4° Oecon
36

Bibliotheca Palatina

1 Titel Kupfer
1 Kupfer S. 30/31
3 Kupfer S. 32/33
1 Kupfer S. 36/37
2 Kupfer S. 40/41
2 " S. 42/43
1 " S. 44/45
1 " S. 46/47
1 " S. 48/49
1 " S. 50/51
6 " S. 52/53
1 " S. 74/75
1 " S. 244/45
1 " S. 264/65
1 " S. 316/17
1 " S. 328/29
1 " S. 330/31
1 " S. 342/43
1 " S. 348/49
1 " S. 352/353
1 " S. 380/81
1 " S. 408/09
1 " S. 410/11
1 " S. 422/23
1 " S. 430/31
1 " S. 452/53
1 " S. 472/73
1 " S. 484/85

4 Kupfer S. 490/91
14 " S. 496/97
1 " S. 498/99
1 " S. 500/01
1 " S. 568/69
1 " S. 578/79
3 " S. 580/81
8 " S. 584/85
1 " S. 878/79
1 " S. 880/81
1 " S. 882/83
1 " S. 884/85
1 " S. 1250/51
1 " S. 1262/63
1 " S. 1264/65

<36612294280015
S
33
<36612294280015
Bayer. Staatsbibliothek
F.U, 33

4° Oec. 36

~~Jc. 775~~

Oeconomia. Syſtemata et methodi: 108.

~~Oec^e. gen. N°. 52.~~

R

50.

GEORG. ANDREÆ BOECKLERI

Nützliche

Hauß- und Feld-Schule.

Nürnberg,
In Verlegung Paulus Fürsten Kunst und Buchhändlers
Seel: Wittib und Erben. 1678.

50

Nützliche Hauß- und Feld-Schule /

Das iſt:

Wie man ein Land-Feld-Guth und
Meyerey mit aller Zugehöre; Als da ſeynd die noth-
wendige Gebäu / vollkommene Haußhaltung / allerley Viehzucht /
Ackerbau / Wieſen / Gärten / Fiſchereyen / Waldungen und der-
gleichen mit Nutzen anordnen ſolle:
Worbey dann auch zugleich eine zur Haushaltung
auf dem Lande nützliche Hauß-Artzney für Menſchen und Vieh /
ſampt einem Immerwährenden Calender / und allerhand nützlichen Hauß-
Künſten / mit ſonderbarem Fleiß colligirt, und mehrentheils auß eigener Erfah-
rung / auf die Mitte des Teutſchlandes gerichtet / dergleichen zuvor nie-
mahls geſehen / und zum erſtenmahl mit darzu gehörigen Figuren
an den Tag gegeben

Durch

Georg Andream Böckler, Architect.
& Ingenieur.

Mit Röm. Käyſ. May: und Churfürſtl. Sächſ. allergnädigſten
Privilegiis nicht nach zu drucken.

Nürnberg / In Verlegung Paul Fürſtens / Kunſt- und Buchhändl.
Seel: Wittib und Erben.
Gedruckt daſelbſt bey Chriſtoff Gerhard.

ANNO M DC. LXXVIII.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Auf
Des Wol-Edlen und Veſten
Herrn Georg Andreas Böcklers /
weitberühmten Ingenieurs,
Neue
Hauß- und Feld-Schule /
Erklärung des Kupffer-Titels.

WAs mit des erſten Blats Gemähld der Meiſter meyne /
begreiffe / Leſer / hier: die grobe Mauer-Steine /
ſo aufgeſetzt da ſtehn / bedeuten / daß die Hut
und Vorſorg nöthig ſey' auf eignem Meyer-Gut.
Die Thür in ſolcher Maur / und Allezeit im Bogen /
zwey Flügel an der Thür mit Täfelchen bezogen /
da Bet und Arbeit' ſteht / vermahnen dich zum Fleiß /
als der im Nebens-Spruch verheiſſet Tranck und Speiß.
Vier Liljen / ſtatt der Band' / ſeynd Edle Wappens-Zeichen
des alten Welfer-Stamms / dem dieſes Buch zu reichen
Herr Böckler iſt gewillt: Die ſieben-ſiebenmal
Quadraten ſeynd die Täg nach der Planeten Zahl /
ſo unterm Vorplatz ſtehn / in deſſen freyer Mitte
verſetzt Frau Embſigkeit der Schlangen einen Tritte /
geſchürtzt / mit bloſſem Fuß / die mit dem Schweiff im Mund
das gantze Jahr bemerckt / Zwölff-theilig / Zirckel-rund.

Lern' /.

Lern' / Ackermann / dein Werck vorſichtig anzugreiffen:
doch ſiehſt du auch das Weib ſich auf die Schauffel ſteiffen /
die in der Erden ſteckt: drum habe guten Muth /
nach ſaurer Arbeit hat ein Meyer offt geruht.
Am bunten Unterrock des Weibes iſt zu ſehen /
wie Blumen und Gewächß' im Feld und Gärten ſtehen:
der Gürtel um den Leib / und Zehner-Zahl daran /
weißt unſer Meyer-Volck zum Fleiß im Rechnen an.
Das Leibſtück dick beſetzt mit Ohren und mit Augen /
zeigt / was die Sorgfalt hier und Aufſicht wolle taugen:
die Sand-Uhr auf dem Haubt nimmt alle Stund in Acht /
die beede Flügel dran bezeichnen Tag und Nacht.
Recht hinter dieſem Weib läſſt ein Gebäu ſich blicken /
wie bey dem Meyer-Hof ein Wohnhaus ſich mag ſchicken:
von oben fällt herab der Sonnen güldner Schein /
das iſt / vom Himmel her kommt aller Segen drein.
Gebrauche / Leſer / nun zu deinem Nutz- und Frommen /
was des Erfinders Kunſt ans Liechte läſſet kommen:
Glückſeelig iſt / der uns das Meyer-Leben weißt /
Glückſeeliger / der ſolchs auf eignem Gut geneußt!

Johann Chriſtian Keck / Fürſtl. Marggr.
Baden-Durlach. Hoff- und Kirchen-Rath.

Dem Wol-Edlen/Geſtrengen/Fürſichtig-Hoch- und Wolweiſen

Herrn Carl Welſer/

von Neuhoff/ꝛc.

des Innern Rahts/ bey des Heil. Röm. Reichs-Stadt Nürnberg.

Dem Wol-Edlen und Geſtrengen

Herrn Daniel Welſer/

von und zu Hieblingen/Laffertingen und Neuſaß/ꝛc.

des Innern Raths und Steyr-herrn/ auch Ober-Kirchenpfleger/ ingleichem des Evangeliſchen Colleg. Adminiſtratorn, &c. in des Heil. Röm. Reichs Löbl. Stadt Augſpurg.

X

Dem

Dem Wol⸗Edel / Geſtreng⸗ und Mannveſten

Herrn

Johann Michael Welßer /

von Neuhoff / ꝛc.

Eines Wol⸗Edlen / Geſtrengen / Fürſichtig⸗ und Hochweiſen Raths der Stadt Nürnberg / wolverordnetem Pfleger der Aemter Stierberg und Petzenſtein.

Dem Wol⸗Edel / Geſtreng⸗ und Mannveſten

Herrn

Hieronymo Felix Welßer /

bey des Heil. Röm. Reichs⸗Stadt Nürnberg wolverordnetem Gerichts⸗Beyſitzer / ꝛc.

Dem Wol⸗Edel / Geſtreng⸗ und Mannveſten

Herrn Jacob Welßer /

von und zu Neuhoff.

Meinen Allerſeits Reſpectivè Groſtgünſtig Hochgeehrten Herren Schwägern und Vettern.

Wie

Zuſchrifft.

WIe uhralt / nöthig / nützlich / ergötzlich / luſtig und hochlöblich der Feld- und Ackerbau: Ingleichem / eine wolbeſtellte Haußhaltung mit aller Zugehör auf dem Land es ſeye: kan mit genugſamen Beweiß- und Grund / auch bewehrlichen Exempeln genugſam dargethan und erwieſen werden.

Es iſt auch dieſer Stand / des Feld- und Ackerbaues / als der aller-ehrlichſten Handthierung / vor dem Fall im Paradeiß eingeſetzet / und von GOtt dem HErrn ſelbſten beſtättiget; hernach durch die vornehmſte Patriarchen / Richter / rc. Fürſten und Herrn / König und Kayſer / bis auf dieſe letzte Zeit / beliebet / und in Friedenszeit mit nützlicher Unterhaltung / Ergötzlichkeit des Leibes und Gemüths fortgepflantzet / und in Ubung gehalten worden.

In Betrachtung deſſen haben viel verſtändige / um Menſchliches Geſchlecht wolverdiente Männer / ſo wol beydes bey den Alten / ſo dann auch zu unſerer Zeit / eine gewiſſe Ordnung und Weg / die Agricultur und Ackerbau bequemlich anzuordnen / vorzuſchreiben / ſich nicht ohne ſonderbaren Ruhm bemühet.

Wann man aber dergleichen Schrifften wenig mehr bey Handen / auch da man gleich ein- und anders davon haben möchte / der meiſte Theil nur auf ein gewiſſes Land gerichtet / auch offt der Gebäu und Wohnungen / ſamt anderer nothwendiger Zugehör nicht gedacht / ſondern gantz auſſen gelaſſen worden.

Wann aber von vornehmen Standsperſonen / auch andern Liebhabern und guten verſtändigen Haußhaltern / dieſes ſehr offt gewünſchet und begehret; mich derentwegen zum öfftern darum erſuchet / die Beſchaffenheit einer vollkommenen Meyerey und Landguts / mit aller Zugehör / aufzuſetzen / und der Nachwelt zu hinterlaſſen.

Als habe ſolches Begehren nicht wol abſchlagen können / ſondern etliche Jahr hero / ſo

viel

viel als meine anderwertliche Verrichtungen haben leiden mögen/ mit nicht geringer Mühe/ gegenwärtiges Wercklein auf das mittlere Clima des Teutſchlandes / vornehmlich an dem Rhein/ Mayn/ und deren Angräntzungen hiermit / wiewol unvorgreifflich / guter Meinung an den Tag zu geben/ und andere bäſſer Wiſſende damit anreitzen und aufmuntern wollen.

Wann dann bey Publicirung dieſes Wercksleins mich nicht lang zu bedencken gehabt/ weme ſolches zuzueignen und zu dediciren/ indeme von E. E. E. E. E. WolE. WolE. WolE. WolE. WolE. Geſtr. Geſtr. Geſtr. Geſtr. Geſtr. als meinen Reſpectivè Großgünſtig und Hochgeehrten Herren Schwägern und Vettern / ich bereits / wiewol unwürdig / ſo viel Ehr und Guts empfangen / und derentwegen höchlich obligiret und verbunden bin. Als habe mich hiermit erkühnen wollen / ein kleines Merckzeichen der Danckbarkeit denenſelbigen insgeſamt zuzuſchreiben / und dienſtlich überreichen wollen / mit freundlicher Bitt / dieſes geringe / ſo aus gutem redlich-Teutſchen Gemüthe herkommen / nicht in Unwillen vernehmen / ſondern den Willen

len

len für das Werck günſtig anzuſehen / unterdeſſen was in meiner Schuldigkeit noch ermangelt / werde ich nach Müglichkeit trachten / ſolches anderwertlich einzubringen und zu erſtatten. Dieſelbigen Sambtlichen hiemit in Göttlichen Schutz alles glücklichen Wolergehens empfehlend / mich ferner zu Derer hohen Gunſten und Gewogenheit recommendiren wollen. Geben zu Durlach / in der Fürſtl. Reſidentz Carlſpurg / den neundten Mertz alten Calenders / im Jahr Eintauſend Sechshundert Siebenzig und Acht.

E. E. E. E. E. W. W. W. W. W.
Geſtr. Geſtr. Geſtr. Geſtr. Geſtr.
2c. 2c. 2c. 2c. 2c.

Als Seiner Großgünſtig und Hochgeehrten Herren
Schwäger und Vettern

Schuldig- und willigſter
Diener

Georg-Andreas Böckler,
Archit. & Ingenieur.

An den Leſer.

Günſtig-geneigter Leſer.

ES iſt vor ungefehr 29. Jahren mir ein Büchlein / von einem Meyerhofs-Gebäu / von dem jungen Joſeph Furtenbach aus Ulm / ſo ſelbiges im Druck gegeben / zugeſchickt und verehret worden ; Woraus ich erſehen / daß er darinnen eine feine Anweiſung zu einem gemeinen Landgut / Haus und Baurenhofe vermeinet anzugeben; Alſo daß nicht nur allein die Wohnung mit zweyen Stöcken / ſondern auch zugleich die Pferd- und Viehe-Ställe / ſamt den Scheuern zur Frucht / Heu und Stroh / alles unter ein Tach könne gebracht und gebauet werden.

Wann aber bey ſolchem Bau ein und anders zu bedencken vorfället / auch zu Anrichtuug einer vollkommenen Meyerey / abſonderlich aber bey einem Fürſtlichen Wittibſitz oder anderwerts / ein mehrers erfordert wird / meines Wiſſens auch von dergleichen nichts geſehen oder vorkommen iſt / ingleichem von vornehmen hohen Standsperſonen dahin erſuchet worden / meine Meinung von dergleichen auch an den Tag zu geben / und was in vorigem ermangelt / umſtändiger zu erſetzen / uud herfür zu geben.

Als habe ſolches Begehren nicht wol abſchlagen können / und / ſo viel mir die Zeit / neben meinen Verrichtungen /

tungen / zulaſſen wollen / mit nicht weniger Mühe aufgeſetzt / und hiermit andere / etwan båſſer Wiſſende / damit anreitzen wollen / ihre Gedancken auch herfür zu geben.

Im übrigen hätte noch ein mehrers bey dieſem Wercklein eingebracht werden ſollen ; Als da iſt nicht allein vom Vogelfang und Weydwerck / Fiſchereyen / und dergleichen / ſondern auch vom Schreiben und Rechnen / auch andern nützlichen Wiſſenſchafften und Künſten. So hat ſich unter der Hand die Materi ſolcher Geſtalten gehäuffet / alſo daß man das übrige bey dieſem Format hat müſſen vorbey gehen und auſſen laſſen.

Solte nun dieſes / wiewol unvorgreiffliches Bedencken und Anweiſung in gutem aufgenommen / und zu Nutzen angewendet werden / wird ſolches mich zum allerhöchſten erfreuen / anch ein mehrers obligiren / und ferner Anleitung geben / das übrige / was noch ermangelt / mit der Zeit / geliebts GOtt / durch den Zweyten Theil auch nachfolgen zu laſſen.

Im übrigen / was etwan hierinn verſetzt / gefehlet / oder ſonſten geirret worden / ſolches mit Verſtand und Gedult zu corrigiren / inſonderheit zu bedencken / weiln ich von der Druckerey entfernet / und man bey der Correctur ſolches nicht wol gantz perfect ohne eintzigen Fehl wird erſetzen können / unterdeſſen zu beharrlichen Gunſten mich hiermit recommendiret ſeyn laſſen. Vale.

Lob des Feld-Lebens.

O Wol/ und mehr als wol! dem/ welcher weit vom Kriegen/
von Sorgen/ Müh und Angſt/ ſein Vattergut kan pflügen/
lebt ſicher und in Ruh/ noch wie die alte Welt
zu Zeiten des Saturns/ und pflügt ſein kleines Feld;
ſpannt Roß und Ochſen für/ darff ſeinen Sinn nicht kräncken
um armer Leute Schweiß/ weiß nichts von Wechſelbäncken/
von Wucher und Finantz/ iſt alles Kummers frey/
daß nicht ſein Haab und Gut im Meer ertruncken ſey:
Darff auf der wüſten See nicht immer furchtſam ſchweben/
von Winden umgeführt/ da zwiſchen Tod und Leben
ein Daumen-dickes Bret: Giebt nicht auf Bergwerck Acht/
da Stell und Schach ſich offt verlieren über Nacht:
Erwacht nicht durch den Schall der ſtarcken Heer-Poſaunen/
erſchrickt nicht von dem Blitz und Donner der Kartaunen/
wie zwar der Landsknecht lebt/ der Tag und Nacht das Land/
das doch dem Meyer bleibt/ ſchützt mit gewehrter Hand.
Er denckt nicht/ wie er komm' hoch an das Bret/ für allen/
und könne Königen und Herren wolgefallen:
Tritt ſchlüpfrig nicht aufs Eyß/ giebt ſeine Freyheit nicht
um eine Handvoll Gunſt/ die eh als Glaß zerbricht.
Er läſt ſich auch nicht ein in frembder Leute Sachen/
verurtheilt niemand falſch/ hilfft krumm nicht grade machen/
ſteht nicht in Furcht und Troſt/ hält für der Reichen Thür
ſein Hütlein in der Hand/ und kommt doch ſelten für.

Das alls bedarff er nicht / er hat / was er begehret /
ſein Gut wird ihm von GOtt / auch wann er ſchläfft / beſcheret /
hat mehr / als der ſein Hertz auf bloſſes Reichthum ſtellt /
beſitzt nicht / was er hat / iſt arm / und hat viel Geld.
Er gehet frölich hin / führt jetzt die ſüſſen Reben
an Ulmenbäumen auf / daß ſie beyſammen kleben /
als Ehelich vermählt: Jetzt / weil die Schöſſe klein /
bricht er / was wild iſt / ab / impft gute Sprößlein ein.
Nimt bald die Schaufel her / macht Furchen frey zu flieſſen
dem Waſſer über Feld / die Wieſen zu begieſſen /
ſo dürr und dürſtig ſtehn / ſpatziert bald in das Graß /
das durch den Silber-Thau des Morgens noch iſt naß.
Bald ſtützt er einen Baum / der von der Frucht gebeuget /
von Laſt zerbrechen will / und ſich zur Erden neiget:
Und etwan ſieht er gehn / dort um das grüne Thal /
die Schafe / Kälber / Küh und Ochſen überall:
Schaut er dann überſich / ſo ſieht er ſeine Geiſſen
das Laub von dem Geſtäud' an einer Klippen reiſſen;
darbey ihr Mann / der Bock / für Luſt und Freuden ſpringt /
hört / wie der Hirte wol von ſeiner Phillis ſingt /
die hinter einem Baum ſich hatte nechſt verkrochen /
als er ihr ſchönes Obſt und Blumen abgebrochen:
Hört / wie die braune Kuh im nechſten Thale brüllt /
daß ihre rauhe Stimm' hoch über Feld erſchüllt.
Bißweilen leert er aus den Honigmacherinnen
ihr Wächſen Königreich / das ſie mit klugen Sinnen
ſehr artlich aufgebaut / nimmt auch zu rechter Zeit
den feiſten Schafen ab ihr dickes Wollen-Kleid.
Kommt dann / nachdem er hat den Sommer-Nutz empfangen /
der Obſt- und Trauben-Mann / der reiche Herbſt gegangen /

wie

wie freut er ſich ſo ſehr/ wann er die Birnen ropfft
vom Baume/ den er ſelbſt vor dieſer Zeit gepfropfft/
und lieſet Aepffel auf/ die ſelber abgefallen/
nimmt ihm hernachmals für die ſchönſten unter allen/
beiſt ungeſchelt darein: Geht dann/ beſieht den Wein/
bricht reiffe Trauben ab/ die Purpur ähnlich ſeyn.
Iſt er vom Gehen laß/ ſo kan er ſich fein ſtrecken
bald in den Schatten hin/ wo ihn die Bäume decken/
bald in das grüne Graß/ an dem fürüber fleuſt
das Waſſer/ und durchhin mit ſtillem Rauſchen ſcheuſt:
Bey deſſen Rande dann die Feld-Heuſchrecken ſpringen/
und mit dem langen Lied' ihr Winterleid verſingen:
Der Vögel leichtes Volck macht ſeinen Lobgeſang/
ſchreyt überlaut/ und wünſcht den Sommer noch ſo lang.
Die ſchöne Nachtigal läſt ſonderlich ſich hören/
ſchwingt ihre Stimme hoch dem Meyer wie zu Ehren:
Die Fröſche machen auch ſich luſtig an den Bach/
und ihr Coax Coax giebt keinem Vogel nach.
Nicht weit von dannen kömmt/ aus einem kühlen Brunnen/
ein Bächlein durch das Graß/ gleichwie Cryſtall/ gerunnen/
draus ſchöpfft er mit der Hand/ eh er ſich ſchlaffen legt/
worzu der Bach Geräuſch' und Murmeln ihn bewegt.
Wann aber mit dem Eyß und rauhen ſcharpffen Winden
der graue Winter kommt/ ſo kan er doch was finden/
auch mitten in dem Schnee/ das nützet und ergetzt/
in dem er jetzt ein Schwein mit ſeinen Hunden hetzt/
und jetzt ein ſchnelles Reh in dem Gehäge fället/
bald mit dem Garne dann den leichten Haſen ſtellet:
Kommt auch/ nachdem er hat vom Jagen umgekehrt/
lockt das Geflügel an auf ſeinen Vogelheerd.

Fängt etwan einen Kranch/ der in den Lüfften irret/
durch altes Zauberſpiel in ſeiner Flucht verwirret:
Das theure Haſelhun geht ihm nicht ſelten ein/
Rebhüner auch/ ſo ſonſt die Zier der Tiſche ſeyn.
Verfüget er ſich heim/ da hat er viel zu bauen/
macht Blancken in den Zaun/ ſchnitzt Flegel/ ſtielt die Hauen/
ergäntzt den Pferdezeug/ verwahrt das Taubenhaus/
ſtrickt Netz' und Jäger-Garn/ putzt alles ſauber aus.
Schaut dann den Pfauen zu/ ſieht wie die ſtoltzen Hanen
die Hüner übergehn/ lockt zu ſich die Faſanen:
die Tauben haben ſich gelägert um das Dach/
die Rantze laufft der Magd mit ihren Färcklein nach.
Wie wolt' er dann nun wol diß freye Leben haſſen/
und nicht der Städte Luſt für ſeinen Wäldern laſſen?
vornemlich auch wann ihm ſein Weib entgegen kömmt/
und ihrem lieben Mann friſch in die Arme nimmt/
hat keine Larven für/ iſt ſchwartzbraun von der Sonnen/
ihr Antlitz iſt geſchminckt mit Waſſer aus dem Bronnen/
ihr Hut iſt Haberſtroh/ ihr Küttel iſt Parat
von Seiden/ die ſie ſelbſt zuvor geſponnen hat.
Sie macht ein Feuer auf/ iſt mühſam und geſchwinde/
laufft hin und milckt die Küh/ ſo bald als das Geſinde/
ergreifft den weiten Krug/ bringt einen blancken Wein/
der nicht muß aller erſt mit Zucker ſüſſe ſeyn.
Dann decket ſie den Tiſch/ und ſetzet auf die Speiſen/
darnach man nicht erſt darff ſehr viel Meilweges reiſen/
und die das wilde Meer hier an das Land gebracht/
kaufft keinen Stör/ den nur die Würtze theuer macht.
Kennt nicht was Auſtern ſeyn/ weiß gar nichts von Lampreten/
die erſt der weiſe Koch in Malvaſier muß tödten/

er hält bey ſich vielmehr auf einen guten Schincken/
und eingeſaltztes Fleiſch/ das Luſt ihm macht zu trincken.
Sein bäſtes Eſſen iſt Milch/ Eyer/ Honig/ Schmaltz/
für Spargen iſſt er Kraut/ an ſtatt der Würtze Saltz.
Er lobt ein Lamm/ das er dem Wolff erſt abgejaget/
ein friſcher Kalbs-Kopff ihm für Strauſſen-Hirn behaget/
ſticht ſelbſt ein Färcklein ab/ würgt einen feiſten Hahn/
der unwehrt iſt gemacht/ und nicht mehr buhlen kan.
Die Aepffel ſchmecken ihm viel bäſſer als Citronen/
Repuntze/ Kreſſe/ Lauch/ Kohl/ Rüben/ Erbſen/ Bohnen/
Saurampffer/ Peterlein/ Salat im friſchen Oel/
iſt mehr ihm angenehm/ als Saffran und Kanel.
Bey dieſer ſeiner Koſt er viel geſünder bleibet/
als der zu eſſen pflegt/ eh ihn der Hunger treibet;
Was mancher theuer kaufft/ wird ihm umſonſt gewehrt:
Sein Vorraht iſt das Feld/ ſein Holtz kömmt auf den Heerd.
In dem er alſo iſſt/ hört er der Schafe Schellen/
die von der Weyde nun ſich wieder heim geſellen/
ſchaut/ wie die ſtoltze Geiß will für dem Wider gehn/
wie ſeine feiſte Küh in vollen Eytern ſtehn.
Bald ſihet er darauf die ſtarcke Roſſe bringen
den umgeſtürtzten Pflug/ und noch für Geilheit ſpringen/
mit denen/ und zuvor/ ſein mühſames Geſind'
ein's nach dem andern ſich gemach zu Hauſe ſind.
Auf diß ſie an den Tiſch heißhungrig nieder ſitzen/
und eſſen/ daß ſie mehr/ als vor zu Felde/ ſchwitzen.
Wann nachmals jedermann geſättigt iſt vollauf/
ſchmeckt aus der groſſen Kann' ein guter Trunck darauf.
Legt ſich hernach zu Ruh/ ſchläfft frey von Angſt uñ Sorgen/
bis ihn/ und ſein gantz Haus/ der Hahn weckt/ wann zu Morgen

Aurora

Aurora ſehen läſt ihr Roſen-rothes Haar/
und mit dem klaren Schein' umhüllt der Sternen Schaar.
Es ſtehe/ wer da will/ hoch an des Glückes Spitzen/
ich ſchätze den für hoch/ der kan hier unten ſitzen/
da keine Hoffart iſt/ kein äuſſerlicher Schein/
ſo nur die Augen füllt/ und kan ſein ſelber ſeyn/
bleibt von des Neydes Gifft und Eyfer gantz verſchonet/
weiß von der Sünde nicht/ die in den Städten wohnet/
und in den Winckeln ſteckt; ſtellt da ſein Leben an/
da ſeiner Unſchuld ſelbſt der Himmel zeugen kan.
vertrauet GOtt allein ſein Weſen und Vermögen/
ſieht alles unterſich/ laufft ſeinem Tod' entgegen/
und ſcheut ſein Stündlein nicht. Der iſt gar ſehr verblendt/
der ſonſt zwar alles weiß/ doch ſich nicht ſelber kennt.

M. O.

CLASSIS I.

Von nützlicher und ordentlicher Anſtellung einer Meyerey/ Landtguhts oder Baurenhoffs/ ſampt deſſelben Zugehör ins gemein.

ERſtlich iſt zuwiſſen / daß bey Erwählung / Auffbauung oder Zurichtung eines Landtguhts / Mayerhoffs und dergleichen/ ein ehrlicher/ frommer beſcheidener Haußhalter und Hauß-Vatter ſich wird wiſſen an deme zu begnügen/ was ihme von der milden Hand GOttes und deſſen Gnade gleichſam geſchencket wird. Und obwohlen ein jeder in allen Dingen ſeinen eigenen Nutzen ſuchet/ und ſich äuſſerſtes bemühet zu der höchſten Vollkommenheit/ ſo viel immer müglich / zu gelangen / hingegen aber das wandelbahre Glück und andere Zufälle ſehr offt an ſolchem guten Fürhaben verhinderlich ſeynd: So wird jedoch ein verſtändiger und gottsförchtiger Hauß-Vatter ein ſolches Häußlein Gutt-oder Ländlein ſamt deſſen Gelegenheit/ wie es ihme von Gott entweder durch Erbſchafft beſcheret / oder Er durch ſeinen Fleiß und Mühe mit der Gnade GOttes erworben/ mit groſſem Danck annehmen und erkennen/ nemblich daß ihme ſolches und nicht ein mehr-oder beſſeres in dieſem zeitlichen Leben zugenieſſen anvertrauet worden.

Derowegen ſolle ein fleiſſiger Hauß-Vatter/ wo ein oder ander Zufall/ Verhindernus und Mangel der Zeit und Umbſtände mit ſich bringen möchte/ ſolches/ wo müglich/ mit ſeinem Fleiß und embſiger Arbeit wieder erſetzen / damit er alſo ſich und die Seinige ehrlich ernehren/ glücklich außbringen/ und ſolches guth mit Nutzen genieſſen möge.

Wie aber ein gantz vollkommener und ohnmangelhaffter Ort zu einem Meyerhoff außzuwählen/ auch zufinden/ anzutreffen und zubeſchreiben ſeye/ iſt ſolches nicht wohl möglich / und würde man gleichſam Schlöſſer in die Lufft bauen; weiln aber dieſes alhier unſer Vorhaben nicht / alß wollen wir dem ſorgfältigen und verſtändigen Hauß-Vatter / was er bey Anſtellung eines

dergleichen Landguths vornemblich in acht zunehmen hätte/ kurtz- und einfältig anweiſen. Und hat derſelbige erſtlich fünff nachfolgende Stück in acht zu nehmen:

I. Die Situation oder Gelegenheit des Orts.
II. Den Grund und Landboden.
III. Die Lufft.
IV. Das Waſſer.
V. Das Gehöltz.

I. Betreffend die Situation oder Gelegenheit des Orths/ ſo iſt dieſelbige entweder eben oder bergicht.

Man ſolle aber in Anlegung eines Meyerhoffs/ wo müglich/ und es die Gelegenheit zulaſſen will/ allezeit dahin trachten/ daß man denſelbigen auff einem ebenen Abſatz/ an der Seiten eines Berges meiſtentheils gegen Aufgang und vornen gegen Mittag gelegen/ oder auff einem feſten Land anlege; dann dadurch wird man verſichert vor der groſſen Sonnen-Hitze und Froſt des Winters/ auch für Beläſtigung der Nebel und Winde/ auch Anlauffung der Bäche und deß Waſſers ſo von den Gebürgen kom̃et/ ſo dem Gebäu uñ deſſen Fundament leichtlich Schaden zufügen könte/ inſonderheit wann es ein Regen-widrittes und windiges Jahr gibt: Es ſolle auch das vornehmſte Außſehen gegen des Merzens und Herbſtmonats Morgen-Sonne gerichtet werden; dann die Winde ſo von dieſer Seiten herkommen ſind trocken und mehr warm als kalt/ auch beydes dem Leib und Geiſt des Menſchen und der Thiere geſund und anmuthig/ auch bricht die Hitze der Morgen-Sonne/ wann ſie in das Hauſe ſcheinet/ den daſelbſt dicken/ dunckeln und groben Lufft.

II. Anlangend den Grund- und Landboden/ ſo iſt derſelbige vielfältig/ entweder hart- ſtein- trocken/ dürre oder feucht/ fett/ temperirt/ ſumpff- moraſſig/ faul oder naß.

Ein guter Grund- oder Landboden kan aber auß nachfolgenden Umbſtänden erkennet und zu dem bauen erwählet werden:

1. Erſtlich wird eines guten Grundes Eigenſchafft äuſſerlich erkennet durch die Farbe/ wann nemblich dieſelbige ſchwartz iſt; jedoch ſoll ſolche Schwärtze nicht von einem feuchtem oder ſumpffichten Orth ſeinen Urſprung haben.

2. Wann die Erde mild- luck- und doch eine Fettigkeit bey ſich hat/ alſo/ daß/ wann man ein Loch gräbt/ und die Erde wieder hinein fället/ und das Loch voll/ noch ziemblich Erde übrig herauſſen bleibet/ ſo iſt es eine Anzeigung eines gar ſehr guten und fruchtbahren Landbodens.

3. Wo es groſſe/ hohe und ſtarcke Bäume/ auch ſchön grün Graß trägt/ ſo iſt ſolches gemeiniglich eine Anzeigung eines guten Landes.

4. Wann

4. Wann das Feld nicht geackert / beſäet oder gearbeitet worden / und ſich viel Klee daſelbſt befindet / ſo iſt es ein gutes Bau-Land.

5. Man findet auch offt ein gutes Land / das ſich gerne düngen läſt / und ſich gleichſam ſelbſten dünget / da man dann des Jahrs viel Arbeit und Mühe erſpahren kan; ſo aber ſelten anzutreffen iſt.

6. Man kan auch ein gutes Feld auß dem Geruch erkennen: Nemblich / wann ſolches Feld nach der Dürre beregnet wird / alßdann einen lieblichen Geruch von ſich gibt / den es von der Sonne bekommet / ſo iſt es ein gutes Feld.

7. Wann man einen klumppen Erden nimmet / ſo mit gutem Graß bewachſen iſt / und wäſcht ihn ſäuberlich / findet man nun daß die Erde fein zehe iſt / und klebt an den Fingern / wann man ſie angreift / oder zerfället nicht / wann man ſolchen Schollen wieder die Erde wirfft / ſo iſt ſolches Feld oder Land einer guten temperatur.

8. Der beſte Grund iſt ſchwartz / wie oben gedacht / der ſich gerne zwiſchen den Händen zerreiben läſt / ſüß und feiſt im Anrühren fühlet / wie man ſolchen hin- und wieder findet in den Kornländern / darbey es viel kleine Hügel hat / viel Thäler / Weyden / Reben und allerhand Obſtbäume und Früchte / in Summa alle Fruchtbarkeit und Uberfluß aller nützlichen Dingen.

Endlichen und insgemein kan man die gute Erde erkennen / ob ſie reichlich trage und gebe / an nachfolgenden Stücken:

9. Wann ſie ſchwartzlecht oder blaulecht iſt.

10. Wann ſie nicht auffreiſſet noch zerſchrundet / ſo viel erbauet wird.

11. Wann ſie vom Platzregen nicht kotticht und murrecht wird / ſondern das Regenwaſſer alles verſchlucket / und ſolche feuchte und näſſe behält.

12. Wann ſie im Winter oben auf nicht hart oder ſchiffericht wird.

13. Wann ſie unerbauet / oder ohne Zuſatz ohnertünget träget / friſch ſchön Kraut / ſchöne Bäume / die gerad / ſtrack / dick und äſtig in einander auffwachſen / und reichliche Früchte geben / die wohlſchmeckend und ſafftig ſeynd / und ſchwere Kornähren pflegen zu nähren.

14. Item / wann die Erde genetzet oder beregnet / aufflaufft und gleichſam in Schwärtz eingeduncket erſchwartzet / und nicht bleichfarbig noch fahl wird.

15. Wann das Waſſer / ſo daraus kommet / ſüß iſt.

16. Oder ſo ein ſtück Waaſen davon / in ſüß wohlſchmeckend Waſſer zerrieben / den Geſchmack ſolches Waſſers nicht arg machet / wann man es außgedruckt und geläutret hat / dann

Natürlicher Weiſe behält und erzeiget das Waſſer / welches entſpringt oder außgetrucket wird / den Geſchmack ſeiner Erden / und hinwiederumb / wann ſie in Waſſer geträuffelt wird / ſo gibts demſelbigen einen ſüſſen Geſchmack.

17. Wo Bintzing/Rohr/klein Graß/weiſſer Klee/Haſen-Ampffer/Gauchbrodt/Siebenzeit/Bilſen/Saubohnen/Tollkraut/Burgundiſch Heu/Haſenpföttlein/Katzenklee/Brombeern/Attich/Schleedorn/Pflaumenbäum und anders dergleichen wächſt/zeiget es ein gutes und fruchtbahres Erdreich an/dann gedachte Kräuter und Bäume wachſen gemeiniglich nirgends mehr/dann in ſüſſen Adern des Erdreichs.

Hingegen iſt die Erde und der Landboden nichts nutz/wo es dieſe Anzeigung nicht alle hat/inſonderheit wann es zähe iſt/läimicht/thonicht/voll Kreiden/bleichfarb/weißlecht; wann es ſich bald beweget und erſchüttelt; zu hart/rauch/und ſtarck iſt/ auch wäſſericht und ſumpffiche; welches einen geſaltzenen und bittern Geſchmack hat; bittere/kalte und ſtachlichte Bäume und Kräuter träget/alß da ſeynd:

Buchsbaum/Farnkraut/Heyde/Wermut/Wachholder/Lavendel/Pfriemen/Pfingſtblumen/Meußdorn/Kehrbeſen/Hülſt/Walddiſteln und was dergleichen Kräuter und Gewächſe mehr ſeynd.

In Summa/ein jede Erde ob ſie guth oder böſe ſeye/ſolle vier nachfolgende Merckzeichen haben/und nach denſelbigen judicirt werden.

1. Die Farbe - - Viſus.
2. Das Anrühren - - Tactus.
3. Den Geſchmack - - Guſtus.
4. Den Geruch - - Olfactus.

III. Der Lufft iſt in Erwählung/Anleg-und Aufbauung einer Meyerey vor allen Dingen zubeobachten/ nemblich/

Ob derſelbige warm/trocken/kalt/feucht/faul/ſtinckend oder dergleichen.

Hat man alſo bey Erwählung eines Bauplatzes gedachten Meyerhofs und deſſen Auffrichtung dahin zu ſehen/daß man denſelbigen nach den vier Plagis der Welt ſolcher Geſtalt anordne/daß er eine rechtmäſſige temperirte Lufft/die weder zu hitzig noch zu kalt ſeye/bekomme.

Nota, wie ein guter und böſer Lufft zu erkennen/auch was ſonſten darbey in acht zu nehmen/iſt nachfolgend in dieſem Tractätlein an ſeinem Orth ferner nachzuſehen.

IV. Das Waſſer iſt zur Unterhaltung Menſchen und Viehes/wie auch zu dem Garten-Gewächs und gantzen Feldbau ein hochnöthiges Stück; Es iſt aber daſſelbige vielerley Arthen/Natur und beſonderer Eygenſchaften/inſonderheit aber ſo iſt es kalt und feucht/wann nicht andere Zufälle darzu kommen.

Es werden aber bey einer Meyerey vornemblich zweyerley Waſſer erfordert/nemblich:

I. Ein

I. Ein gutes klahres / reines / geſundes Quell-Bronnen und Trinck-waſſer für Menſchen und Viehe.

II. Einflieſſendes Waſſer / zu Wäſſerung der Wieſen / Aecker / Pflantzen / Fiſchteiche und dergleichen.

I. Das gute Trinck-und Bronnen-Waſſer / in welchem keine zufällige Schickung geſunden wird / iſt das Beſte.

Ingleichem auch / welches leicht am Gewicht und nicht ſchwer iſt / noch viel irdiſch Schleim bey ſich hat.

Ein gutes Waſſer kan man auch erkennen an den Inwohnern des Landes / nemlich wann dieſelbige reine Gaumen und geſunde Häupter haben / auch ſich nicht oft umb die Bruſt / Lung und Leber klagen. Item / wann ſie nicht Wehetage im Leib Gedärm / Seiten / Nieren und Blaſen haben.

Das geſunde und gute Waſſer wird auch erkennet / wan man mit demſelbigen ein reines metallines Geſchirre / weiſſes Tuch / Pappier oder dergleichen beſprenget / alſo daß daſſelbige keine heßliche Flecken hinter ſich läſt.

Item / wann man ſolches in einem Keſſel ſiedet / und läſt es widerumb ſetzen / gieſſet das reine ab / wann kein Schleim oder Sand am Boden gefunden wird:

Oder da man Gemüeß / Erbs / Linſen / Stockfiſche und dergleichen damit ſiedet / und dieſelbige bald mürb und gar werden.

Alſo auch / wann das Bronnen-Waſſer an ſich ſelbſten / wie obgedacht / hell und klaar iſt / und deſſen Außfluß kein Gemöß oder Unluſt ſetzet / ſo iſt ſolches Waſſer geſund und guth.

Nota. Waſſer / in welchem die Krafft des Eyſens herrſchet / ſtärcket den Magen / und hilfft wider den Durchbruch und machet gute Begier und löſet auff das verſtopffte Miltz. Waſſer zum Trincken iſt etlicher maſſen beſſer kalt denn warm.

Hingegen ſeynd ſchädlich alle Sümpff-See-Moraſt-und ſtillſtehende Waſſer / welche durch der Sonnenhitze den Inwohnern der anliegenden Gebäu auff vielerley Weiſe ſchädlich ſind / dann ſie ziehen allen gifftigen Dampff und peſtilenziſche Lufft an ſich / und verurſachen auch denſelbigen durch ihre ſtillſtehende Fäule ſelbſten.

Hieher gehören auch die Regenwaſſer / fürnemlich / welche vom Donner im Sommer kommen / und in dem grubichten Felde oder Lande ſitzen bleiben / weil ſolche ſubtil ſind / ſo werden ſie gar bald faul / und bringen böſe Feuchtigkeit der Bruſt und ſchaden der Stimme.

Item die tieffe Bronnen-Waſſer / und die ſo unter der Erden beſchweret werden / ſonderlich die im bleyem Teichel geleitet werden / ſind ärger als die offene Bronnen-Waſſer.

Alſo auch ſeynd ſchädlich die ſtillſtehende Weyher oder See ſo in Winter nicht gefrůren; Jngleichem alle Waſſer/ſo von groſſem Schnee kommen/ dann dieſe machen dem Menſchen viel Schleim/von wegen der Fäuligkeit/die ſie im Sommer empfangen von der Sonnen/ſie gebähren Choleram, daß ſie dicken und unflättigen Schleim haben/und machen das Miltz groß denen/ die ſolch Waſſer trincken/davon wird das Gedärm grob/die Glieder aber auſſerhalb werden mager/ als Hals und Schultern / und eſſen ſolche Leute viel / haben groſſen Durſt und Verſtopffung des Leibes / können ſich nicht leichtlich erbrechen / und bekommen etliche darvon die Waſſerſucht / und andere böſe und ſchädliche Kranckheiten.

Trůbe Waſſer verurſachen den Stein und Verſtopffung.

Flieſſende Waſſer zu dem Kochen oder Trincken ſeynd/gegen Auffgang der Sonne gelegen/ am beſten: Je weiter oder ferner das flieſſende Waſſer von ſeinem Urſprung iſt oder kommet/ je beſſer iſt es.

Jtem Waſſer der ſteinichten Flüſſe ſeynd auch guth/dann ſie flieſſen frey und unbedeckt von den Winden / und reinigen ſich von ihrem Schleim durch Sand und Steine.

Darnach iſt auch das flieſſende Waſſer gut / ſo gegen Mitternacht zu flieſſet; dasjenige Flußwaſſer aber/ſo gegen Nidergang oder Mittag zuflieſſet/ iſt böß/vornemblich/ſo die Mittags-Winde wehen.

Das Waſſer/ſo von hohen Bergen und Felſen fället/ mit andern guten Eygenſchafften/iſt aber beſſer; dann ſolches iſt natürlich ſüß und leicht am Gewicht/wird bald warm und kalt / iſt im Winter warm und im Sommer kalt/ hat kein frembden Geſchmack/ und kochet bald alle Speiſe.

II. Von den flieſſenden Waſſern / ſo zu den Baufeldern gehören/ auch wie die Bronnen zu graben / zu leithen und zuführen ſeyn / wird an gehörigen Orthen dieſes Tractätleins ferner Meldung geſchehen und daſelbſten nach zu ſchlagen ſeyn.

V. Was das Gehöltz anbelanget/ ſo iſt bey einer Meyerey das Vornembſte nemlich Bau- und Brennholtz/und dann auch/ſo man zu den Zäunen/Wein- und Hopffengärten / auch zu Fuhrwerck und andern nothwendigen Sachen haben muß.

1. Das Bauholtz betreffend / beſtehet ſolches vornemblich im Eichen und Dännenholtz/wann man demnach ſolches ſelbſten wachſen hat/nicht weit führen noch kauffen darff / wird man deſto mehr Vortheil und Nutzen darvon haben.

Nota, waß für Bauholtz man zu vorhabendem Bau der Meyerey benöthiget ſeyn möchte/auch zu welcher Zeit daſſelbige gefället und auff den Bau-

plats

platz geſchaffet werden ſolle / wird der Herr dieſes Meyerhoffs in nachfolgender Claß umbſtändig zuerſehen haben.

2. Das Brennholtz bedarff keines beſchreibens / ſondern der Bauersmann und Landmeyer muß es ſo gut annehmen/als er es haben kan; ,,Nur ,,iſt dieſes abſönderlich zu mercken/daß das Eichenholtz wohl hitzet / und wird ,,gemeiniglich zu dem Bier ſieden genommen.

,, Das Buchenholtz iſt gut zum kochen / und das Birckenholtz gut zu ,,dem einheitzen der Backöfen.

,, Dännen und Feuchten gibt gute Schleiſſen zu den Nachtliechtern ,,auff dem Felde und die Wege damit zu beleuchten / dann dieſes ſeynd der ,,Bauren Fackeln / im fall man aber dieſe nicht haben kan / ſo muß man ſich ,,mit Strohſchauben behelffen.

3. Holtz zu Geſchirr / Wagenfuhren und andern bäuriſchen Inſtrumenten iſt mancherley/alß

Das Heimbuchen und Maulbeerbaum-Holtz iſt das ſtärckſte/wird derowegen zu Räder/Aechſen und ſtarcker Inſtrumenten Stiehl genommen.

Das Rothbüchen-Holtz wird zu den Felgen gebraucht.

Das Weydenholtz zu Fiſch-Wäſch-und andern Körben / item zu dem binden der Weinſtöcke/Hecken und Zäunwerck.

Eichen/ Birn-und Nußbäumenholtz gibt ſchöne Tiſch/Bettladen/Kleider-Schäncke/Treſſur und dergleichen.

Man mag auch von den Linden Bretter/Erlen/ Ahorn und Eſchen im Vorrath zu allerhand Haußgeräth ſammlen und zu rechter Zeit hauen und verſchaffen.

In Mangel dieſer und anderer Sorten Holtzes muß man ſich mit Dännen behelffen / je nach deme es deß Landes Gelegenheit mit ſich bringet und zuläſſet / und nachfolgends ferner zu vernehmen ſeyn wird.

CLASSIS II.

Von den Materialien/ſo zu Auffbauung und Zurichtung einer Meyerey vornemblich gehören / auch deroſelben Güte und Gebrauch.

WAnn demnach vorbeſchriebener Maſſen ein bequemer Bauplatz mit ſeinen nützlichen Eigenſchafften erwählet und außgeſuchet worden/ und nun an deme/ daß man auf gedachtem Platz eine nützliche Wohnung für die Leute und für das Viehe auffbaue: Iſt derowegen für allen Din

Dingen zu wiſſen / daß alle Materialien/ſo zu ſolchem vorhabenden Gebäu nöthig / bey Zeiten herbey und zur Stelle verſchaffet werden / darmit/ wann man in dem Auffbauen begriffen/keine Verhinderung vorfallen möge/und alſo alles fein in einer richtigen Ordnung zu gehe.

Die vornembſte Materialien aber/ſo anfänglich auff ſolchen Bauplatz gehörig / ſeynd nachfolgende Stücke:

I. Stein.
II. Sand.
III. Kalch.
IV. Holtz.
V. Eyſen.
VI. Bley.
VII. Glaß.

I. Von den Steinen zu dem Gemäuer und dem Bauen/ muß man daran unterſchiedliche Gattungen haben / Alß

Erſtlich zu dem Fundament ſolle man diejenige nehmen / ſo ohne das zu dem Mauerwerck oberhalb der Erden/und zu andern Sachen undienlich ſind.

Wann man demnach ein beſtändig Maurwerck oder Gebäu machen will/ſo ſolle man im Sommer und nicht zu Winters-Zeiten die Steine brechen/ hernach dieſelbige ein Jahr oder 2. in der Lufft/ Froſt / Hitz und Regen liegen laſſen: Was nun beſtändig und gut bleibet/und von dem Wetter nicht zermalmet oder conſumiret wird / kan man zu dem äuſſerlichen Maurwerck oberhalb der Erden gebrauchen/mit dem übrigen aber/wie geſaget/die Fundamenta außfüllen und auffmauern.

Wolte man aber zu Aufführung des Gebäues/Brech-und probiern der Stein nicht ſo viel Zeit anwenden/ auch das Gebäu oberhalb der Erden nicht gantz von Steinen auffmauren/ſo kan man nur das Fundament graben und außmauren/hernach den Bau/ſo man will/von Holtz darauff ſetzen/deſſelben Rigelwände hernach von gebachen Steinen außmauren/oder nach der gemeinen Arth mit Leimen bewerffen und übertünchen.

Es werden aber zu dieſem Meyerhofe allerhand Steine nothwendig erfordert. Alß:

1. Quaderſteine zu den Ecken des Gebäues. Item zu dem Unterſetzen der groſſen Thore bey den Einfahrten / und unter die Pfoſten des Schopffens / auch anders Gehöltz oberhalb der Erden / daß daſſelbige nicht ſo bald abfaulen möge.

2. Gehauene Staffelſteine zu dem An-und Auſtritt in des Hauß Stiegen und in die Keller.

3. Zu dem Waſſerſtein in die Kuchen.

4. Gehauene Blatten zur Belegung des Vor-Hauſes / Kellers und der Küchen.

5. Zu den Hüner-Trögen.

6. Zur Auffſetzung des Bronnens.

Gebachen-Steine muß man ein alß andern Weg ebenmäſſig im Vorrath haben/dero ſeynd unterſchiedliche Gattungen/je nach deme es des Landes Gebrauch und Gewonheit mit ſich bringet.

Damit aber der Hauß-Vatter wiſſen möge/was von Gebachen-Steinen ihme zu ſeinem Bau nützlich/und wohin jede Arth zugebrauchen/ſetzen wir zur Nachricht dieſe wenige Anmerckungen.

1. Wann man gute gebachene Steine/ſo feſt/und in die Länge dauren ſollen/ſo wohl zu dem Mauerwerck als den Deckblatten auff die Dächer/machen will laſſen/ſo ſolle man die beſte weiſſe/röthlich-leimichte und geſchmeidige Erde/welche ohne Sand und Kiß iſt/darzu erwählen.

2. Die Erde darzu ſolle im Herbſt gegraben / im Winter eingeweicht und im Frühling darvon die Steine formiret werden / damit dieſelbige zu gleich am Zeug ohne gähe Hitz der Sonnen wohl außtrocknen mögen. Dann ſo man ſolche im Sommer trocknen wolte/würden ſie außwendig ſprödt und hart/und blieben inwendig feucht/daher ſie leichtlich ſpringen oder ſpalten.

3. Da es aber die Noth erforderte/daß man ſolche Steine im Sommer oder Winter machen müſte / ſo ſollen dieſelbige deß Winters mit trockenem Sand und des Sommers mit Stroh zugedecket werden/ dieſe muß man eine lange Zeit im Schatten trocknen laſſen / damit ſie nicht allein außwendig an ihrer Fläche/ſondern auch zugleich innerhalb trocken werden/welches aber erſt in zwey Jahren geſchehen kan.

4. Wann man dergleichen Stein etwas gröſſer/als ſonſten gebräuchlich/machen wolte/ſolle man dieſelbige an vielen Orthen durchbohren und Löcher dardurch machen / damit nicht allein dieſelbige leichter trocknen / ſondern auch beſſer können außgebachen werden.

5. Man menget auch bißweilen Spreue von Weitzen oder Speltz unter die Erde / darvon werden die Steine im Brennen ſchwamm-locherlicht und leicht/faſſen auch die Speiſe beſſer/können zu Gewölbern und dergleichen Sachen gebrauchet werden.

6. Ob die Steine recht außgebrandt? wird erkennet/ wann dieſelbige leicht/auch wann man mit einem Stöcklein oder Finger daran ſchlägt / ſo dieſelbige hell klingen.

7. Die Form der Gebachen Steine iſt unterſchiedlich/ vor Alters machte man die gemeine Steine lang 12. Zoll/breit 6. Zoll/und dick 4. Zoll.

Jetziger Zeit ſeynd die groſſe Grund- und Maurſteine lang von 16. biß 18. Zoll/breit 8.9. Zoll/und dick 3.4.5. Zoll.

Nota dieſe dienen zu dem Auffmauren des Fundaments der Häuſer/und außfüllen der Röſte.

8. Die groſſen Riegelſtein ſind gemeiniglich lang 14. biß 16. Zoll / breit 7.8. Zoll/ dick 3.4. Zoll/ dieſe nennet man gantze Steine / werden gebraucht zu den Haupt-Mauren der Häuſer/ſonderlich zu den Gewölben und den Kellern.

9. Die kleinen Riegelſteine / ſo halbe Steine genennet werden / ſeynd lang 12.13. Zoll/breit 6.6½. Zoll/ und dick 2½. Zoll.

Dieſe werden zu den Gewölbern der Inngebäuen / Item zu den Rigelwänden und deſſen Außmaurung genommen.

10. Die kleine halbe Riegelſteine/oder Viertelſteine ſind lang 10 biß 12. Zoll/breit 4.5.6. Zoll/und dick 3. Zoll.

Dieſe werden zu den ſchmalen Schiedwänden/der Inngebäu und Kammern/auch zu den mittelmäſſigen Mauren gebrauchet.

11. Die Achtelſteine ſind lang 11. Zoll/breit 5½ Zoll/dick 2½. Zoll. Damit wird das dünne Gemäuer und Riegelwände außgemauret.

12. Die gemeine mittelmäſſige Riegelſtein werden mit Spreyer gebrandt zu Eſtrichen und dergleichen / ſind lang 14. Zoll/ breit 7. Zoll/ und dick 4. Zoll.

13. Die ſchmahle Riegelſteine ſeynd lang 11. Zoll / breit 4½. Zoll / und dick 2½. Zoll.

Dieſe werden zu den geſchmeidigen Innern-Gebäu gebrauchet.

14. Pflaſter-Blatten ſeynd lang insgemein 14. Zoll / breit 7. Zoll / dick 1½. biß 2. Zoll.

Dieſe werden gebraucht zu dem Pflaſtern der Koch- und Wäſch-Küchen Kammern/Gängen und dergleichen/damit man mit dem Feuer und Liechtern nicht leichtlich Schaden thun möge.

15. Beſetzblatten/ſo doppelt/ſeynd lang und breit ins gevierdte 18. Zoll/ und dick 3. Zoll.

Dieſe werden gebraucht in Mangel und an ſtatt der gehauenen Steinblatten / damit man die vornembſte Saal/ Kirchen und dergleichen (auſſerhalb dieſes Meyerhoffs &c.) auch ſonſten pfleget zu belegen.

16. Gantze Beſetzblatten ſeynd lang und breit 13. Zoll/und dick 2½. Zoll. Werden auch gebraucht zu Kammern und Vorgemächern.

17. Gemeine Beſetzblatten haben in der Länge und Breite 12. Zoll und ſeynd dick 2. Zoll.

18. Halbe Beſetzblatten ſeynd ins gevierdte 11. Zoll/dick 2½. Zoll. Dienen auch zu Beſetzung der Gänge und Kammern.

19. Vier-

19. Viertel Beſetzblatten ſeynd lang und breit 11. Zoll/dick 2. Zoll.

Dieſe werden zu kleinen Gemächern gebraucht.

Ferner zur Bedeckung der Dächer muß man unterſchiedliche Steine haben/ſeynd aber vornemblich zweyerley/ nemblich

1, Hohle Dachziegel.

2. Flache Deckblatten.

1. Die gemeine holen Dachziegel ſeynd lang 20. Zoll/ oben breit 8. Zoll/ und unten 6. Zoll.

Die groſſen hohl Ziegel ſeynd auch lang 19. Zoll/breit 7. Zoll / und dick $\frac{1}{2}$ Zoll/mit dieſem ſeynd die Alten Kirchen gedeckt worden.

Die kleine Hohl-Ziegel ſeynd ingleichem lang 19. Zoll / und breit 6. Zoll und $\frac{1}{2}$ Zoll dick.

Damit werden die gemeine Häuſer und Scheuren gedeckt.

Hohl-Ziegel oben zu Deckung der Fürſt wie auch der zugeſpitzten Mauren/ſind lang 18. Zoll/breit $4\frac{1}{2}$. Zoll/und dick 2. Zoll.

Nota man iſt aber eigentlich nicht hieran verbunden / dieſe zu Bedeckung der Obern-Fürſte oder Zuſammenfügung des Dachs und der Mauren zu gebrauchen; ſondern man kan ſich auch vorher beſchriebener Gattungen/wie ſie ſich ſchicken/und man bey handen hat/gebrauchen.

Bey Beſchreibung dieſer Hohl-Ziegel hat der Sorgfältige Hauß-Vatter abſonderlich in acht zu nehmen / daß er ſeiner Gebäu keines damit bedecke/ weil nicht allein dieſelbige die Gebäu ſehr beſchwehren und niderdrücken/ werden gar bald ſchadhafft/in deme/wann ſich der Zeug/ damit ſie zuſammen gefüget/abſchölet/der Regen/Schnee und Ungewitter hinein fället/ die Früchte auff den Kornbühnen verderbet/die Dachſparren uñ Dachsgebälck abfaulet/ und alſo dardurch den gantzen Bau ſchadhafft machet / erfordert auch mehr Unkoſten/wegen der Materialien des Sands/Kalch und Arbeits-Lohn. Es iſt aber dieſer Irrthumb und Mißbrauch von uralter zeithero alſo eingeſchlichen/und ſo hart unterſchiedlicher Oerther eingewurtzelt/ daß man dergleichen üble Haußhalter/ſo nur immer in dem alten Trab fortgehen / ſchwehrlich darvon bringen kan; in deme ſie nicht bedencken/ daß hundert Jahre unrecht keine Stunde recht iſt.

Hingegen hat der fürſichtige und verſtändige Bauherr eines ſolchen Gebäues/inſonderheit ſeines Meyerhofs zu Bedeckung der Dächer/ nachfolgender proportion der flachen Deckblatten ſich zu gebrauchen; Als da ſeynd /

1. Lange und groſſe Dachblatten/derer Länge iſt gemeiniglich 18. Zoll/. ſeynd breit 8. Zoll und dick $\frac{1}{2}$. Zoll.

Dieſe werden zur Bedeckung groſſer Häuſer gebraucht.

2. Mittelmäſſige Dachblatten/ſeynd lang 15. biß 16. Zoll/ und breit 8. Zoll/die Dicke iſt gemeiniglich $\frac{3}{4}$. oder $\frac{1}{2}$. Zoll.

3. Die Kleinſte / ſo auch ſehr gebräuchlich/ſeynd lang 14. Zoll / breit 7. Zoll/dick $\frac{1}{2}$. Zoll.

Dieſer gehen beynahe 5 auff 3. Schuhe.

Nota dieſe 2. letzere Arthen ſeynd die bequembſten und nützlichſten zu dem Decken der Häuſer; worbey aber inſonderheit zu mercken / daß ein ſolches beſtändiges Dach doppelt und nicht einfach gedecket werden muß/nach Außweiſung des Abriß der beygeſetzten Figur ſub Num. I. Nemblich:

A Iſt die einfache Deckung.

B Die Doppelte / ſo man ein und anderer Orthen im Triangel gedeckt heiſſet.

Figura I.

Die Zuſammenfügung der Deckblatten werden von etlichen innenwendig mit Speiß beworffen / weil aber die doppelte Deckung ſich ſelbſt verwahret/alß kan man nur einen Dännen Spahn oder Schindelſtück allezeit/ wo die Deckblatten mit den Nebenſeithen zuſammen ſtoſſen / in der Mitte unterſchieben; und iſt dieſes bevorab bey der einfachen Deckung in acht zu nehmen/da etwa am Dach ein oder ander Mangel / kan der Hauß-Vatter allezeit durch Vorſchiebung der Schindel leichtlich wieder helffen.

Die einfache Deckung (wann man ſparſam handeln muß / und nicht genugſam Deckblatten doppelt zu decken hat) wird insgemein zu den Schoppen/Kelter-Decken und dergleichen Gebäuen / da man nur gemeine Sachen darunter verwahret/ gebrauchet.

Weiln die Zierde auch ein Hauptſtück des Bauens / und man in Auffbauung eines gemeinen Haus/alſo auch dieſer Meyerey ſo wohl/ alß bey einem andern vornehmen Gebäu ſolches nicht auß der Acht laſſen ſolle / bevorab da ſolches nicht ein Mehrers koſtet / (als da es) wie faſt allenthalben durch den groben Unverſtand der Handwercks-Leuthe täglich practiciret wird/in deme Sie die Gebäu von auſſen und innen mit unnöthigen auch unzierlichen altvätteriſchen Gefränzel an Zimmer und Weißbänder Arbeit dieſelbige volhängen und machen/dardurch der Unkoſten gehäuffet/die Zeit verlohren / und der Bauherr hernach ſich ſelber darüber ſchämen muß; Als were zur außwendigen Zierde auch Nutzen eines dergleichen Gebäues nicht undienlich/daß man zu den Geſimbſen / Einfaſſungen der Thüren und Fenſtern / wie auch zu den Gibeln und Außladung des Dachs/von gebachenen Steinen/nach Anleitung beygeſetzter Figuren A B C D ſub Num. II. machen lieſſe.

Fig. II.

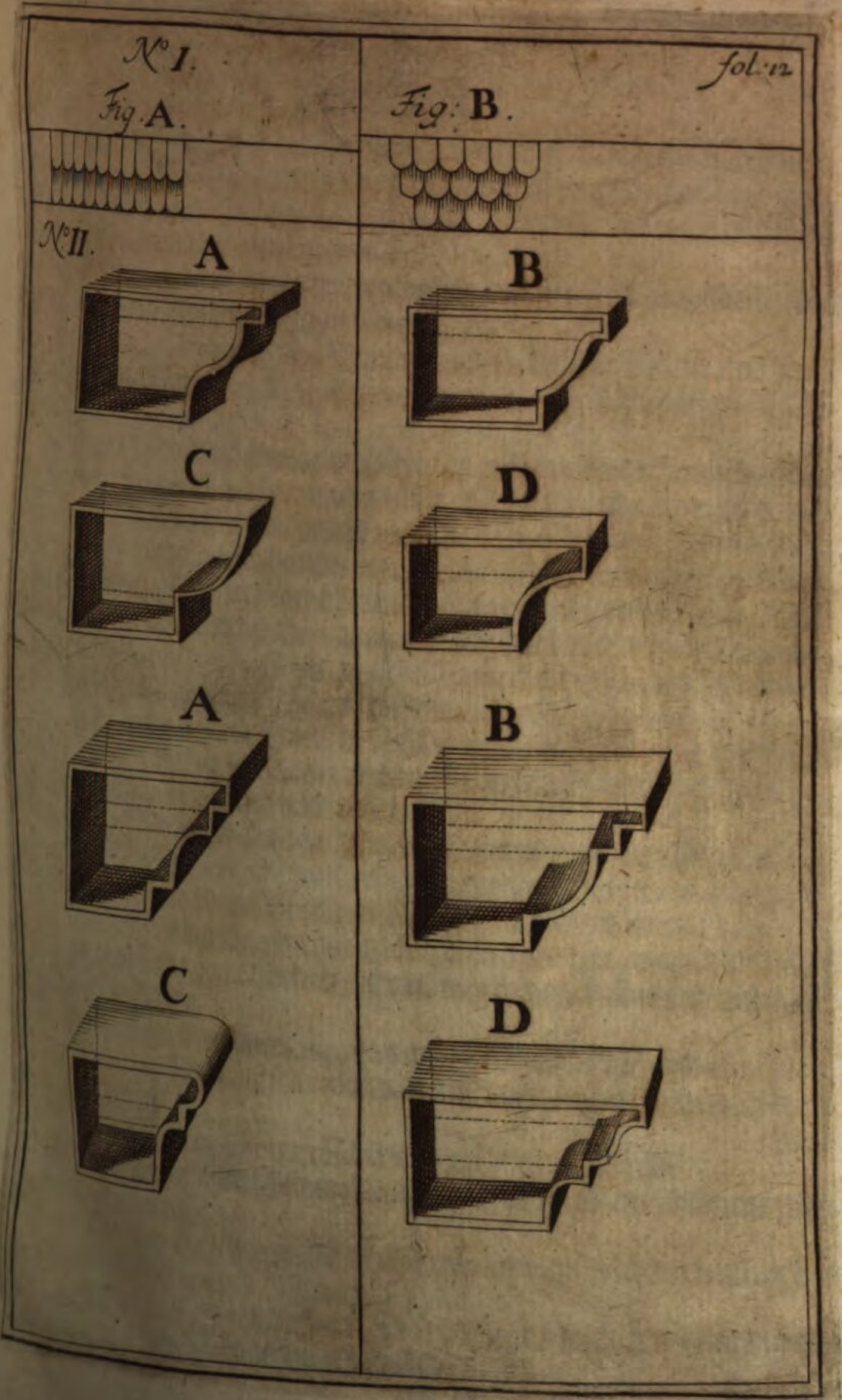

N° I.
fol: 12
Fig. A.
Fig: B.
N° II.
A
B
C
D
A
B
C
D

Fig. II.

II. Vom Sand.

Wann die Gelegenheit des Landes/wo man einen Meyerhoff hinbauen will/auch einen Bau-Sand mit ſich bringet/alſo daß man denſelbigen nicht weit herzu führen darf/iſt ſolches ein ſehr groſſer Vortheil/und wird dardurch viel Zeit/Mühe und Unkoſten erſparet.

Der Sand zu dem Bauen muß entweder auf dem Feld gegraben/ oder bey den flieſſenden Waſſern außgenommen werden.

Es iſt aber der Sand zu dem Bauen unterſchiedlicher Natur und Farben/was demnach dienliches kan gebrauchet werden/ ſeynd nachfolgende Anmerckungen.

1. Der Sand/welchen man auß Gruben gräbt und von knirſchender Erden iſt/trocknet geſchwind im bauen/fället auch nicht balde ab/was damit beſtochen oder getünchet wird / iſt ſonderlich zu Gewölben und Bögen dienlich; doch/wo derſelbige/nach deme er gegraben iſt/friſch gebrauchet wird/und daß er nicht lang im Wetter liegen blieben/noch von der Sonn/Mond/Reif/Nebel gefrohren/oder von der Hitze ausgebrennet/dardurch er leichtlich wider zur Erde ſich reſolvirt und zerflieſſet/welches dann nicht geſchehen kan/wann er noch friſch iſt und gerne im Wetter trocknet.

2. Der ausgegrabene Sand iſt nicht ſo gut zum Dünchen / als der zu dem Mauerwerck tüchtig iſt/dann er nicht wohl an den Schrunden trucknen mag/Feiſte halben vom Kalch vermiſchet.

3. Sand/der auß flieſſenden Waſſern kommet / und auß Mangel deß gegrabenen Sandes gebraucht werden muß / verhartet leicht / und dieſer iſt gut zu dem Dünchen und außwendigen Bewurff des Gemäuers.

4. Den Kießſand mag man durch die Hürten werffen / wiewohl ſolcher Waſſer-Sande nicht gerne trocknet; iſt derowegen ungebräuchlich und nicht gut zu den Gewölbern.

5. Zu rauchem Gemäuer mag man nach Gelegenheit Sand erwählen.

6. Zu reinem Gemäuer ſolle man reinen Sand nehmen/darunter keine Erde vermiſchet iſt.

7. Zu dem Decken gehöret röſcher und gröblichter Sand.

8. Zu dem inwendigen Bewurff und beſtechen wird ein ſchlimmer und glatter Sand gebraucht.

9. Von allen Gattungen iſt der beſte / wann man ſolchen zwiſchen den Händen reibt daß er knirſcht. Item

10 Wann man Sand auff ein rein Tuch legt / ſolchen wieder darvon ſchüttet/wann er keine Flecken hinter ſich läſt.

 11. Den

11. Der Sand/ſo unter den Waſſerfällen geſamblet wird/iſt auch gut/ weiln er durch ſolchen Waſſerfall wohl gereiniget und gewaſchen wird.

14. Der weiſſe Sand wird für den ſchlimbſten gerechnet / weil ſolcher in der Erfahrung keine gute Arbeit gibt.

13. Wann der Sand in ein Waſſer gerühret/und daſſelbige gar trübe machet/ſo iſt ſolcher auch nicht gut.

14. Von dem gegrabenen Sand/wird der gelbe oder goldfarbe für den beſten gehalten/nach ſolchem der graue und ſchwartze.

III. Vom Kalch.

Der Kalch iſt ein nothwendiges Stück/ſo zu den Gebäuen des Mauer-wercks erfordert wird/ bringt bey dem Bauen groſſen Unkoſten / wann man denſelbigen weit hohlen und führen muß; inſonderheit wann er unabgelöſchet geführet wird/ſo verſtäubt er unterwegs / auch da er im führen nicht wohl zugedeckt/bey einfallendem Regenwetter angehet/die Wägen und Fuhren verderbet: Es iſt aber für ein ſonderbahres Kleinod zurechnen / wo man an dem Orth/ da man hinbauen will / zugleich auch gute Kalckſteine findet/ daſelbſten auch brennet und ablöſchet.

1. Der Kalckſtein wird entweder auß den Bergen gebrochen / auff dem Felde/oder auß dem Waſſer genommen.

2. Ein jeder Kalckſtein/ſo auß dem Gebürge gebrochen/wann derſelbige trocken iſt und gerne bricht/auch inwendig keine ander Materi hat / wann ſolche / vom Feuer verzehret / den Stein kleiner läſt/der iſt gut zum Kalck/und je härter der Stein/je beſſer der Kalck.

3. Der Kalck von harten Steinen wird am beſten zu dem Verbinden der Mauren gebrauchet.

4. Die guten Kalckſteine ſollen weiß und dicht / oder von Kießlingſtein ſeyn.

5. Kalck von Lücken/ſchwamm- und löcherichten Steinen/iſt gemeiniglich mürb / dienet meiſtentheils zum dünchen / beſtreichen und bewerffen der Mauren.

6. Man findet auch Schiferſteine / ſo überaus guten Kalck geben / nicht allein ins Wetter/ſondern auch ins Waſſer dienlich/ dann derſelbige wird geſchwind feſt/und hält ſich lange Zeit.

7. Kalckſteine von Kießling ſind vornemlich dreyerley Arten/Nemlich:

1. Schwartz/ 2. Weiß/ 3. Roth. Dieſe dreyerley Arthen aber ſolle man brennen/ſo bald ſie auß der Gruben kommen.

8. Die Kießling und Wackenſteine / welche man auß den Bächen und Waſ-

Waſſern nimbt/geben einen ſehr guten Kalck zu weiſſer und ſauberer Arbeit/ dannenhero man gemeiniglich ſolchen zu dem Dünchen der Mauren nimmet.

9. Es wird auch von Dauch-Tufft-Schwamm-Pimbſenſtein und andern groben rauhen Steinen Kalck gebraucht.

10. Aus Marmorſteinen/ſo ſchwartz/grau/geſprengt von unterſchiedlichen Farben/wie man dieſelbige hin und wieder/als in der Grafſchaft Widt/ Jtſtein/ wie auch alhier zu Durlach in groſſer Menge bricht/auch auff dem Felde findet/geben den ſchönſten weiſſen Kalck/ſo wohl zu dem Mauren als Dünchen nützlich und dienlich.

11. Weiſſe Kalckſteine ſo nicht von Marmer / ſeynd beſſer dann die ſchwartzen.

12. Alle gebrandte Kalckſteine halten gemeiniglich den dritten Theil weniger am Gewichte/alß ſie vor dem Brandt gewogen.

13. Alle Steine vom Gebürg oder auß dem Waſſer genommen/ brennen ſich/nach deme man ihnen Feuer gibt/geſchwind oder langſam.

14. Alle gebrochene Steine zum Kalckbrennen ſeynd beſſer dann die zuſammen geklaubten; ingleichen diejenigen / ſo an einem ſchattichten und feuchten Bruch gelegen / ſeynd beſſer / alß die an einem trocknen Orth gefunden werden.

15. Zu einem rechten Kalckbrandt werden insgemein 60. Stunden oder dritthalb Tag erfordert.

16. Die Kalcköfen ſeynd ohngefehrer Gröſſe etwann 20. Schue lang/ und 40. Schue tieff.

17. Je höher die Kalcköfen ſeynd / je beſſer / dann ſolche ſeynd erſchützlicher zum erhitzen.

18. Wann der Kalck gebrandt iſt / ſo ſolle man ſolchen in einer Gruben fein ſittiglich/jedoch continuirlich/mit Waſſer anfeuchten/ biß ſolcher durchaus wohl erweichet und temperiret/dann je mehr er eingeweichet wird / je zärter/feſter und beſſer er ſeyn wird / ausgenommen der von Schiferſtein/dann ſo bald dieſer genetzet worden/muß er verbrauchet werden.

19. Nachdeme der Kalck abgelöſchet worden / ſolle man denſelbigen an einen feuchten und ſchattichten Ort legen/und ihn mit nichts vermengen/ſondern nur mit Brettern oder leichtem Sand zu decken.

20. Je bälder man nach dem Ablöſchen den Kalck/alſo balden gleichſam noch warm verbrauchet/je beſtändiger und ſtärcker er die Steine anziehet und verbindet/derowegen im Gegentheil/wann derſelbige lang abgelöſchet liegen bleibt/nicht ſo kräfftig alß der vorige iſt/ wie ſolches die täglich Erfahrung mit ſich bringet.

21. Die

21. Die allerbeſten Kalckſtein werden erkennet auß ihrer härte/ ſchwere und dem Klang.

22. Der beſte Kalck wird auch erkennet/ wann er einen geſchwinden dicken Dampff im Ablöſchen auffwirfft.

23. Item/ wann er ſich dick anhänget in dem Geſtell/ darinn er angemachet wird.

24. Wann der Kalck mit ſeinen eigenen ungebrandten Steinen vermauret wird / gibt ſolches ſtarcke Mauren / indeme es ſich am liebſten wieder mit einander verbindet.

Nota, zu vollkommener Bereitung deß Kalcks / daß ſich derſelbige nicht allein 2. oder 3. Jahr/ ſondern auch wohl zehne halten möge und kräfftig bleiben/ ſetzen wir dem fürſichtigẽ guten Hauß-Vatter nachfolgenden Unterricht:

So bald der Kalck aus dem Ofen kommet / ſo legt man ihn auff einen ſchönen ebenen Platz / fein gleich / und in eine Höhe / etwan 2. oder 3. Schue hoch/ ſo lang und breit/ alß man will/ nach dieſem bedeckt man denſelbigen mit gutem Feld- oder Waſſer-Sand/ auch 2. oder 3. Schuhe dick/ alsdann ſchüttet theil Waſſer darüber / daß der Sand ſo naß werde/ daß auch der Kalck darunter ſich durch netze/ damit er ſich nicht entzünde (NB.) und verbrenne.

Sihet man aber/ daß ſich der Sand reiſſet oder ſpalt vom Dampff / ſo wirfft man ihn alſobald wieder zu / damit der Dampff und Vapor deß Kalcks nicht heraus könne.

Wann dann die Kalckſteine ſo gebrandt/ ſolcher geſtalt mit dem Sande zugedecket bleiben / ſo werden dieſelbige zu lauter Feiſte/ alſo daß/ wann man ihn kurtz oder lang brauchen und anſchneiden will / ſo wird er ſeyn von fette und zähe/ wie ein Käß/ ſo von eitel Milchram gemachet worden/ daß man auch das Haft-Kübelein/ damit man den Mörtel anfeuchtet/ kaum wird köñen heraus ziehen/ wird auch den Werck- oder Mauerſtein ſo wohl anziehen und heften/ alß daß beſte Kütt oder Ciment. Allein man muß auch gut acht haben/ wann man den Sand naß machet / daß der Kalckſtein überall bedecket ſeye mit dem Sand/ damit er keine Lufft empfahe/ dann die Hitz und Dampff des Kalcks/ trennet den Sand und ſucht Oeffnung / dardurch er ſich dann verzehret/ und gleichſam verſchwindet.

Dieſer Kalck iſt ſehr gut zur erhobenen Arbeit/ und Wände damit zu bekleiden/ wie auch den Grund auff die Wände damit zu machen / die bemahlet werden ſollen/ dann ſolcher Kalck verfället nicht / oder friſſet und erbleichet die Farben des Gemäldes in die Länge nicht / wie andere Mörtel; dann es ſich vielmahl begeben und zu getragen hat/ wann ein Mahler vermeynt gehabt / er habe ſeinem Ampt ein Genügen gethan/ und etwas gar ſchönes gemahlet/ daß über etliche Zeit hernach der Kalck oder Mörtel die Farben gefreſſen und er-

tödtet

tödtet gehabt/ der Urſachē/ daß der Kalck nicht recht/ und mit langer Hand iſt bereitet und zugerichtet worden; dann die Schårpffe des Kalcks hat die Farben/ ſo zuvor ſchön und lebhafft geweſen/ ermattet und geåndert / ja hat auch wohl den gantzen Grund im Gemålde zerriſſen und ſtůckweis zerfållet/ oder Blattern auffgeworffen / welches nicht allein dem Bauherrn Schaden gebracht/ ſondern hat auch den Mahler und die Gemåcher beſchåmet.

IV. Vom Baw-Holtz.

Zu vorhabendem Bau deß Meyerhoffs iſt man benöthiget allerley Bauholtz/ daſſelbige zu rechter Zeit in ſeinem Wedel zu fållen / zu behauen und herbey zuſchaffen.

Wann und zu welcher Zeit man das Bauholtz fållen ſolle / ſeynd unterſchiedliche Meinungen / Alß:

1. Man kan das Holtz/ ſo zu einem Bau nůtzlich und langwůrig ſeyn ſolle/ vom erſten Herbſttag an/ biß durch den gantzen Winter fållen; dann zu ſolcher Zeit haben die Båume ihre Krafft wiederumb inwendig / welche ſonſten im Sommer in das Laub / Frůchte und Neben-Aeſte außſchlagen / und dem Holtze das Beſte entziehen: Hingegen wird ſolches im Winter durch die Kålte zuſammen getrieben / daß es erhartet / darumb es umb ſolche Zeit am beſten zu fållen.

2. Man mag auch Bauholtz fållen vom 15. biß den 23. Chriſtmonat/ was an das Wetter und in die Nåſſe gehöret.

3. Zu dem Gebålck und innern Gebåu ſolle das Holtz in der Sommeriſchen Sonnen-Winde/ nemblich im Hew- und Auguſtmonat/ und wann Tag und Nacht gleich/ gefållet werden / und alsdann gezimmert/ biß den Winter hinaus/ ſo vertrocknet das Holtz.

4. Das Holtz iſt auch am beſten zufållen den Winter biß auf den Frůhling/ wann mans ſchelen kan; dann ſonſten/ ſo es dürr/ ſo wachſen darzwiſchen gerne Würme/ und erſticket das Holtz von der Rinden.

5. Bauholtz im Chriſtmonat und im Januario gefållet / wann der Mond unter der Erden/ iſt auch guth.

6. Holtz/ das gehauen oder gefållet wird zwiſchen Johannis und Luciæ/ im abnehmenden Mond und letzten Viertel/ iſt am beſten und wehrhaffteſten zu einem Bau / dann in dieſem Holtz wåchſt kein Ungeziefer / es wird nicht wurmſtichich / faulet nicht bald / und wehret zum allerlångſten / auß Urſache/ daß umb dieſe Zeit/ ſampt dem Mondliecht der Tag abnimbt/ dahero auch die Feuchtigkeit deß Holtzes/ neceſſario allgemach vergehen muß.

7. Auch ſolle man Holtz fållen/ wann die Sonne in der Jungfrau ♍ und

und im Steinbock ♑ gehet/im Abnehmen des Mondes und letzten Viertels/ in trocknen Zeichen/ als ♈ Wider/ ♉ Stier/ ♍ Jungfrau/ ♐ Schütz/ ♑ Steinbock.

8. Ehe man das Bauholtz fället/muß man den Stamm biß auff die halbe Seiten mitten des Baums behauen/ und alſo ſtehen laſſen / biß der Baum außtrocknet.

9. Man kan auch das Bauholtz ſchelen/und biß auff den halben Theil deß Marcks von einander ſägen / damit er weder von Safft noch Erden könne Nahrung haben.

10. Man mag auch nach dem Fällen das Holtz verarbeiten und zimmern.

11. Eſchenholtz wird von etlichen umb Allerheiligen Tag gefüllet / ſolle langwürig und gut ſeyn/worzu man es brauchen will.

12. Hart und Laubholtz iſt Erlen/Eychen/ Buchen/ Nußbaum/Birnbaum/dieſes Laubholtz alles ſoll im Abnehmen deß Mondes gehauen werden.

13. Wann das Holtz abgehauen/ ſolle man es an ſolche Oerther legen/ da die Sonne nicht zu ſehr hin ſcheinet / noch ſtarcke ungeſtümme Wind und Regen hinkommen; bevoraus die von ſich ſelbſt wachſen/ſollen unter Dach gehalten werden / und damit ſie nicht reiſſen oder ſpalten / ſolle man ſolche mit Rinder-Miſt beſtreichen; man ſolle ſie auch nit Morgens durch den feuchten Thau / ſondern Nachmittag ſchleiffen / und ſolle ſolches auch nicht naß verarbeitet werden / dann es ſonſten leichtlich verdirbet / und ſo man es gar zu dürr arbeiten wolte/gibt es heßliche Arbeit. Sie werden vor 3. Jahren kümmerlich trocken und dürr genug zu dem Gebrauch deß Gebälcks/der Thüren und Fenſter Geſtell.

Das Bauholtz iſt vielerley Arthen / wird derowegen auch auff unterſchiedliche Weiſe unterſchieden. Dann etliches iſt gut unter die Erden / etliches unter Waſſer / etliches über die Erden/ etliches zu Balcken / Getäfel/ Tiſch/ Stühl/Bett-Laden/Fenſter-Rahmen und andern Sachen / ſo zu dem Bauen gehören und vorkommen.

Iſt derowegen nöthig/ daß ein jeder Bauherr und guter Haußhalter ſolche Eygenſchafften und deſſen Natur ſelbſten erkundigen und verſtehen lerne/ und ſich gantz und gar nicht auff die Handwercks-Leuthe/ ſo offt mehr Werck im Maul alß in den Händen und Verſtand haben/ verlaſſe / hernach aber ſolches zu ſpath bereuen.

Wann demnach einem guten Haußhalter auch hochnöthig zu wiſſen/wie man gute Bäume im Walde/zu dem Bauen nützlich und dienlich / erkennen und wählen ſolle / ehe man dieſelbige niederfället oder umbhauet / alß wollen wir demſelbigen nachfolgende Lehre und Erinnerung beyfügen:

Erſtlich muß man die vier Theil des Himmels wiſſen / nemblich welches

ſeye

ſeye Aufgang/Nidergang/Mittag und Mitternach/welches man dann durch ein Sonnen-Uhr/Compaß oder ſonſten andere Wege leichtlich und bald wiſſen kan. Wann man alßdann in den Wald kommet/ſo wendet man ſich gegen Nidergang; dann gegen demſelbigen Theil iſt das Holtz am allerärgſten / gemeiniglich krumm/mißwächſig/voller Unraht/brüchig und zur Fäule geneiget/ und iſt in Summa zu gar keinem Zimmerwerck zu gebrauchen / wegen ſeiner Gebrüchligkeit / und iſt zuerkennen bey ſeinem krummen Geäder oder Faden/ welcher nicht gerad / ſondern hin- und wieder gehet / derowegen zum Bruch geneigt.

Es iſt zwar nicht ohn/daß man gegen Nidergang gar nicht einen guten Baum/ſonderlich/der etwan mit einem Berg oder Hügel bedeckt wär/ finden ſolte; ſo iſt aber doch dieſe Seite insgemein und generaliter die böſeſte deß Waldes oder Forſts. „Und das noch mehr iſt / ſagen wir auß vielfältiger „eigener Erfahrung / daß man an den occidentiſchen Gegenden/ das iſt/gegen Nidergang/an Holtz/Steinen / Quell-und Bronnen-Waſſern / oder „auch an der Erden/ Stein zu brennen/ niemahls gar nichts oder gar wenig „Gutes gefunden hat / ſo gegen dem Oriental - und Septentrionaliſchen zu „rechnen; bevorab wann es unten an- oder gegen einem Berge oder Hügel „ſtehet/er das Orientaliſche oder Septentrionaliſche Theil bedeckt.

„Nota, hiervon will ich (Geliebts GOtt) und wofern dieſe meine Arbeit angeleget ſeyn möchte/ſpüren werde/ auff ein andere Zeit/in der Conti„nuation meines Zweyten Theils des Compendii Architecturæ Civilis, ein „Mehrers ſchreiben/da man dann ſehen ſolle/ daß die Gebäu/ſo etliche gegen „Nidergang der Sonnen richten/in vielfältiger Gefahr ſind. Welches auß „Unwiſſenheit Legens und Durchbruchs beſchicht / auch daß ſie nicht verſtehen noch wiſſen / wo ein jeder Theil deß Hauſes hin ſolle gerichtet werden/ „ſeiner Eygenſchafft und Natur nach ; dahero dann ſchwere Kranckheiten/ „oder andere Beſchwernüſſen herflieſſen / und wiſſen weder die/ſo das Hauſe „gebauet/ noch die Innwohner deſſen keine Urſach / ſondern muß das Hauß „bey etlichen unglückhafftig heiſſen.

Zu fernerer Erkäntnüß des Holtzes muß man mercken/ daß die Bäume gegen Mittag ſchon einer beſſern Art als gegē Nidergang ſeyn ; weiln ſie aber an heiſſen Orthen dürrer und trockner Natur ſeynd / fallen ſie auch ſo ſchön und gut nicht/alß die gegen Auffgang und Mitternächtliche/ an welchen Orthen man die Beſten ſuchen muß. Dann /

An kalten mitternächtlichen Orthen / behält der Baum ſeine Nahrung baſſer/und iſt ihr natürlicher Saft oder Feuchtigkeit/darinnen ſie kochen und wachſen/reichlicher und beſſer außgetheilet; wie dann leichtlich daraus abzunehmen/daß ſie dieſer Oerther viel höher/dicker/mit glatten Adern und Rinden

 den

den auffwachſen: Aber ſie ſeynd ſehr geneiget zum riß oder ſpalten / wann man ſie bald zerſtücket/von wegen überflüſſiger Feuchtigkeit / wann ſolches beſchicht/pflegen die Zimmerleute zu ſagen / das Holtz ſpalte von lauter Güthe/ und ſeye dieſes des beſten Holtzes Arth/welches zwar nicht ohne / der Fehler aber ſteckt in dem/ daß die / ſo das Holtz fällen/ deſſelbigen Eygenſchafft nicht wiſſen.

Solchem aber zu begegnen und vor zukommen/würde folgen/die Bäume ſo gegen Orient oder Auffgang gerichtet/ ſeyn unter allen die beſten / und ſolle man dieſelbige allezeit kieſen oder außwählen/welche (es ſeye mitten im Walde/von oder bey Bergen/ Hügeln / oder wo es wolle im Forſt) am meiſten gegen Auffgang und Mitternacht ſehen/ Oder

Da man ja nicht anders könte / die Mittelſten in einem groſſen ebenen Wald/gegen Mittag oder Nidergang/die am meiſten von andern Bäumen beſchattet und bedecket ſeyn.

In Genere und insgemein iſt/das Holtz zu fällen/die beſte Zeit der Monat November, December und Januarius, dann der Baum iſt dieſe Zeit am geſundeſten: Und bedünckt mich/ich finde dieſe Zeit/ mitten im Baum viel ein temperirtere Wärme / dann in der circumferentz zwiſchen Haut und Rinden/da er gar wenig Feuchte hat/wegen deß entfallenen Saffts/welches man auch an Abnehmen des Mondes ſpüret / da alle Dinge weniger Feuchte haben/als ſonſten.

Und muß man wohl mercken / wann man ſie fället/ daß die Winde von Nidergang nicht wehen/ weil ſolche dem Baum ſehr ſchädlich / dann er durch die poros dringet und das Reiſſen oder Spalten verurſachet.

Wer den Mathematicis folgen wolte / hätte vielmehr Dings wahr zu nehmen/wir wollen es aber bey dieſen eigenen Erfahrungen und Obſervationibus für dißmahl bewenden laſſen.

Wann ich Zimmerholtzes nothwendig geweſen / habe ich die Bäume in obberührten Monaten befohlen unterſt am Stammen / gerings herumb / ſo tieff einzuhauen/daß ich vermeynet er möge blößlich ſtehen bleiben: Den habe ich ſo lang ſtehen laſſen / biß ich vermerckt/daß kein Waſſer mehr durch den Stammen herab kommet/welches/wann ſie zu frühe/das iſt/vor obberührten Monaten eingehauen/ wie kleine Bächlein pflegt herab zu flieſſen / oder darumb zu ſtehen.

Noch bequemer und füglicher iſt es/wann man vor dem Einhau alle Aeſte biß oben an den Gipffel ablöſet/dann alſo darff nicht ſo viel Waſſers durch den Stammen abzulauffen / und iſt der Baum gar zu fällen viel ehe fertig; aber man muß die oberſte Verletzung oder Gipffel alſobald verbinden mit Laimen oder ſonſten tauglicher Erde/ damit er nicht Wind fange / und zureiſſen genöthi-

genöthiget werde / biß ſo lang kein Waſſer mehr abfleuſt / alsdann mag man ihn gar umbhauen.

Zur Schreynerey muß man ſie nicht ſo bald in Vierung bringen / da ſie aber ſchon darein gebracht oder gehauen wären / ſollen ſie keine Erde mehr berühren / und ſolle man ſie an gedeckten Orthen / mit unterlegten Höltzern oder Lattenſtücken / verſchrenckt auf einander legen / damit der Lufft allerſeits durch möge / dann alſo trocknen ſie bald / und reiſſen nicht.

Zu Härtung und Befeſtigung des Holtzes wollen etliche / daß man die Bäume / ſo bald ſie umbgehauen / eingrabe / vermeinen das Holtz werde hart und ſatt darvon.

Andere ſeynd der Meynung / wann man das Holtz / ſo bald es gehauen und noch grün iſt / in feuchte oder naſſe Orth einlege / ſo wird ein jedes Holtz gar hart.

Dem ſey und geſchehe nun / wie man wil / ſo muß man das Holtz im Forſt behalten / nach dem es gefallen / und in dreyen Monathen auffs wenigſte nicht berühren; dann ehe kan es ſeine Härte nicht bekommen / deren es zur Arbeit nöthig.

Nachdem das Holtz gefället / ſolle man daſſelbige / nach Verflieſſung vorberührter dreyer Monathen / heraus ziehen und an der Sonnen trocknen laſſen / und dieſes im abnehmenden Mond / und ſonderlich Nachmittags-Zeit / wann der Mond etwan ſchon vier Tag im Abnehmen geweſen.

Wiewohl etliche nicht wollen / daß man das Holtz an Lufft bringe / wann der Mittägige- oder Nide-Wind / welche der ärgſte iſt / wehet.

Iſt aber der Wind guth / muß man gute Sorge haben / daß das Holtz kein Thau oder Eiß berühre / wo müglich; dieſes verſtehet ſich / von dem jenigen Holtz / das albereit innen und auſſen trocken worden.

Nota. Man ſolle das vorbeſagte Holtz weder ſägen noch zimmern / dann bey gar heiterm Wetter / ſonſten kan es bald Schaden leiden.

Holtz / das nur zu kurtzen Stücken gefället und zu unterſchiedlichen Sachen im Bauen gebraucht werden muß / kan gar wohl vom October an biß in den April gehauen werden; dann wegen der kurtzen Stücke hat man ſich für dem Spalten nicht ſo viel zu fürchten / alß wie bey groſſem und langem Holtz / welches alles die Zeit und Erfahrung dem Hauß-Vatter an die Hand geben / und ferner lehren wird.

Zu was für Sachen das Holtz im Bauen tauglich oder nicht / hat der fleiſſige Haußhalter nachfolgende wenige Anmerckungen in acht zu nehmen.

1. Das Holtz / ſo zu Pforten / Thüren und Fenſtern gebraucht werden ſolle / muß man vor dreyen Jahren nicht zur Arbeit nehmen.

2. In der Arbeit ſolle man ſolches Holtz ſolcher Geſtalt proportioniren /

behauen/verfertigen und mit Fleiß anmerckẽ/daß dasjenige Theil des Holzes/ ſo zu unterſt am Stammen geſtanden/auch zu unterſt in der Arbeit geſetzet und nicht umbgewendet werde. Alß zum Exempel: Man wolte von gutem Holtz groſſe oder mittelmäſſige Seulen drehen/oder von Schreiner-Arbeit machen laſſen/ſo ſolle man nach Wachſung des Holtzes nach deſſen Stamm anzurechnen/allezeit was an die Seule unten kommet/auch wie es gewachſen/ die Arbeit darnach richten/daß ſelbige unten zu ſtehen komme.

Nota. Im Nothfall aber/da ein Handwercksmann/inſonderheit die Schreiner/nicht eigentlich wiſſen können / welches Theil des Holtzes im Stamm oben oder unten geſtanden/ſo hat es ſonderlich nichts zu bedeuten/ wann es nur recht dürr iſt/ dann dieſes Orts mag man ſich deſſen gebrauchen/ wie man es haben kan.

3. Zur Zimmer-und Schreiner-Arbeit der Portalen/Thüren und Fenſtern brauchet man an ſtatt und in Mangel des Eichenholtzes Zirbelbaum/Sarbaum/Hagenbuchen/Fiechten oder Dannen/ welches auch das Beſte.

Nota. Keſtenbäume ſeynd zu dieſer Arbeit auch ſehr guth/wann man ſie haben kan/und die Gelegenheit des Landes und Orths ſolches mit ſich bringet.

4. Ferner iſt von der Natur deß Holtzes zu wiſſen/ weiln je ein Baum einer andern Arth und Natur als der andere iſt/alſo muß man einem Zimmerwerck auch andere Zuſätze wiſſen zu geben dann dem andern/ je nach Arth und Natur des Holtzes/(wie ein jeder Verſtändiger/ leichtlich zuerachten.) auch die Stücke etwan kürtzer/ breiter oder dicker machen/ und darbey wiſſen und verſtehen/was die Natur bey ſolchem Werck/das von vielen Stücken gemacht ſoll werden/thun könne oder vermöge?

5. Im übrigen iſt zuwiſſen/daß ein jeder kurtzer geſetzter Baum/viel ſatter und härter im Schnitt iſt/ als ein langer auffgeſchoſſener/gerader: Auch iſt ein jedes weiſſes Holtz lucker/leichter/handſamer und ringſchnittiger alß alles andere/füget ſich auch viel beſſer in ein ander/dargegen iſt es auch viel gebrächlicher/dann anders.

6. Alle ſchwere Höltzer ſeynd viel dicker/ſatter/hartſchnittigter/als die vorgemelten; dann je ſchwerer ein Holtz/je ſtärcker/und je aderichter/ je holtzreicher kernichter und ſatter iſt es.

7. Es erhalten ſich auch die Bäume/welchen die Natur das Leben erlängert/viel beſſer und länger vor Corruption, als diejenige/ſo zu Werck gebracht werden. Man hat eigentlich auß der täglichen Erfahrung/daß wann man einen Baum unten an dem Stamm umb-oder einhauen laſſen/daß derjenige/ſo am wenigſten Safft von ſich gegeben hat/viel nothfeſter und tauglicher/ſchweren Laſt zu tragen/geweſen iſt/als der viel Saffts oder Feuchtigkeit von ſich geben hat.

8. Es

8. Es befinden ſich auch in der Experientz / daß allezeit das Mittelſte / Kern / oder Hertz eines Baums viel ſatter ſeye / als die Beyſeithen oder Neben-theile / und dahero auch viel geneigter zu ſpalten oder zu reiſſen / aber nicht zu dem Zwerch-Bruch.

9. Zuerkennen / ob ein gefälter Baum / im Mittel oder Kerne durch und durch / recht geſund ſeye oder nicht? muß man beyde Ende das unterſte und oberſte eines Stammes oder Holtzes abhauen / und ſich einer mit angelegtem Ohr an das eine Ende legen / und ein anderer mit einem groſſen Hammer oder Axt für das andere Theil oder Ende ſchlagen / iſt der Thon oder Hall dieſem im Ohr verdumpffen oder dunckel / ſo iſt es eine Anzeigung eines brüchlichen / nachgültigen und ungeſunden Baums; da er aber klar und hell / bedeutet einen durchaus geſunden Baum.

Deß Holtzes unterſchiedliche Arthen und Geſchlechte / ſo ins gemein zu dem Bauen dienlich / ſeynd vornemblich nachfolgende:

1. Eichen —
2. Tannen —
3. Fichten —
4. Hagenbuchen —
5. Linden —
6. Felben —
7. Erlen —
8. Eſchen —
9. Forlen —
10. Zihren —
11. Eſpen —
12. Ahorn —
13. Maſſer —
14. Pappeln —
15. Flader —
16. Bircken —
17. Nuß —
18. Aepffel —
19. Birn —
20. Kirſchen —
21. Pflaumen —
22. Buchsbaum —

} Holtz.

1. Eichen

1. Eichen und

2. Dännen-Holtz wird (wie gedacht) am allermeiſten zu den Gebäuen gebraucht/ jedoch wird das Eichenholtz/ wegen ſeiner Würigkeit/ dem Dännenholtz vorgezogen/ dieweil ſolches in- und auſſerhalb der Erden im Lufft und Waſſer beſtehen mag/ und weilen es keine Näſſe wegen ſeiner Feſtigkeit an ſich ziehen kan/ darvon es ſonſten Schaden bekäme/ derowegen wird es gemeiniglich zu Röſten ins Waſſer/ und auch unter die ſchweren Läſt der Gemäuer genommen.

Es wird auch das Eichenholtz gebraucht/ zu Pfählen/ Stotzen/ und zu den Fundamenten; jedoch iſt ſolches zuverſtehen/ wo man kein Erlenholtz bekommen kan/ dann ſolches iſt darzu bäſſer/ und faulet weniger.

Es wird auch das Dännenholtz zu Röſten gebraucht/ und gibt bey dem Bauen gute geſchlachte und reine Arbeit/ wird mehrentheils an dem Inner-Gebäu eines Hauſes gebrauchet.

Nota. Dännen/ Feuchten- und Föhrenholtz/ ſolle alles im Neuen Mond biß gegen das Erſte Viertel gehauen werden/ wann man es in Gebäuen brauchen will.

3. Fiechten iſt gut zu dem Bau in der Höhe.

4. Hagenbüchen wird hart im Waſſer/ iſt gut zu den Weinkältern/ Preſſen/ Spindeln/ und was man ſonſten zu den Schraubenwerck brauchen will/ das Beſte.

Nota. Weißbuchen iſt gut unter dem Waſſer an ſtatt Erlen.

5. Linden iſt leicht/ und bleibet in allen Gebäuen ſtarck/ man kan es bey einer Haußhaltung auch zu vielerley Sachen brauchen.

6. Felben oder Weyden ſeynd bey einem Meyerhoff zwar zu dem Wohnhauß oder andern Wohnungen nicht ſonderlich nutz/ weil es keine ſaubere Arbeit gibt; wird aber zu den Zäunen/ Bindung der Pfähle/ und andern Sachen gebraucht/ ſolle inſonderheit zu den krummen Schoſſen und nächſt den Feurmauren bey den Ofen genommen werden/ weiln es hart und nicht gerne Feuer fängt.

7. Erlen iſt auch gut zu dem Fundamenten und Waſſergebäuen/ in dieſem iſt es am beſten.

8. Eſchen-Holtz gibt dem Haußvatter gute Stiel in die Beyl/ Hacken/ und zu anderm Geſchirr.

9. Forlen oder Forchen werden an vielen Orthen zu dem Inngebäu/ an Statt und Mangel des Dännens/ gebraucht/ iſt aber nicht ſo gut und zähe als das Dännen.

10. Zihren oder Zirbelbaum wird gebraucht zur Einfaſſung der Gärten/ und zu Zäunen oder Palliſaden genommen.

11. Aſpen

11. Aſpen oder Eſpenholtz/wird zu vielerley Sachen / zur Haußhaltung dienlich/gebraucht/iſt jedermänniglich bekandt.

12. Ahorn iſt ein ſehr feſtes und thaurhafftes Holtz/ und kan man auß ſolchem allerhand nützliche Sachen zum Meyerhoff dienlich/ verfertigen.

13. Maſſer dienet zu dem Schreinerwerck in Einlegung der Treſſur / Kleider-Käſten / Bettladen und dergleichen.

14. Pappel oder Popelbaum iſt ein Baum / ſo in die Höhe wächſt/iſt aber mürb/wird zu nichts ſonderlichs gebraucht; dieſer Baum wurzelt ſehr weit umb ſich/iſt derowegen den Gärten ſchädlich/inſonderheit wo man Weinſtöcke hat.

15. Fladerholtz wird in der Schreinerey gleich dem Maſſern gebraucht.

16. Bircken werden/wie bekandt/insgemein zu Kehrbeſem / zu Fäſſer-Räiffen/ auch zu dem Zäunen / und Brennholtz/zu Brodt-bachen / bey allen Haußhaltungen gebraucht.

17. Nußbäumen-Holtz iſt guth und am beſten die Mütterlein zu den Schrauben und Spindeln daraus zu machen / wird ſonſten auch zu anderer ſauberer Schreiner-Arbeit genommen / alß da ſeynd Tiſch / Stühl / Bettladen/Kleiderſchänck/ Treſſuren und dergleichen.

18. Apfelbaumen-Holtz wird ſelten gebraucht/ wird aber von den Schreinern zur Noth genommen/ wann man kein Birnbaumen oder anders haben kan.

19. Birnbaumen wie auch Arleſſerholtz iſt guth zu Spindeln / Tiſchen/Stühlen/ Käſten und dergleichen Schreiner-Arbeithen ſehr dienlich und guth.

20. Kirſchenbaumenholtz gibt ingleichen ſaubere Schreiner-Arbeit/ wird auch zu vielen andern Sachen gebraucht.

21. Pflaumenbaum wird dem Kirſchenbaumen faſt gleich gerechnet.

22. Buchsbaum / wann man dieſes groß und ſtarck haben kan / dienet zu allerhand ſauberer Arbeit den Schreinern/ inſonderheit aber den Trehern.

23. Lindenholtz iſt leicht und bleibet in allen Gebäuen ſtarck / man kan es bey einer Haußhaltung auch zu vielerley Sachen brauchen.

24. Wachholderholtz iſt feſt und hart/auch kommen gar keine Würme darein/wo man es haben kan/gibt es ſchöne Schreiner-Arbeit.

Die Proportion und Gröſſe des Bauholtzes betreffend: So iſt zu wiſſen/daß dieſelbige unterſchiedlich / und nach jeder Landſchafft Gelegenheit ſich richtet. Wird demnach von dem jenigen Landsherrn/ von deme es gekaufft werden muß / (dafern man es nicht ſelbſt eigenthümblich wachſen hat/) nach der Gröſſe und Güte taxieret/und nach den Umbſtänden der Zeit in ſol-

chem Werth/wie es angeſchlagen / bezahlet: Kan derowegen dem ſorgfältigem Bauherꝛn hierinnen nichts gewiſſes / inſonderheit was den Taxt anbelanget/geſetzet werden; was aber die Gröſſe oder Proportion des Holtzes anbelanget/weil ſolches ſelten verändert / und viel Jahre hero in gewiſſem Maß verblieben/alß wollen wir/zur Vergnüg- und Nachrichtung/nachfolgende gebräuchliche Arthen/wie dieſelbige in Schwaben/ alſo auch in dem Hertzogthum Würtenberg/an dem Obern-Rheinſtrom und der Untern-Pfaltz/ ſamt anderer angräntzenden Herꝛſchafften des Obern-Rheins biß gegen den Niderlanden/ hiemit kürtzlich beyfügen.

Erſtlich iſt zuwiſſen/daß in Schwaben/und deſſen angräntzenden Waſſern/die Holtz-Flöſſe vornen gemeiniglich 10. biß 20. Schue breit.

In geringen Waſſern ſeynd ſie nur von 8. biß 9. Schue.

Die Flöſſe werden nach ihrer Gröſſe unterſchieden/darzu dann nach jedes Landes Arth eigene Leuthe / ſo eine Zunfft (wie man es ins gemein zu nennen pfleget) halten/darzu beſtellet/welche die Flöſſe zurichten / regieren und damit umb gehen.

Wie demnach ſolche Flöſſe an ein und andern Orthen unterſcheiden und genennet / auch wie groß oder klein dieſelbige ſeynd / iſt nachfolgend zuvernehmen.

1. Ein Eylffer-Floß/dieſer führet ungefehr 11. dicke Balcken / und heiſſen dieſelbige Seulenhöltzer /, dienen zu liegenden / leinenden/auffrechten Orth/Ecken/Mittelpfoſten und andern hangenden Säulen.

Ein jeder iſt lang von 28. biß 30. Schue/ſollen auff dem kleinſten Theil (ſo nicht beſchlagen) 16. biß 17. Zoll halten.

Wann aber der Baum beſchlagen/ ſolle er an ſolcher Dicke oder Breiten/am Durchſchnitt/ 13. biß 14. Zoll halten.

Am dicken Theil / nemblich unten vom Stammen an/wo er abgehauen oder geſchnitten/muß derſelbige 16. biß 17. Zoll halten.

Dieſer Höltzer eines gibt etwan 2. oder 3. aufrechte Säulen/je nach dem der Bau hoch oder nidrig iſt.

2. Ein Zwölffer-Floß führet gemeiniglich 12. dreyſſig ſchuhige/oder längere gemeine Balcken/deren ein jeder beſonder und ohnbeſchlagen am vordern Theil 13. oder 14. Zoll dick ſeyn ſolle.

Wann aber der Stamm beſchlagen / ſolle er an demſelbigen Orth 11. biß 12 Zoll breit halten/und dick ſeyn 9. biß 10. Zoll.

3. Ein Dreyzehner-Floß führet 13. Höltzer oder Balcken von 30. biß 36. und mehr Schue/und ſolle am kleinern Orth (ein jeder ohnbeſchlagen) 12. oder mehr Zoll halten.

Wann

Wann er aber beſchlagen / ſolle Er 11. 12. Zoll breit/ und dick 9. biß 10. Zoll haben.

4. Ein Vierzehener-Floß / führet 14. vierzigſchuhige Höltzer / ſeynd am kleinſten Orth unbeſchlagen 11. 12. Zoll / beſchlagen breit 10. Zoll / dick 8. 9. Zoll.

5. Ein Funffzehener-Floß führet 15. fünffzigſchuhige Höltzer / ſeynd am kleinen Orth unbeſchlagen 10. biß 11. Zoll dick.

Wann ſie aber nach der Breite beſchlagen 9. biß 10. Zoll / un̄ dick 8. Zoll.

6. Ein Sechszehener-Floß führet 16. ſechtzigſchuhige Höltzer am kleinen Orth unbeſchlagen 9. biß 10. breit / und dick 12. Zoll.

7. Ein Siebenzehener-Floß führet 17. siebentzigſchuhige Höltzer / am kleinen Orth unbeſchlagen ſolle halten 9. biß 10. Zoll / wann es aber behauen / ſolles haben 7. 8. oder 9. Zoll.

Nota. Es werden auch an ſolchen Flöſſen / Dach- und andere Sparren geführet / welche an der Länge 30. biß 60. mehr oder weniger Schue halten / unter welchen jeder gleichfals an der Breite an dem kleinen Orth 6. biß 9. Zoll halten ſolle.

Nach der Würtenbergiſchen neu-revidierten Bau-Ordnung / ſo Anno 1654. zu Stuttgart publiciret worden / ſolle das Bauholtz / ſo auff dem Necker geflöſſet wird / halten

1. Ein ſechtzig-ſchuhiger Balcken / ſolle am kleinſten Theil 12. Zoll breit / und 9. Zoll dick ſeyn.

2. Ein dreiſſig-ſchuhiges Säulenholtz / zu auffrechten Säulen / ſolle am kleinſten Theil 14. Zoll breit / und 11. Zoll dick ſeyn.

3. Ein dreiſſig-ſchuhiges Säulenholtz / zu ligenden Säulen / ſolle am kleinen Theil 16. Zoll breit und 10. Zoll dick ſeyn.

4. Ein funffzig-ſchuhiger Balcken / ſolle am kleinen Theil 11. Zoll breit / und 9. Zoll dick ſeyn.

5. Ein Vierzig-ſchuhiger ſolle halten am kleinſten Theil in ſeiner Breite 10. Zoll / und in der Dicke 8. Zoll.

6. Vierzig- und dreiſſig-ſchuhige Sparren ſollen am kleinſten Theil 6. Zoll breit / und 5. Zoll dick ſeyn.

Am untern Theil aber ſollen ſie breit ſeyn 7. Zoll / und dick 6. Zoll.

Das geſchnittene Holtz im Hertzogthumb Würtenberg iſt nachfolgender Gröſſe.

Eichen-Holtz.

1. Ein Eichen-Thiel oder Brett iſt lang 18. Schue/und dick 4. Zoll.
2. Ein Eichen-Thiel 14. Schue lang/iſt dick 2. Zoll.
3. Ein Eichen-Thiel 16. Schue lang/iſt 1. biß 4. Zoll dick.
4. Ein Eichen Ramſchenckel iſt lang 16. Schue/und breit 5. Zoll/dick 4. Zoll.
5. Ein Eichene Latten iſt 16. Schue lang/ und 2. Zoll ins Gevierdte.
6. Ein Eichen-Stab iſt 16. Schue lang / und 2. Zoll ins Gevierdte.
7. Ein Eichen Gevierdter-Stab/iſt von 5. biß 14. Schue lang.

Dännen-Holtz.

1. Ein Zweyling 7. 14. biß 16. Schue lang.
2. Ein gemein Brett 14. biß 16. Schue lang.
3. Ein Ramſchenckel 14. Schue lang.
4. Ein Latten 14 biß 16. Schue lang.

Büchen-Holtz.

1. Ein langer büchener Bettſtollen ſolle lang ſeyn 10. Schue.
2. Ein kurtzer Bettſtollen 5. Schue.
3. Ein Büchen-Brett 16. Schue lang.
4. Ein büchener Furnier-Spahn 6. Schue lang.

Dännen-Holtz am Necker/nach derſelben Nahmen.

1. Ein Vorläuffer oder Holtzſparren iſt das kleinſte Holtz / wird genennet ½. Stück.
2. Ein dreiſſig-ſchuhiges Holtz iſt ein gantzes Stück / ſolle lang ſeyn 24. biß 25. Schue.
3. Ein ſechs und dreiſſig-ſchuhiges Holtz iſt 1½. Stück / ſolle lang ſeyn 30. Schue.
4. Ein vierzig-ſchuhiges thut 2. Stück/ ſolle lang ſeyn 34. biß 35. Schue.
5. Ein funfftzig-ſchuhiges Holtz thut 3. Stück/ deſſen Längs iſt 44. biß 45. Schue.

6. Ein

6. Ein ſechzig-ſchuhiges Holtz thut 6. Stück/ iſt lang 54. biß 55. Schue.
7. Ein ſiebenzig-ſchuhiges Holtz thut 12. Stück/ deſſen Länge iſt 62. biß 65. Schue.
8. Ein Dumm- oder Thumm-Bau iſt 70. Schue lang.
9. Ein vierzig-ſchuhiger Dachſparr thut ein Stück.
10. Ein funffzig-ſchuhiger thut zwey Stück.
11. Ein ſechzig-ſchuhiger iſt drey Stück.
12. Dännen-Bretter ſeynd lang 16. Schue und dick 1. Zoll.

Nota. Die Zimmer-Arbeit bey gemeinen Gebäuen wird etlicher Orthen ins gemein bezahlet / ſo viel alß das Holtz koſtet.

Brenn-Holtz.

Holtz/ das zu dem Brennen oder Feuer gehöret/und die Stotzen ſo bald wider außſchlagen und wachſen ſollen/(wie es in nachfolgendē Claſſen an gehörigem Orth weiter gemeldet werden ſolle) muß in dem Erſten Viertel deß Mondes / es ſtehe derſelbe in was Zeichen er wölle / ſo er nur über der Erden und in dem Zulegen iſt/ gehauen werden.

V. Vom Eyſen.

Eyſen iſt auch ein vornehmes Stück bey dem Bauen / dann daſſelbige wird nothwendig erfordert zu Banden der Thürn / Schloſſen / Rigeln/ Kloben/Gerembſen/ Klammern/ Schrauben / Nägeln und Oefen: Item zu allerhand Werckzeug/alß da ſeynd: Hämmer / Zangen / Heb-Eiſen / Pickel/ Hauen/Schauffeln/Axt und Beil/Hackmeſſer/Holtz-und Hecken-Scheren/ Senſen/ Sicheln/ Heppen/ Reuß-Hacken/ Käuſten/ Miſt- und Heugabeln/ Pflugſcharen/ Egen/ Radſchienen/ Hueff-und Radnägel/Huffeiſen/Band/ Schlieſſen und allerley Ketten / und dergleichen / &c. Hat derowegen der ſorgfältige Hauß-Vatter inſonderheit nöthig zu wiſſen/im Einkauffen des Eiſens/ ob ſolches zu ſeinem Vorhaben dienlich/ gut/ oder welches bös ſeye?

1. Das jenige Eyſen wird für gut erkennet / wann daſſelbige in gantze Kuchen oder andere Stücke gebracht iſt / daß man ſeine Adern gantz und gerad an einander und ungebrochen ſiehet / auch wann die Ende des Kuchens ſauber und ohne Schlacken ſeynd : Dann die Adern geben eine Anzeig / daß ſolches Eyſen fein geſchlacht ohne Knorren und Schifer ſeynd.

2. Je reiner das Eyſen am Bruch/ je beſſer iſt daſſelbige/nemblich/wann es gar grob-brüchig/ ſo iſt es gemeiniglich nicht viel nutz / zu löcherricht / roſtet gerne / und bricht deſto bälder / derohalben im Gegentheil je reiner / je purer/ compacter und beſtändiger iſt daſſelbige.

3. Wann das Eyſen zu viereckichten Blatten oder Plecher geſchlagen/

deren Erde fein ſchlecht und gerad ſeynd / ſo iſt es gutes Eyſen / weiln es das Schmieden des Hammers erleiden können.

4. Anbelangend die Güte und Nutzen deß Eyſens / wird ein jeder verſtändiger Hauß-Vatter zuvor / ohne ferner weitläufftige Erinnerungen / wol wiſſen / daß man daſſelbige gar nicht entbehren / und gleich wie das liebe Brodt die innerliche Nahrung dem menſchlichen Cörper mittheilet / alſo dieſes äuſſerlich zur Unterhaltung deſſelben nothwendig gebraucht werden muß.

Nota. Was des Eyſens Natur / Krafft und Würckung innerlich dem Menſchen und Viehe zur Geſundheit / Schäden und andern Artzney-Sachen dienlich / ſolle an ſeinem Orth mit mehrern Andeutungen geſchehen.

VI. Vom Bley.

Bley betreffend / iſt vornemblich dreyerley Arth:

1. Schwartz /
2. Weiß /
3. Graw.

1. Das Schwartze iſt das Schlechteſte /
2. Das Weiß das Beſte /
3. Das Grau zwiſchen dem Schwartz und Weiſſen tauglicher als das Schwartze.

Der Gebrauch des Bleyes iſt jedermänniglich bekandt / derowegen ohne Noth weitläufftig darvon zu ſchreiben / wird aber ins gemein gebrauchet:

Zu Bronnen-Röhren / Dach-Cannälen / Vergieſſung der Klammern / zu Deckung der Dächer / Altanen / und zur Faſſung des Fenſter-Glaſes / beneben ſt auch zum Gebrauch deß Gewichts in eine Haußhaltung.

VII. Vom Glaß.

Glaß iſt unterſchiedlicher Arth / und wird daſſelbige nach jedes Landes Orth und Gelegenheit gemachet; worbey zu mercken / je weiſſer und reiner das Glaß / je höher es æſtimirt und geſchätzet wird.

Es hält aber insgemein ein Truhen Fenſterſcheiben 2500. Scheiben.

Ein Wagen mit weiſſem Glaß hält 60. Bund.

Ein Bund hält 6. Tafeln.

Ein Tafel gibt 12. Rauten / Scheiben gröſſe.

Zwo halbe Rauthen werden für eine gantze bezahlet.

Vier Zwickel auch für eine gantze Rauthen.

Ein Wagen mit grünem Glaß ſolle eine Tafel halten 18. in der Höhe und 15. Zoll in der Breiten.

Nota, dem curioſen und nützlichen Haußhalter ſetzen wir / auß eigener expe-

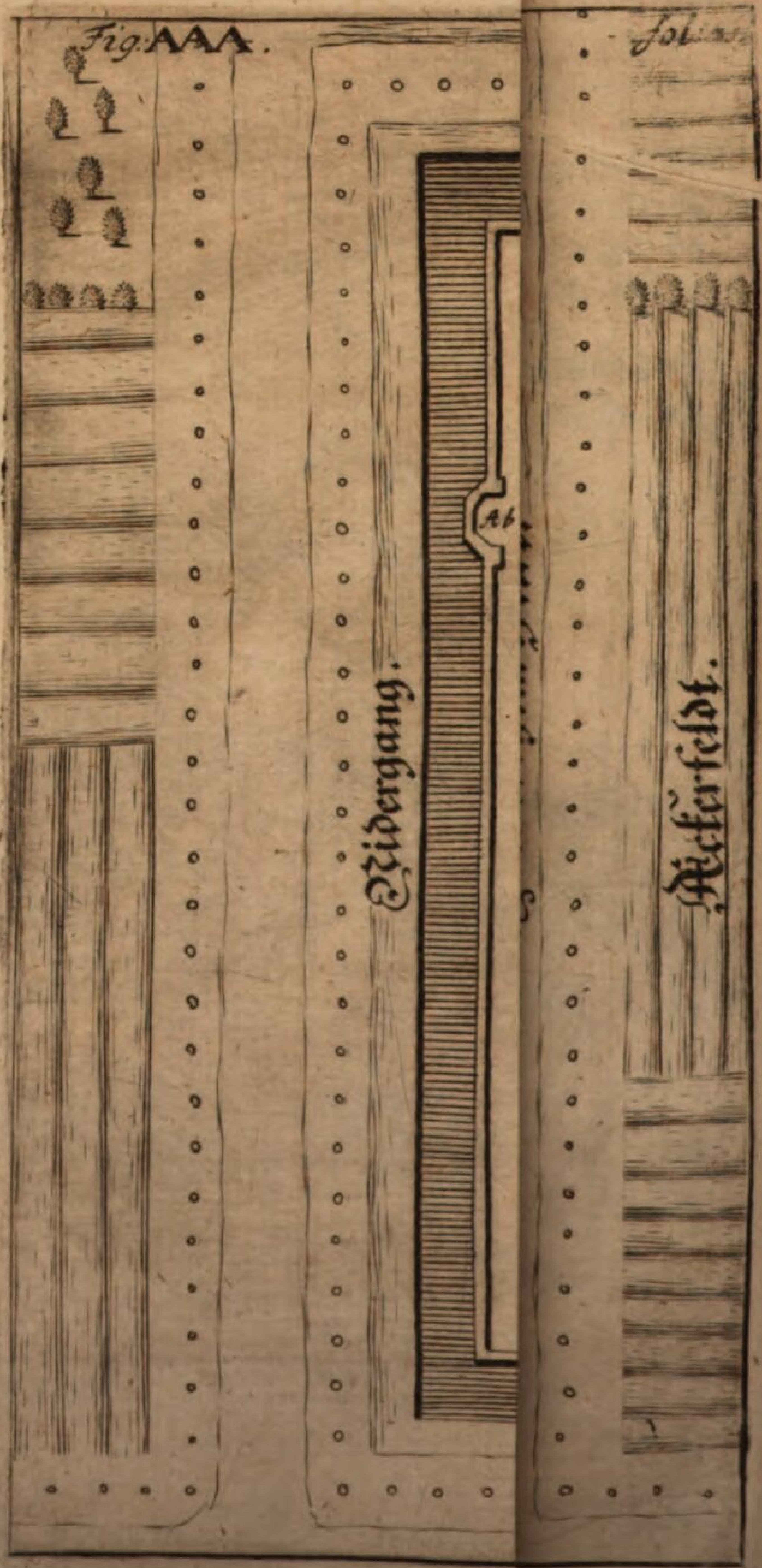


Fig: AAA.
Fol.
Nidergang.
Ackerfeldt.

experientz, nachfolgende kurtze Anweiſung / was für Materialien zu dem Glaß-machen vornemblich erfordert werden: Alß

1. Erſtlich muß man wiſſen und erkennen lernen / was für Sand / oder Sandſteine darzu tauglich und dienlich / und ſich in Fluß bringen laſſen? da dann auch unterſchiedliche Wackenſteine gut darzu ſeynd.

2. Der Sand muß gewaſchen und gereiniget werden / darvon geben drey Wägen unſaubern Sands / ein Wagen gutes Sandes.

3. Zu einem brand leichten Glaſes gehören 18. Wägen / und zu ſchwerem Glaß noch zweymahl ſo viel.

4. Nach mittelmäſſigem Brand bedarff man nur jede Woche einen Wagen.

5. Zu weiſſem Sand nimbt man zu Drey-Theil deſſelbigen ein Theil Aſchen.

6. Zu dem Brandt muß man haben weiß und roth Dännen-holtz / wie auch Buchen / das iſt daß beſte.

7. Förlen oder Förchen-Holtz iſt gar nicht gut darzu.

8. Faule Buchen / ſo auffrecht ſtehen / ſeynd gut zur Aſchen.

9. Ingleichem gibt das Weiß-Dännen auch guhte Aſche zu dem Glaß-machen.

CLASSIS III.

Von der Ein- und Abtheilung des gantzen Meyerhoffs / ſampt deſſelben Auffbawung und Zugehör.

WAnn man demnach reſolviret zu bauen / und die Materialien jedes abſonderlich auff einen bequemen Platz ſolcher Geſtalten herbey geführet / alſo daß ſolche den Handwercks- und Arbeits-Leuthen nicht verhinderlich / auch die Auß- und Einfuhren dardurch verſperret werden / kan man alſo in GOttes Nahmen den Anfang machen / und den Platz / wo ein jedes hingebauet werden ſolle / abpfälen und außſtecken:

Zu vorhabendem Gebäu und gantzen Bauplatz erwählen wir eine mittelmäſſige Proportion (nach welcher man mit vergröſſern oder verkleinern / je nach dem es eines jeden Bauherrn Vermögen und Gelegenheit erfordert / oder der Situs mit ſich bringet /) ab- und darzu thun kan.

Es iſt aber hierbey zu wiſſen / daß man ſchwerlich ein dergleichen Gebäu und deſſen Zugehör wird ſolcher Geſtalten vorſtellen und beſchreiben können / daß es einem jeden gefallen wird / oder nach ſeinem Kopff und Hirn gerichtet ſeyn /

ſeyn/weiln es nach dem gemeinen Sprichwort heiſſet/viel Köpf/viel Sinn/ bevorab wann Meiſter Klügling dahinter kommet / welcher wol (ſalv.ven.) keinen Schweinsſtall ſehen bauen / viel weniger ſelber gebauet / ſich aber wohl unterſtehen darff Fürſtliche und groſſe Gebäue zu reformieren; deſſen aber ungeachtet/ weil die Regeln der Baukunſt feſt und unumbſtoßlich gegründet/ laſſen wir uns der Eſel-Geſchrey nicht anfechten / befehlen unterdeſſen aber ſolches einem guten ſtarcken Stallknecht/welcher ſchon wiſſen wird/wie er dergleichen gEſeln mit darzu gehörigen Inſtrumenten auffwarten und von dieſem Platz des Meyerhoffs bringen ſoll; Und ſchreiten wir alſo zur Anlegung des Wercks ſelbſten.

Figura E. Num. III.

1. Erſtlich wird die gantze Breite A B. deß Platzes ſamt den Gebäuen ohngefehr genommen dreyhundert Werckſchue in die Breithe/und ſo viel ſolle auch (verſtehe/wann es der Situs und die Gelegenheit deß Orts leyden will/) ſeyn die Länge BC. nemblich daß alſo der gantze Platz recht Gevierdt und deſſen 4. Seithen alle gleich Länge haben.

2. Wann aber die Situation und Gelegenheit deß Orths etwas enger nnd nach der Länge ſchmähler/ſo kan man wohl die Gebäu/ſo viel es leyden mag/etwas näher zuſammen rucken/ worbey aber zu mercken/ daß deroſelben erforderte Anlag/nach den vier Theilen der Welt/(wie oben angedeutet worden/) einen alß den andern weg obſerviret und in acht genommen werden.

,,Nota. Man ſolle aber die genaue Zuſammenrückung der Gebäu/ſo ,,viel immer müglich/ meiden; dann da in ein und andern /wie ſolches gar offt ,,und leichtlich geſchehen kan / Feuer außkommet / ſo entweder durch Ver,,wahrloſſung / auch Anſtellung böſer Leuthe geſchicht / oder durch ein Unge,,witter angezündet wird/dardurch die andern Gebäu zugleich auch in Scha,,den und in die Aſche geleget werden können. Inſonderheit wird auch der ,,Bauherr dieſes Meyerhofes abſonderlich gewarnet / daß derſelbige ſich kei,,nes weges auß Vorwandt und Erſparung der Bau-Koſten/durch ein und ,,andere vermeynte Baumeiſter dahin ſich nicht ſolle bereden laſſen / daß er ,,das gantze Gebäu/ſo zu Menſchen/Viehe/ Heu und Stroh gehöret / unter ,,ein Dach bringe; oder dergleichen/ alß da ſeynd Scheuren und Ställe/an ,,das Wohnhauß(wie wohl unter andern Dachungen)anhänge/wie derglei,,chen hin und wieder unterſchiedlicher Orthen/ nicht ohne groſſen Irrthum/ ,,zuſehen/aber gar nicht zu loben/noch viel weniger nach zufolgen iſt.

Fig. F.

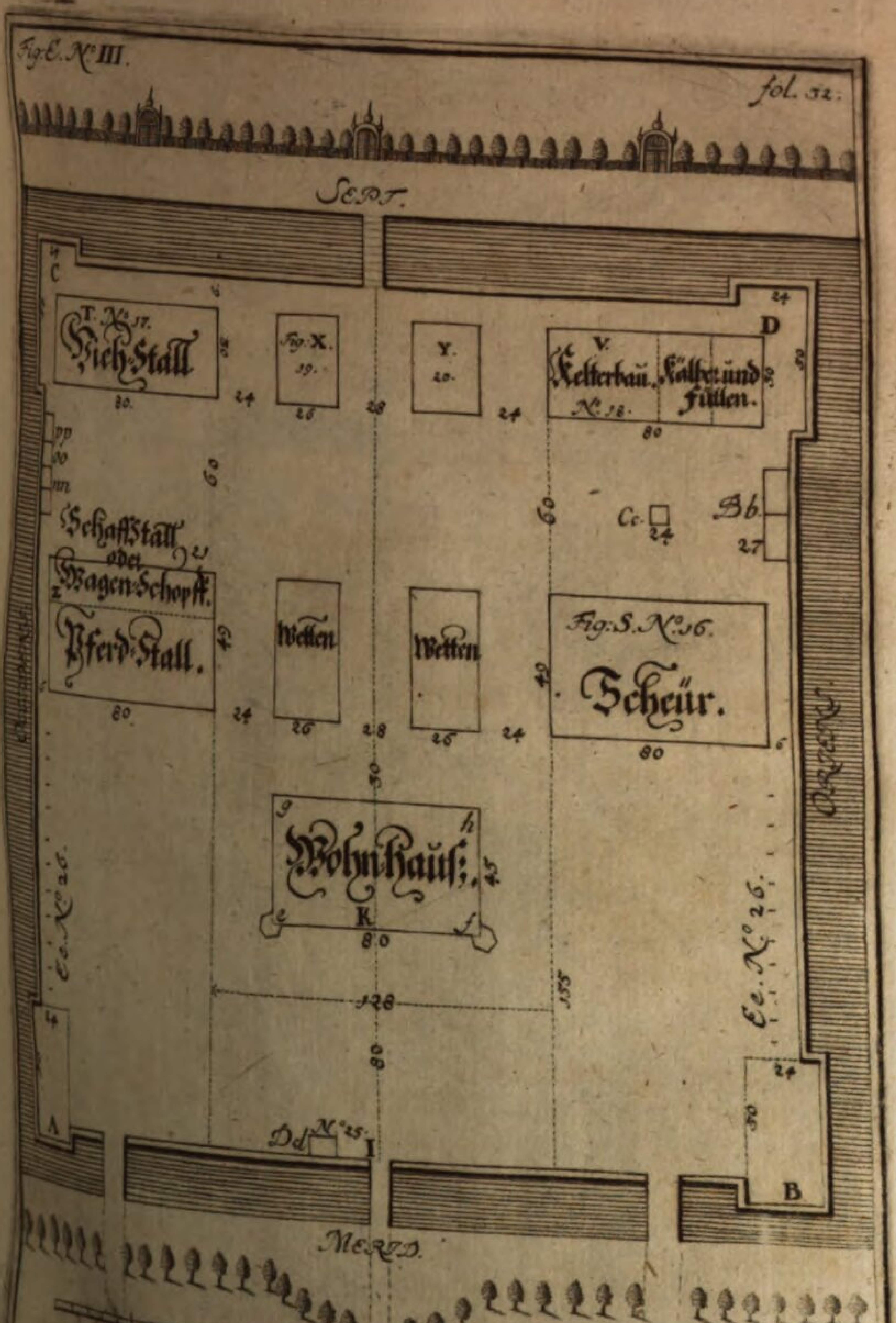


Fig. E. N° III.
fol. 32.
SEPT.
MERID.
T. N° 17. Vieh-Stall
Fig. X. 19.
Y. 20.
V. Kelterbau. Kälber und Füllen. N° 18.
Schaff-Stall oder Wagen-Schopff.
Pferd-Stall.
Wetten
Wetten
Fig. S. N° 16. Scheür.
Wohnhaus.
Ee. N° 26.
Ee. N° 26.
Dd. N° 25.
Cc.
Bb.
Schue

Fig. F. No. 4.

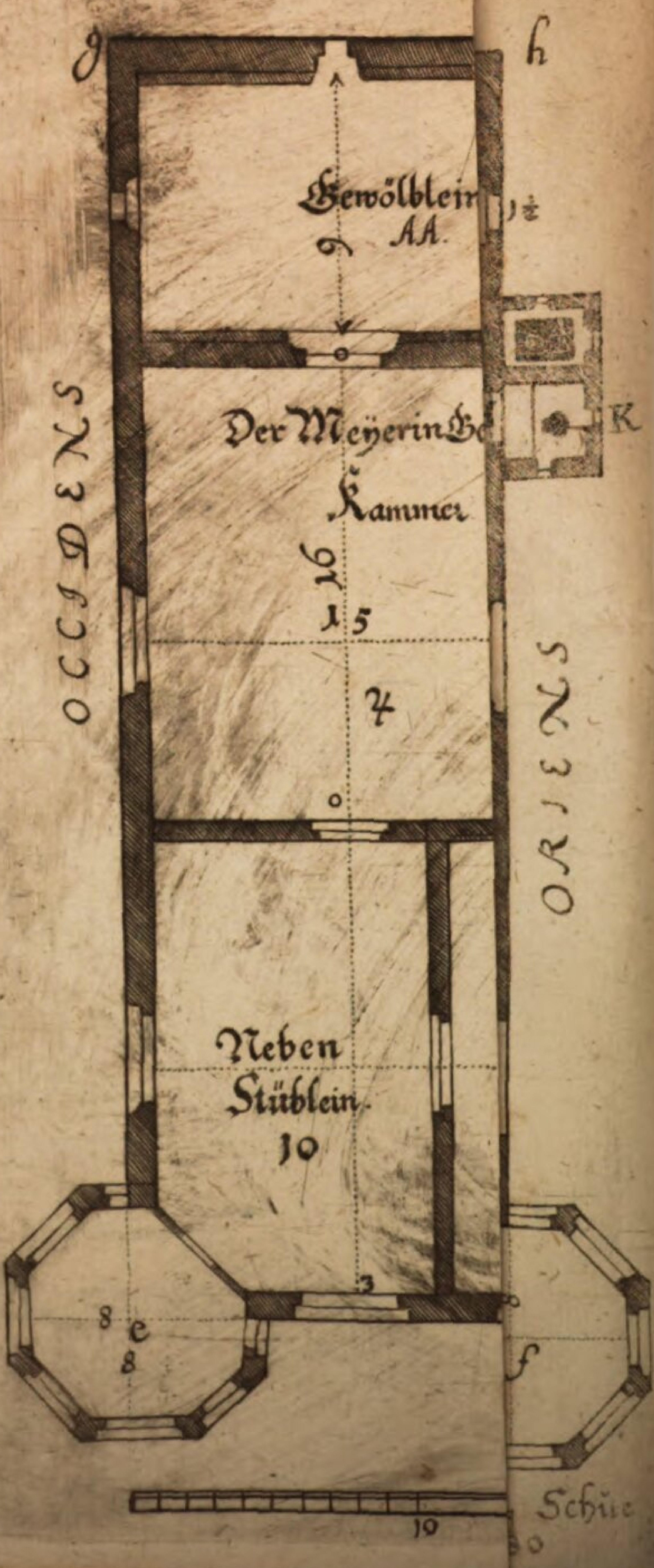

g
h
Gewölblein
AA.
9
1½
Der Meyerin Be
Kammer
K
16
15
4
OCCIDENS
ORIENS
Neben
Stüblein.
10
3
8
e
8
f
10

Fig: G: N°. 5. fol: 33

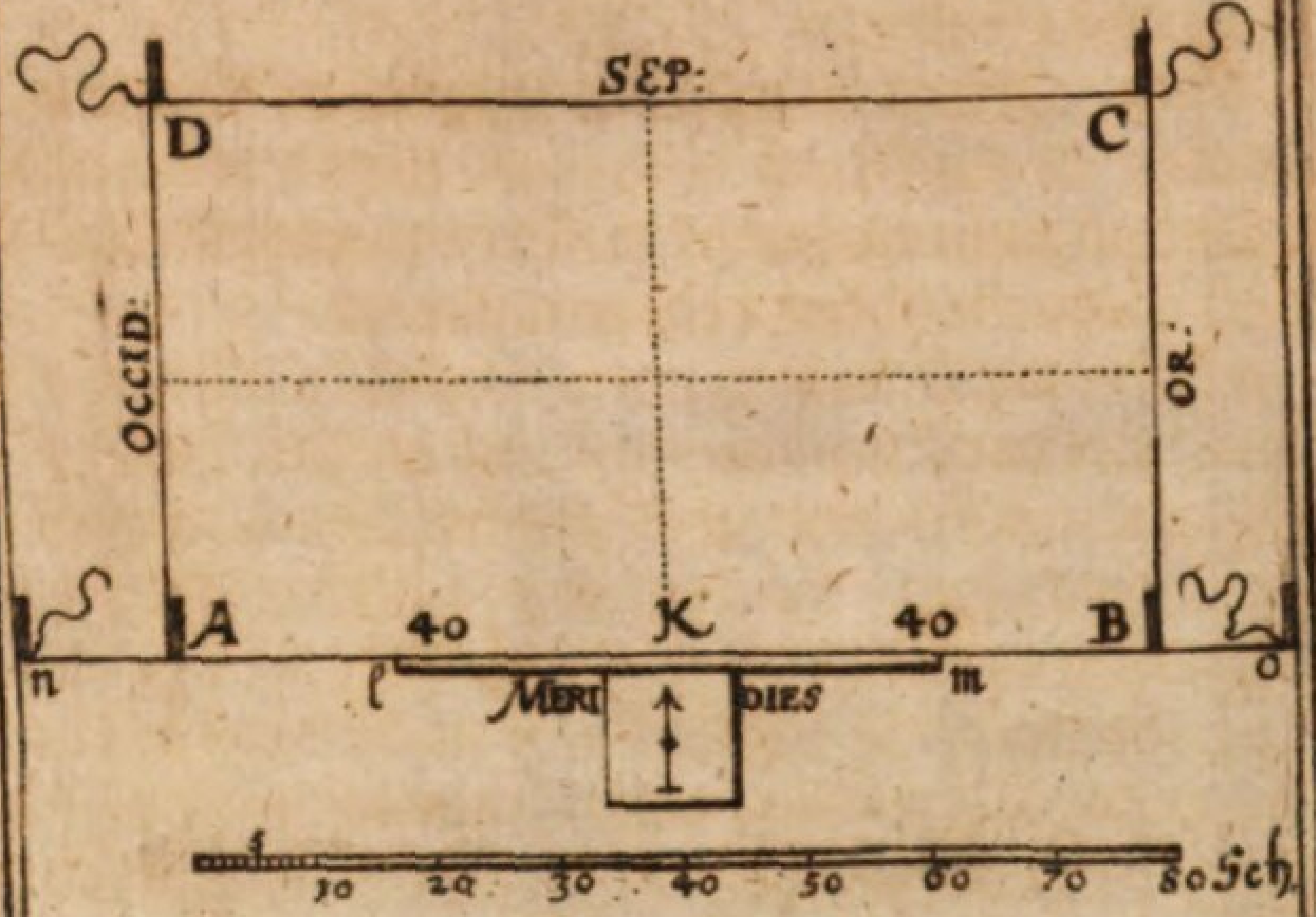


Fig: H. N°. 6

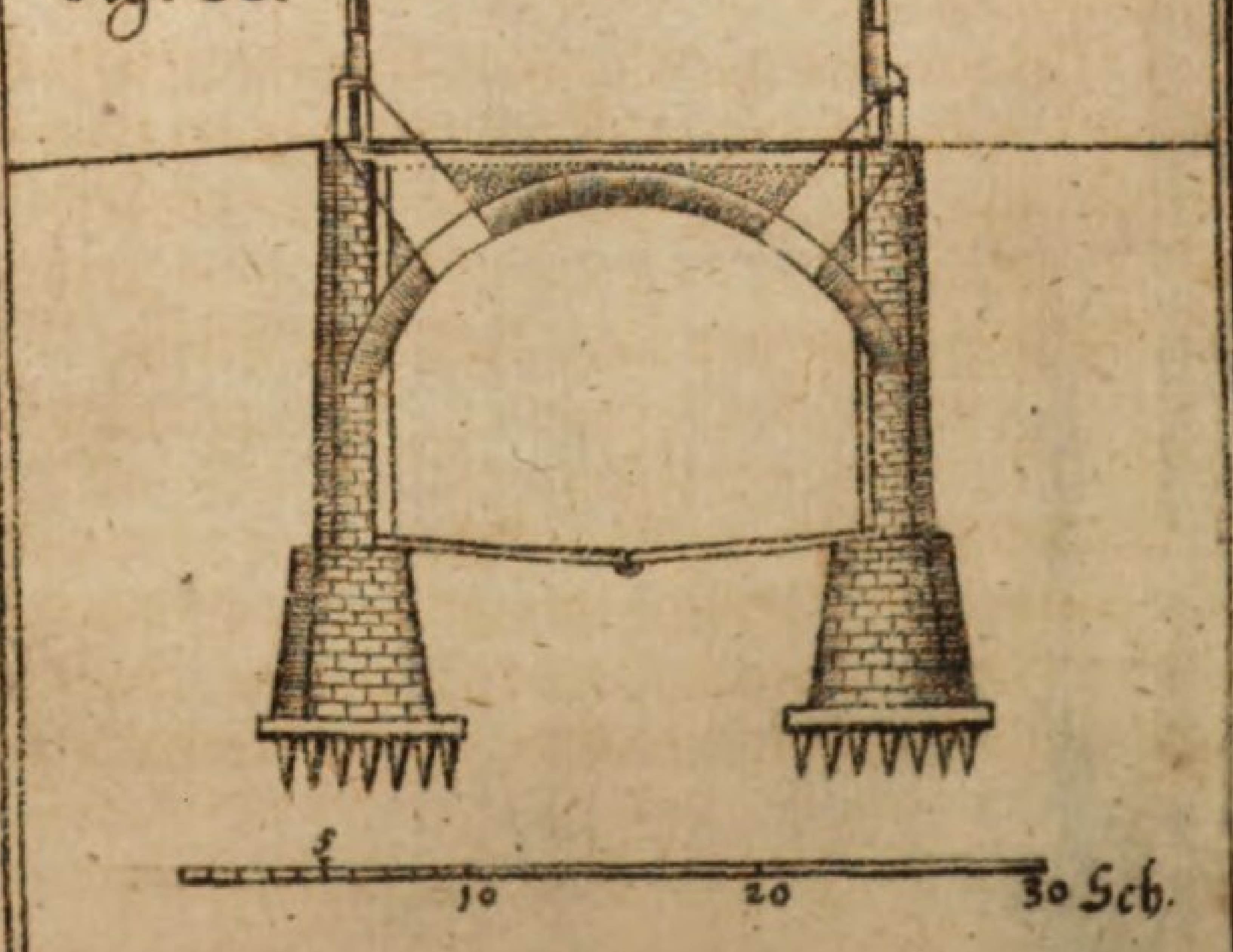


Fig. F. Num. IV.

3. Betreffend das Wohnhaus / ſo iſt zu deſſen Anlegung erwählet ein Platz e f, g h, die Länge e f iſt genommen achzig Schue / und die Breite f h. vierzig-fünff Schue.

Nota. Wolte man dieſen Wohnbau kürtzer und auch ſchmäler machen / könte man es zur Noth noch wohl thun / welches aber bey dieſer erwählter Proportion nicht rathſam / weiln dem gantzen Bau dardurch die commoditát und Bequemlichkeit benommen wird.

4. Dieſem Bauplatz vornen von dem mittlern Eingang des Hoffs und deſſen Thüre von l hinüber im K. biß an das Wohnhauß wird die Breite deß Hoffs genommen / und iſt in unſerm Vorhaben nach Belieben genommen achzig Werckſchue; Es mag aber ein jeder Bauherr dieſen Vorhoff breiter oder ſchmähler nehmen.

5. Es wird das Wohnhauß nach ſeiner vordern Breite und Länge gerad gegen die Mittelthüre oder Eingang des Hoffs gantz frey geſetzet / damit der Meyer oder Haußherr auß ſeiner Wohnſtube alles / was vornen in dem Hoffe auß- oder eingehet / ſehen könne / und wird dieſes Wohnhauß ſolcher Geſtalt / wegen ob angezeigten Urſachen / von keinem andern Bau berühret noch incommodiret.

6. Wann nun das Mittel K erwählet / dahin eigentlich die Thüre und Eingang des Hauſes kommen ſolle / ſchlägt man daſelbſten einen Pfahl / leget an denſelbigen auff die Erde (ſo fein eben gemacht werden ſolle) ein Richtſcheidt ohngefehr 10. 12. oder mehr Schue lang / ſo zuvor auf allen Seiten fein gleich abgehobelt und gar nicht krumm ſeyn ſolle.

7. Auff dieſes Richtſcheidt ſetzt man einen Compaß mit einer guten Magnet Nadel / in einem gevierdten Käſtlein / und rucket das Richtſcheidt mit dieſem Magnet-Käſtlein auff der Erden ſo lang hin und her ſolcher Geſtalt / biß daß die Länge des Richtſcheids und daran Setzung deß Magnet-Käſtleins die Lini von Orient gegen Occident weiſſen / wann der Magnet gegen Mittag und Mitternacht innen ſtehen wird / hiervon beſiehe die

Fig. G. Num. V.

8. Wann nun alſo das Richtſcheidt nach dem Compaß auff der Erden ligt / und mit ſeinem Ende M gerad gegen Orient und das andere N gegen Occident ſiehet / ſo nimbt man eine lange Schnur / welche länger als 80. Schue ſeyn ſolle / ziehet dieſelbige auff beyden Seiten auff der Erden hinauß / alſo daß ſie juſt an dem Pfahl K und dem Richtſcheit l m anlige / machet her-

nach dieſelbige feſt an die Zwer-Pflöcke N und O, und miſſet mit einem zehen-ſchuhigen Richtſcheidt von dem Pfahl K gegen O an der Schnur in B vierzig Schue/ alſo auch ſo viel von K gegen N in A vierzig Schue/ ſchläget daſelbſten die beyde Eckpfähl A und B deß Wohnhauſes/ alſo das deſſen vordere Seithe achzig Schue halten.

Nota. Man ſolle aber alſobalden/ ehe man die Schnur von A und B wieder abhebet/ langs der Schnur ein Gräblein/ nur etlich Zoll breit und tief/ mit einer Schauffel abſtechen/ oder mit einer Reithawen machen/ damit man ſich in Anlegung deß Fundaments darnach richten könne.

9. Wann man will/ daß das Wohnhaus eben nicht ſo gar gerad gegen den vier Orthen der Welt ſtehen ſolle/ und der Situs das Hauſe ſolcher geſtalten anzulegen es mit ſich brächte/ alſo daß die Sonne von der Mittags-Seiten bald abgehe/ mag man beſagte Lini deß Richtſcheidts umb ſo viel gegen der rechten Hand wenden/ ſo weit alß man es haben will/ und für guth angeſehen wird/ jedoch alles nach den Umbſtänden und deß Orths Gelegenheit.

10. Ferner von dem Eckpfahl B nach C miſſet man die Breite des Hauſes/ ſo alhier vierzig-fünff Schue genommen wird/ winckelwerts hinaus/ und ſchlägt daſelbſt den Pfahl C; ingleichen von A in D auch winckelrecht vierzig-fünff Schue und ſchlägt den Pfahl D. Alßdann wird von B nach C/ wie auch von C nach D und wieder nach A eine Schnur gezogen/ und nach deroſelbigen gleichfals/ wie zuvor/ ein Gräblein außgehauen und gemachet/ daß man alſo die gantze Anlage der äuſſerſten Linien des Wohnhauſes ſehen/ und nach ſolcher mit dem Fundament und deſſen Anlage ſich darnach richten köñe.

Von Anlegung des Fundaments zu dem Wohnhaus.

Fig. H. Num. VI.

Anbelangend das Fundament, muß man mit deſſen Anlegung ſich nach der Gröſſe und Schwehre des Gebäues/ wie auch nach der Situation und dem Land-Grunde ſich richten; damit nun der Bauherr auch in dieſem Stück/ ſo viel nöthig/ Nachricht habe/ ſetzen wir/ was bey denen Fundamenten ins gemein in acht zu nehmen/ nachfolgende Erinnerungen:

1. Erſtlich bey den Fundamenten und deroſelben Anlag muß man für allen Dingen die Erde oder den Grund erkennen/ findet man einen weichen und lucken Grund/ ſo etwan von Natur oder ein erſchüttes Erdreich/ ſo muß man ſo tieff unter ſich graben/ biß daß man einen ſatten und feſten Boden antrifft.

Wann nun der ſatte Boden angetroffen/ ſo muß man denſelbigen nach der Breithe deß Fundaments zu den Mauren fein eben machen/ und denſelbigen

bigen mit einer Setzwage abrichten / alſo daß er fein eben und auff keine Seithe hange.

2. Findet man aber / daß der erſchütte Grund gar tieff / und / ſo tieff zu graben / faſt beſchwerlich fallen wolte / bevorab da man ſchon von 10. biß 15. Schue oder mehr gegraben hätte / ſo ſolle man nicht tieffer graben / ſondern nur den Boden unten fein eben und gleich machen; Es muß aber ſolcher Boden zwey oder dreymahl breiter / alß ſonſten bey einer ſatten Erde gebräuchlich / gemachet / und ein gleicher Roſt von Eichen-Holtz / ſo wohl verbunden und mit Pfählen eingeſetzet / unterleget / alßdann das Fundament darauff gemauert werden.

3. Wann man aber einen Bau auf einen moraſſigen Grund ſetzen müſte (ſo alhier unſer Vorhaben nicht / bevorab weil dieſer Meyerhoff auff einen erhabenen trockenen Grund geſetzet werden ſolle) ſo iſt zuwiſſen / daß man Pfähle ſchlagen muß / ſo lange und viel / biß daß dieſelbige den harten Boden erreichen und antreffen: Die Pfähle aber ſollen nicht weiter / dann ein biß zween Schue weit von einander / eingeſchlagen werden. Auff gedachte Pfähl / ſolle man Kalck mit groben Sand und Grüß führen und außfüllen / alſo daß die Pfäle damit fein gleich bedecket / und nach der Setzwage außgeebenet werden können. Auff dieſes Fundament kan man alßdann ferner Mauren und den Bau darauff ſetzen.

4. Was die dicke Mauren zu dem Fundament anbelanget / ſo iſt zu wiſſen / daß dieſelbige allezeit noch einmahl ſo dick / als die Mauer / ſo ober- und auſſerhalb der Erde darauff geſetzet werden ſolle.

5. Man überleget auch den Boden deß Fundaments bißweilen mit harten und breiten Steinen; oder / da man ſolche nicht haben kan / und auch ſonſten beſſer iſt / ſo werden die Fundamenta mit Schwellen und eychenen brettern Böden fein gleich beleget / und hernach die Maur darauff geſetzet.

6. Es werden auch die Mauren der Fundamenten offtermahls nicht gleicher Dicke auffgeführet / ſondern bekommen unten ſo wohl hinaus- alß einwerths gegen dem Bau einen breiten Fuß / alſo daß nur das mittlere Theil der Maur / worauff das Gemäuer oberhalb der Erde geſetzet werden ſolle / gleiche Dicke / auf den zwo Neben-Seiten aber Schräge oder Abdachungen bekomme / welches dann der Mauer eine beſſere Stärcke / und ſolches nach Anweiſung der Natur / eine groſſe Hülffe giebet; worbey aber ſonderlich in acht zunehmen / daß die mittlere Mauer zwiſchen beyden Schrägen perpendicular oder Bleyrecht ſeyn muß / welches ebenmäſſig bey den Abſätzen und Verjüngung der Mauren oberhalb der Erden ſolle in acht genommen werden.

7. Bey Anlegung der Fundamenten iſt ferner in acht zu nehmen / nemblich daß man ſich hüte / daß man keine Fundamenta auff alte abgebrochene /

oder eingefallene Gebäu oder Gemäuer ſetze / oder anlege / ehe und bevor man deroſelbige Beſchaffenheit wohl und recht erkundiget / ob dieſelbige ſtarck genug / den Bau zu tragen / und wie tief ſolche in die Erde zu ſtehen kommen ſolle?

8. Es ſollen auch alle Pfeyler und Säulen / ſo etwan Keller / Gewölber / oder andere Sachen bey einem Bau zu tragen / nach der Bleywage auffgerichtet / und alſo angeordnet werden / daß ſie wohl und ſatt auff die unterbaute Fundamenta zu ſtehen komme.

9. Bey Außgrabung und Anlegung deß Fundaments zu unſerm vorhabenden Gebäu ſolle zu gleich die Tieffe des Kellers ſampt deſſen Länge und Breite außgeführet werden.

Von Anordnung des Kellers.

Fig. I. Num. 7.

Erſtlich die Gröſſe des Kellers betreffend / kan man dieſelbige nach Gelegenheit des Baus richten / je nach deme man viel Fäſſer mit allerley Getränck oder andere nothwendige Sachen / alß Obſt und dergleichen / darinnen verwahren will. Es ſollen aber alle Keller / wo müglich / an kühle Orth / inſonderheit gegen Septentrion oder Mitternacht ſolcher Geſtalt angeordnet werden / damit alle Zeit eine kühle Lufft dardurch ſtreichen könne.

2. Alhier iſt die gantze Länge des Kellers innen wendig zwiſchen den Fundament-Mauren im Liechten genommen ſiebenzig-fünff Schue / und die Breite / auch im Liechten / nur zwantzig-ſieben / die Tieffe aber kan nach Gelegenheit des Bodens genommen werden / und muß man ſich darnach richten / ob man die Fundamenter tieff oder ſeicht zu graben gehabt / die Tieffe iſt alhier von dem gepflaſterten Boden des Kellers in der mittlern Höhe biß unter das Gewölb genommen / auch im Liechten / zwölff Schue.

3. Der Keller bekommet zween Eingänge / nemblich den einen im Hoff hinter dem Hauß gegen Mitternacht / und den andern im Hauſe / wie in dem Grundriß des erſten Stocks der Fig. F. Num. 4. bey ⊙ und ☿ zu ſehen.

4. Es wird der Eingang ⊙ auf der Kellerſtiege im hintern Hofe derentwegen geſetzet / daß man daſelbſten die groſſe und kleine Fäſſer mit dem Getränck / es ſeye Wein / Bier oder Aepffel-Moſt / abladen und in den Keller bringen möge: Es ſolle aber die Kellerthüre von gutem / ſtarcken eychen oder andern daurhafften Holtze gemachet / mit guten Banden / Rigeln und ſtarcken Schloſſen / ſo man nur inwendig im Keller / und nicht auſſen im Hofe / auffsperren könne / verſehen und verwahret werden.

5. Der andere Eingang in dem Keller ☿ ſolle gemacht werden in den

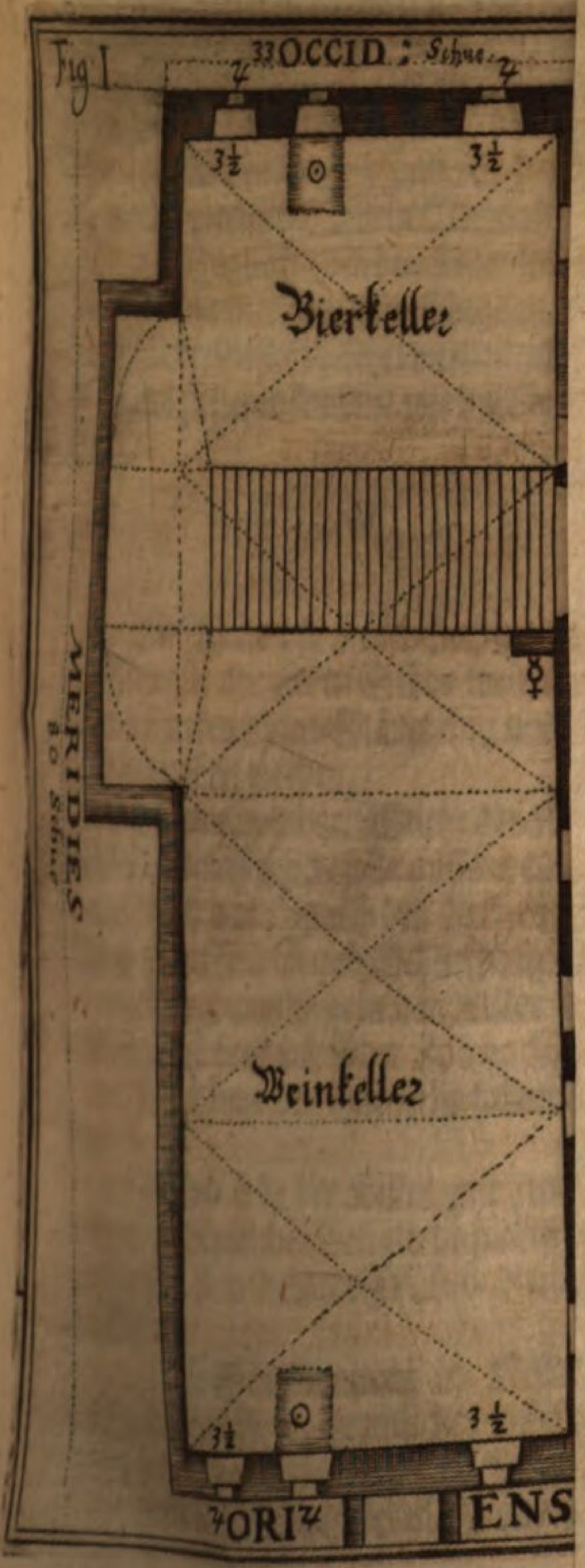


Fig. I
OCCID.: Schue
Bierkeller
Weinkeller
MERIDIES
80 Schue
ORI
ENS

Hauß-Ehren/gleich an dem Eck auff der lincken Hand unter der Stiege / da man durch eine wohlverwahrte Thüre und etlich kleine Treppen auff die Hauptſtiege deß Kellers kommen/und daſelbſten/ waß man von Geträanck und andern Sachen auß dem Keller im Hauß nöthig/herauff bringen möge.

6. Beyde Schlüſſel beſagter Eingänge ⊙ und ☿ ſollen an einem ſtarcken Riemen beyſammen hangen/ und von der Hauß-Mutter oder Meyerinn ſtetig/ an einem gewiſſen Orth/ in Verwahrung gehalten werden.

7. Die Tagliechter in den Keller ſollen vor der hintern Seite des Hoffs gegen Mitternacht/wie auch auff beyden Neben-Seiten gegen Auf-und Nidergang/ſolcher Geſtalt geſetzet werden/alſo daß ein jedes unter ein Fenſter dieſes Gebäues zu ſtehen komme/ wie die Figura K. ſub Num. 8. mit ♃ bezeichnet zu ſehen.

Fig. K. Num. 8.

8. Die Weite der Keller-Liechter ſollen außwendig gegen dem Hofe aufs Wenigſte nur zween Schue weit und anderthalb Schue hoch genommen / mit ſtarcken Eyſen-Stänglein / und ein jedes mit einem Thürlein oder Lädlein verwahret werden.

9. Die innenwendige Weithe der Keller-Liechter/ſo durch das Gewölbe in den Keller hinab gehet / ſolle auffs wenigſte vier biß fünff Schue weit ſeyn/ und alſo durch das Gewölb deß Kellers geführet werden / daß demſelbigen dardurch ſeine Stärcke und Schlieſſung nicht geſchwächet werde.

10. Die Hauptſtiege in den Keller ſolle 24. biß 25. Treppen haben/deren jede 14. Zoll breit und ſieben Zoll hoch.

11. Die Länge der Staffeln ſollen auffs wenigſte 6. 7 8. oder 9. Schue ſeyn.

12. Ferner ſolle der Keller mit zweyen Zwerchmauren unterſchieden werden/nemblich ſolcher Geſtalt/daß auff gedachte Schiedmauren / die zwey Wände/ ſo in dem Grundriß F. ſub Num. 4. mit ** bezeichnet / geſetzet werden können.

13. Dieſe Schiedmauren im Keller ſollen verſchloſſene Thüren von ſtarcken Eychen-Holtz / durchſichtig wie ein Gatterwerck/ſechs Schue breit und ſieben Schue hoch/jede mit zwo Flügel-Thüren/gemachet werden/ damit man in dieſen Kellern das Geträanck und andere Sachen verwahren und beſchloſſen halten könne.

Nota. Die Schiedwände werden mit durchſichtigen Gatterthüren zu dem Ende gemachet / damit die beyde Keller deſtomehr Lufft und Liecht haben mögen: Will man keine Mauren machen/ſo kan man nur beydes mit Gatterwerck

werck durchaus verſehen/welches dem Haußvatter hiemit alles frey- und anheim geſtellet wird.

14. Der Boden des Kellers ſolle von gehauenen Steinen / von in einander geſpinten Blatten/ſolcher Geſtalt beleget werden/nemblich daß von den beyden langen Neben-Seithen des Kellers/ als den Hauptmauren/der Boden gegen die Mitte des Kellers/aufs wenigſte faſt einen Schue tieffer/geſencket und in ſolcher Mitte oder Zuſammenſtoſſung beyder langen Seiten / von gehauenen in einander gefälzten Steinen eine Rinnen/ ſo auffs wenigſte zween Zoll breit und tieff/eingehauen ſeyn/damit/ wann etwan durch ein Unglück ein Wein- oder Bierfaß außlauffen möchte / daſſelbige in dieſe Rinnen komme / und in ein darzu gemachten eingeſenckten ſteinern Sarck außlauffen könne.

15. Es ſolle aber der Wein-und Bier- Keller ein jeder ſeinen ſonderlichen Hang haben/nemblich ſolcher Geſtalt / daß die beſagte Rinne im Weinkeller von deſſen Eingang erſt nach der Länge ſeinen Anfang und Hang gegen die Mauer auff der rechten Hand bekomme und gerichtet werde / daſelbſten dann ein ſteinern ſaubern Kaſten (wie in dem Grundriß des Kellers Fig. I. ſub Num. 7. mit ⊖ bezeichnet zu ſehen) eingeſencket und das ablauffende darein ſich verſamblen möge.

16. Deß Bierkellers Rinne kan aber von der Stiege ſeinen Anfang nehmen / und nach der lincken Hand zu Ende der Zwerch- und Hauptmaur deß Hauſes gegen Occident ſeinen Ablauff haben.

17. Die Rinnen und ſteinerne Käſten/worinnen ſich das Außgelauffene verſamblen muß/ſolle jederzeit fleiſſig außgeraumet und ſauber gehalten/ auch mit Brettern zugedeckt werden / darmit/durch das hin- und wieder gehen im Keller/ſelbige nicht voller Unraht getragen und unſauber gemachet werden.

18. Wann demnach der Keller beſagter maſſen angeleget / mit ſeinen Wänden und Gewölbe ſampt der Stiegen auffgeführet / ſo ſolle man das Gewölb und Mauren auff den Seiten/was bloß über der Erden ſtehet/ oben mit Brettern / gleich einem Dach belegen / und für der Näſſe beſchützen/ daß alſo das Gemäuer fein anziehen und trocknen möge / biß hernach der andere Bau darauff geſetzet und alles unter Dach kommen möge.

Von Auffführung des Bawes.

1. Den Bau nun auffzuführen / muß man für allen Dingen wiſſen / ob man deſſelbigen euſſerſte Seiten von Mauerwerck oder Holtz machen wolle/ wornach man ſich dann auch zuvor mit den Seiten der Keller-Mauren richten muß. Dann ſo der Bau an allen vier Seiten von Stein ſolle auffgemauret

maurret werden / müſſen die untere Fundamenta / und alſo auch zu gleich die Kellermauren in mehrer Dicke und Stärcke / je nach deme das Gebäu groß und die Stockwercker hoch gemachet werden. Es were wohl rathſam / wo man die Materialien nahe und zu einem Vortheil haben könte / daß man ſolches Gebäu von Stein / zur Verſicherung des Feuers und andern Ungewitters / und daſſelbige nicht von Holtz auffführte.

Nota. Es ſeynd aber die Gebäu von Holtz geſünder und trockener dann diejenige / ſo von Stein / und muß das Mauerwerck lange Zeit zu dem trockenen haben / ehe man es bewohnen kan / bevorab weil es heiſſet nach dem Sprichwort: Daß man ein jedes neu-gebautes Haus bewohnen laſſen ſolle

das	Erſte	Jahr durch	ſeinen Feind /
	Andere		ſeinen Freund /
	Dritte		ſich Selbſten.

Es wird aber der Bauherr oder eygenthümblicher Innenhaber dieſes Landgutes ſich ſelbſten darnach zu richten wiſſen / wie es ihme die Gelegenheit deß Orts an die Hand gibt / und / was wir oben von Legung des Fundaments erinnert / nicht auß der Acht laſſen.

2. Wann nun die Mauren / ſo auß dem Fundament auffgeführet / ſamt dem Keller fein angezogen und ertrocknet / ſo ſolle man auſſerhalb der Mauren herum dieſelbige wieder mit groſſen Feldſteinen und trockener Erde außfüllen / und dem Horizont oder Boden des Hofs fein gleich machen.

3. Wann man den Bau von Holtz darauf ſetzen will / ſo ſollen die Mauren auß dem Fundament über den Boden des Hoffs / von 1½. oder zwey biß drey Schue in die Höhe auffgeführet / und darauff die Mauerſchwellen des Baues geleget / auch alle Riegel- und Scheidt-Wände deß innenwendigen Gebäuens in ſolcher Höhe untermauret werden: Es ſolle auch alßdann der untere Boden deß Baues innenwendig fein mit trockener Erde und Sand bedecket / und nach den Schwellen des Gebäues gleich und eben gemacht / und alßdann der Fußboden der Zimmer im Bau / mit Brettern auff Rippen / die Kammern / Küchen und Vorplätze oder Hauß-Ehren mit ſteinen Blatten / oder Ziegelblättlein beleget werden.

Fol-

Folget demnach

die gantze Abtheilung deß untern Stocks / zu dem Wohn-Hauſe.

Figura L. Num. 9.

1. Der Hauß-Ehren A und deſſen Breite wird genommen fünffzehen Schue im Liechten / deſſen Länge gehet durch die gantze Breite des Baues / alſo daß deſſelben vordere und hindere Haußthüren gerad auff einander correſpondieren.

2. Auff der rechten Hand bey dem Eintritt des Hauß-Ehrens bey B ſolle der Eingang und die Stubenthür in deß Hauß-Vatters oder Meyers Stube ſolcher Geſtalt geſetzet werden / nemblich daß die Stubenthür B mit der innern Thüre C und dem Fenſter D in einer geraden Lini ſtehe und eines auff das andere correſpondiere.

3. Die Breite der Stube iſt alhier genommen ſechszehen / und die Länge deroſelbigen zwantzig Schue. Daran kommet das Neben-Stüblein oder Cabinet / ſo nur mit einem Unterſchlag von Brettern oben mit einem Gitterwerck verſehen / deſſelben Breite iſt genommen zehen Schue / die Länge iſt ſechszehen Schue / nembliche ſo breit die Stube iſt.

4. An dieſes Neben-Stüblein / kan man auch einen Ercker / nach Anweiſung der Figur anordnen / ſo zu vielen dienlich ſeyn wird / ſeine Weithe inwendig im Liechten iſt über das Creutz genommen acht Schue.

Nota. Dieſes Nebenſtüblein iſt gemachet / daß der Haußvatter ſeine Regiſter / auch andere geheime Sachen zur Hand haben / und auch auß dem Ercker allenthalben Auffſicht in den vordern Hoff haben / und auß dem Stüblein (wann man will) in die Schlaffkammer gehen könne.

5. Von dem Eck E bey der lincken Hand der Stubenthür ſolle man von E gegen* ſechs Schue meſſen / und daſelbſten den Ofen ſetzen / alſo daß zwiſchen der Wand und dem Ofen ſechs Schue Platz bleibe / und kan man den Ofen nachfolgender Geſtalt ſetzen.

Wie man den Ofen ſetzen und zurichten ſolle.

Fig. M. Num. 10.

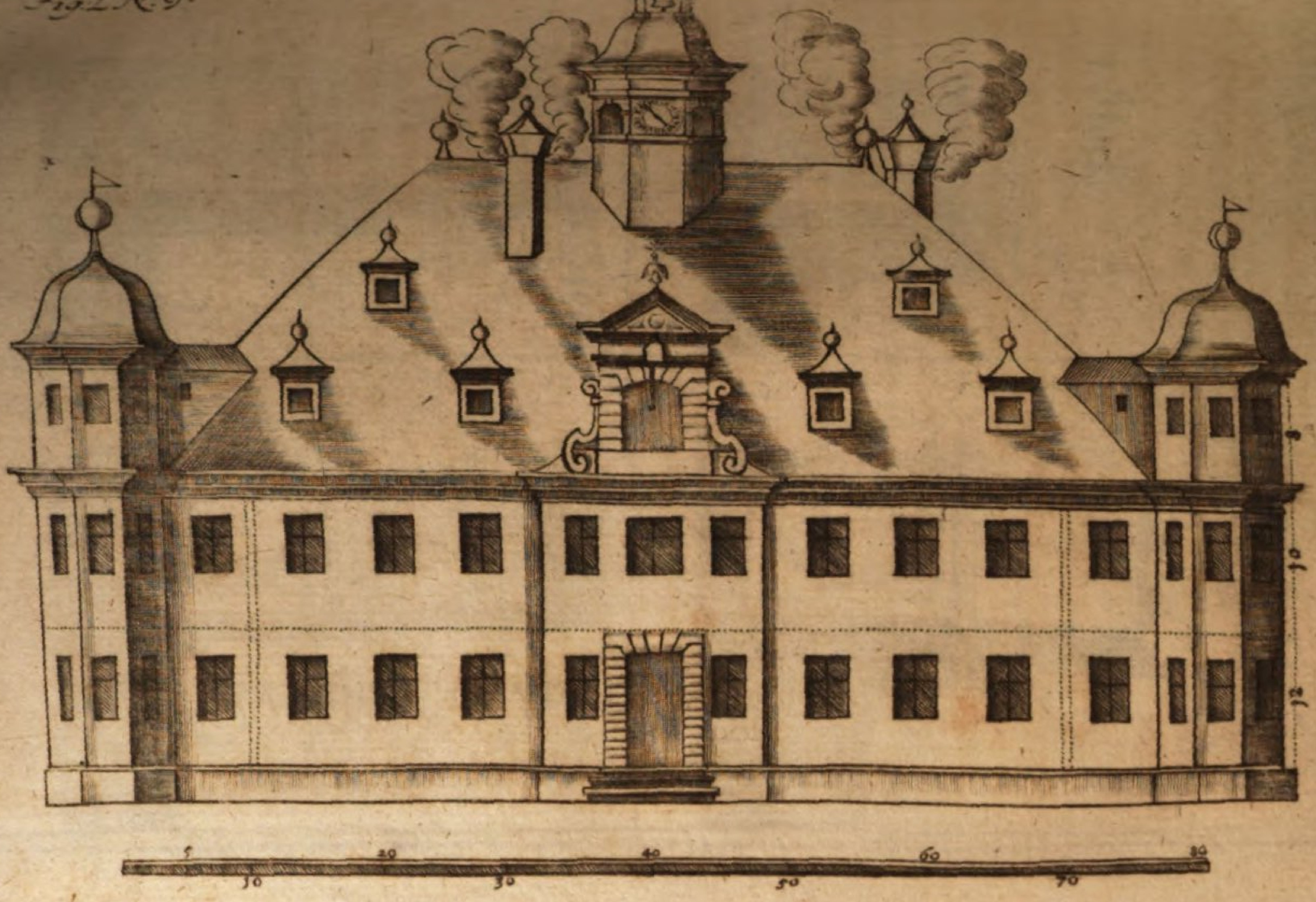
Die Gröſſe deß Ofens muß ſich richten nach dem Gemach / welches damit erwärmet werden ſolle: Weil aber bey unſern Teutſchen Oefen ins gemein / die meiſte Hitze wiederumb zu dem Ofenloch hinaus / und alſo umbſonſt

und

Vordere Seithe und Eingang deſz Hauſzes, wie ſolches Gegen Mittag anzu ſehen.

Fig. L. N:o 9.

fol. 40.



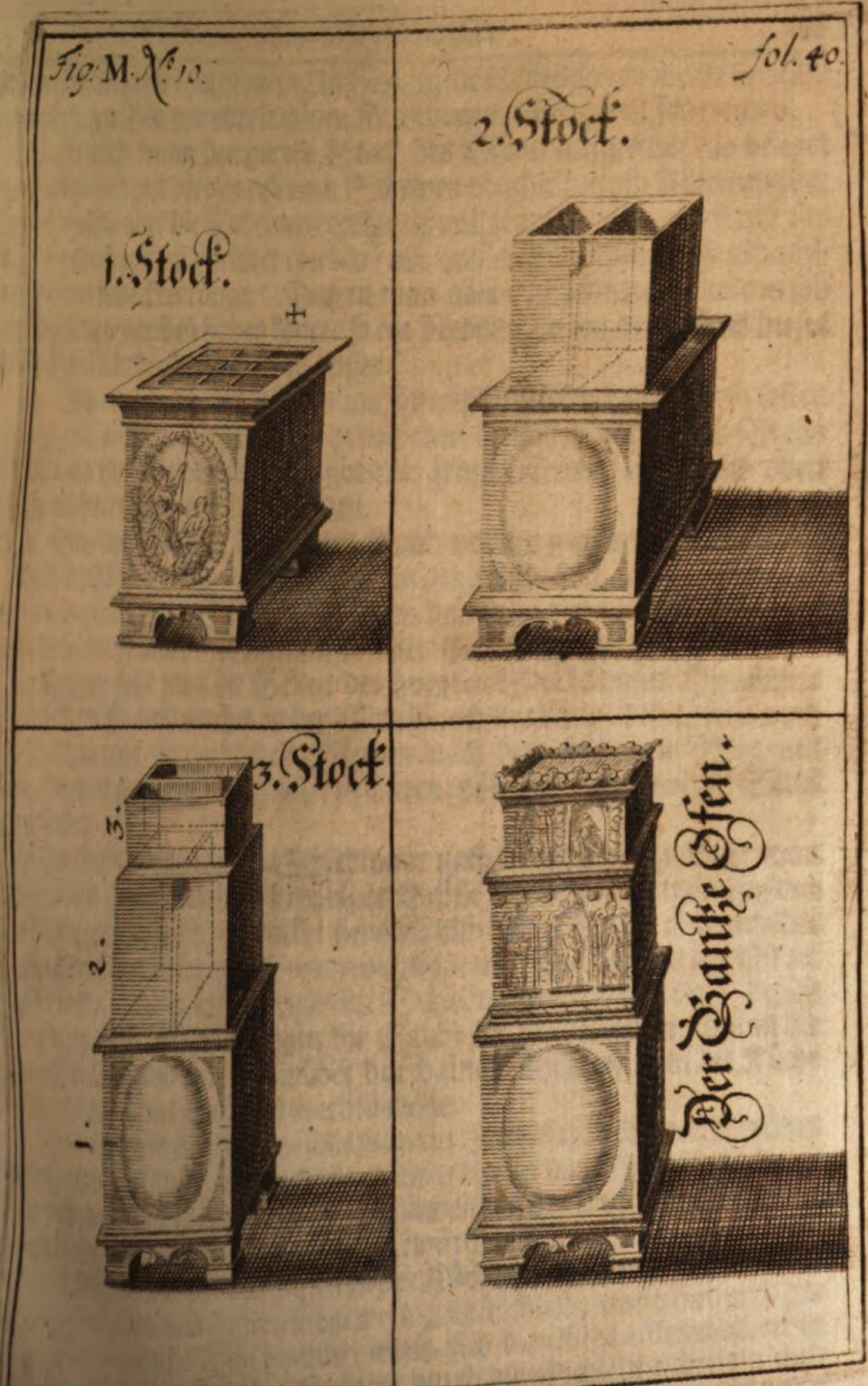


Fig. M. No. 10.
fol. 40.
1. Stock.
2. Stock.
3. Stock.
3.
2.
1.
Der Gantze Ofen.

und verlohren gehet / alß kan in Auffſetzung des Ofens / es werde derſelbige von eyſenen Blatten/oder irꝛdinen Kacheln gemachet/geholffen werden.

1. Erſtlich wann der untere Stock des Ofens aufgeſetzet / ſo beleget man denſelbigen mit breiten eyſernen Scheinen oberhalb/nach Anleitung der Figur. Es ſollen aber die Scheinen creutzweiß und fein eben und gleich auf einander wie ein Gegitter genüttet werden / alſo daß man dieſelbige mit gebachenen Steinen bedecken könne. Dafern man aber eine eyſerne Blatte in ſolcher Gröſſe bey handen haben könte / ſo die Neben-Seiten des Ofens dieſes untern Stocks bedeckte/ſo were es bäſſer.

2. Wo nun der Ofen beſagter maſſen mit Schienen beleget / ſo ſollen dieſelbige mit wohl außgebrandten gebachenen Steinen nach ihrer Breite überleget/und wo ſie an einander ſtoſſen/mit Hafner-Leimen unten und oben wohl verſtrichen und verwahret werden.

3. Bey dem Eck auff der rechten Hand vornen gegen die Stube ſolle man durch die Uberlegung der Schienen ein gevierdtes Loch/ohngefehr in der Gröſſe eines gebachenen Steins/offen laſſen/damit die untere Hitze vom Feur Platz habe hinauff und durch zu gehen/wie bey ✠ in der Figur zu ſehen.

4. Ferner ſetzt man die Seiten des zweyten Stocks dieſes Ofens/wie gebräuchlich/auff/ und machet in der Mitten nach der Länge deß Ofens noch eine Schiedwandt von gebachen Steinen nach dem ſchmalen Weg mit Hafner-Leimen auff einander geſetzet in ſolcher Höhe/als dieſer zweyte Stock kommen ſolle.

5. Zu Ende oben in dieſer Schiedmaur nach der Küchen zu läſſet man wiederumb ein gevierdtes Loch in voriger Gröſſe / wie ſolches unten bey den eyſenen Schienen gelaſſen / bedecket hernach alſo dieſen Stock oben wieder mit Schienen und gebachenen Steinen wie zuvor und ſetzet den dritten Stock darauff ſo ingleichem/wie der vorige/eine Schiedwandt haben ſolle / deſſen Oeffnung oder Loch (☉) oben gegen die Stube hinein gewendet / damit die Hitze durchdringen und endlich hinüber durch eine Röhre bey n in die Küche und Schornſtein hinauß geführet werden möge.

6. Von auſſen in der Küchen ſolle man ein Stöpffel oder Decklein über die Röhre und derer Außgang machen / damit / wann das Holtz im Ofen zu Kohlen verbrandt/man dieſes Lufftloch zumachen könne / damit alſo die Hitze darinnen bleibe/und den Ofen deſto beſſer erwärmen könne.

Nota. Uber dem Ofenloch auſſen in der Küchen / ſolle man kein Rauch- oder Lufftloch machen/wie ſonſten insgemein gebräuchlich; dann dadurch gehet ebenmäſſig die meiſte Hitze hinaus / weiln ſich dieſelbige allenthalben in dem Ofen anſtöſt: Es wird aber die Hitze durch die Schiedtmäurlein und Böden gefangen/daß dieſelbige nicht anders dann erſt oben durch die Röhre n

wieder hinans gehen möge / wie dann ſolches in der Figur mit allen Umbſtänden deutlicher zu ſehen/und man ſich darnach wird richten können.

7. Wolte man durch die Ofenblatten einer Seite des untern Stocks deß Ofens ein eyſern Thürlein machen/alſo daß man in der Stube das Feuer im Ofen ſchüren und darbey kochen könne / wird ſolches der Haußmutter ſehr bequem ſeyn / bevorab im Winter / da man das Holtz ſparen / und auf dem Heerd nicht gern ein groſſes Feuer haben wolte; worbey dann in acht zu nehmen / daß man unter dem Fuß des Ofens in der Stube zuvor mit Steinen ſolchen außmauren ſolle / damit/ſo etwan die untere eyſerne Ofenblatte von dem Feuer zerſpringen möchte/das Feuer dadurch nicht in die Stuben fallen/ ſondern gleichſam mit einem Gewölblein verwahret werde.

8. Bey der lincken Hand in der Wohnſtube zwiſchen dem Ofen und der Stubenwand E und *ſolle ein klein Schalterlein oder Thürlein (☽) durch die Wand in die Küche gemachet werden/daß man daſelbſten das Eſſen auß- und einlangen könne/die Gröſſe muß ſich richten nach den Schüſſeln/ und derſelben Gröſſe/ſo man daſelbſten auß-und eingeben will.

Nota. Dieſes Thürlein ſolle man innenwendig in der Stube mit einem ſtarcken Riegel wohl verwahren/darmit bey der Nacht oder ſonſten in Verſperrung der Stube durch die Küche niemand einſchlieſſen möge.

9. In der Küche mit Faſſung des Schornſteins und deſſen Bueſſem/ ſolle man jederzeit in acht nehmen/daß derſelbige gröſſer als der Heerd/nicht zu hoch von der Erden/auch nicht zu flach über dem Heerd außgebreitet/und auch nicht zu eng gemachet werde. Dann ſo er zu eng/ zuflach/zu ſchmahl und zu hoch von der Erde/wird man gewißlich Rauch genug in der Küche haben/und alſo die Haußmutter viel Ungelegenheit darvon bekommen/Beſiehe die Fig.

Fig. N. Num. 11.

Wie die Schlaff-Kammer anzuordnen.

1. Die Schlaffkammer ſolle an die Stube geordnet werden / daß man alſo in dem Winter und ſonſten nicht weit gehen darf.

2. Die Thüre und Eingang in die Schlaffkammer iſt alhier bey F und ſolcher Geſtalt geſetzet/ daß dieſelbige mit dem Fenſter H correſpondiere und in einer Lini ſtehe.

3. Die Länge der Schlaffkammer iſt genommen ſechszehen / und die Weite derſelben fünfzehen Schue/und wird dieſe Gröſſe genug ſeyn/ daß der Meyer mit ſeinen kleinſten Kindern darinnen Platz haben könne.

4. Das Secret oder heimliche Gemach ſolle am Eck der Schlafkammer bey K geſetzet / und von auſſen auffgemauret / auch gegen die Keller-

mauer

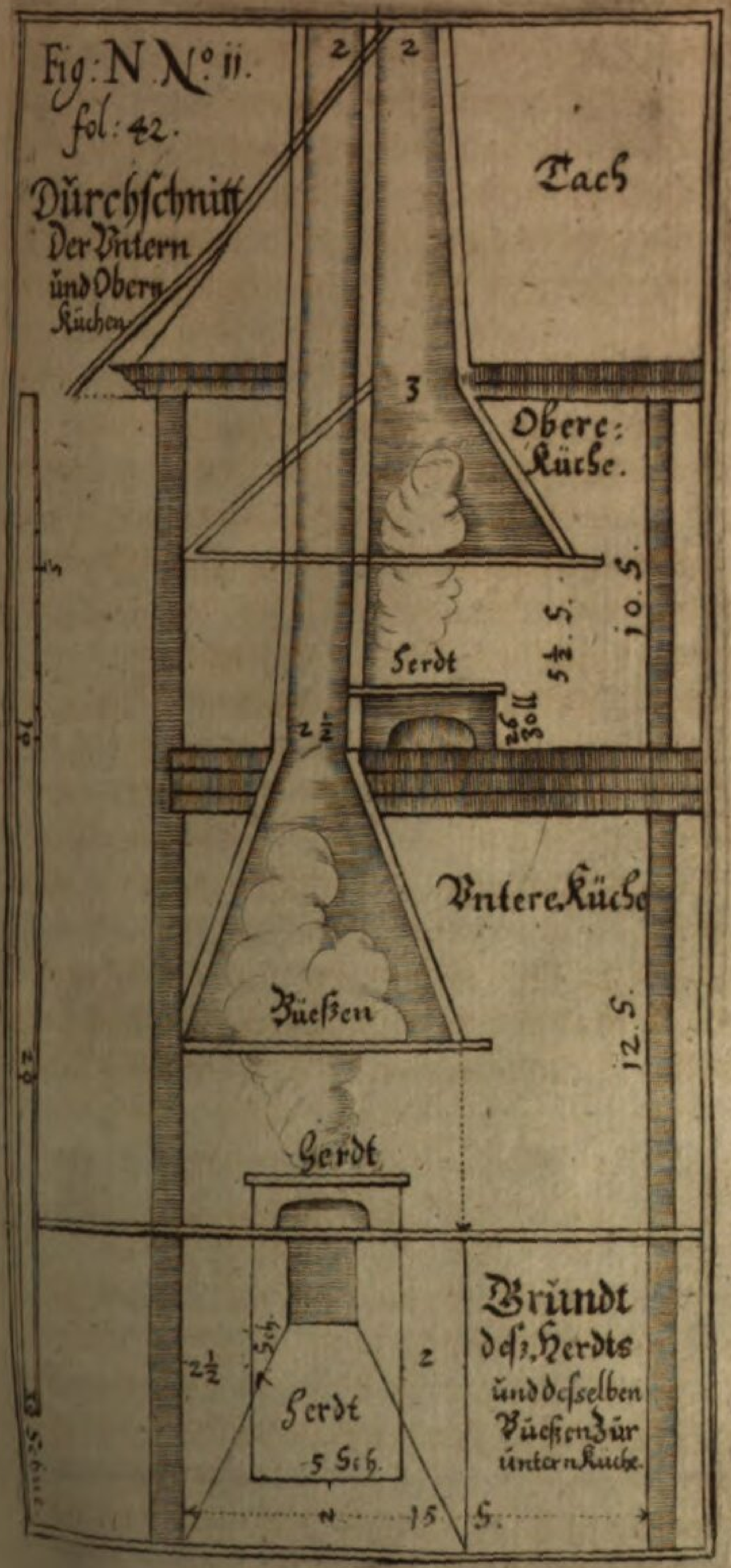
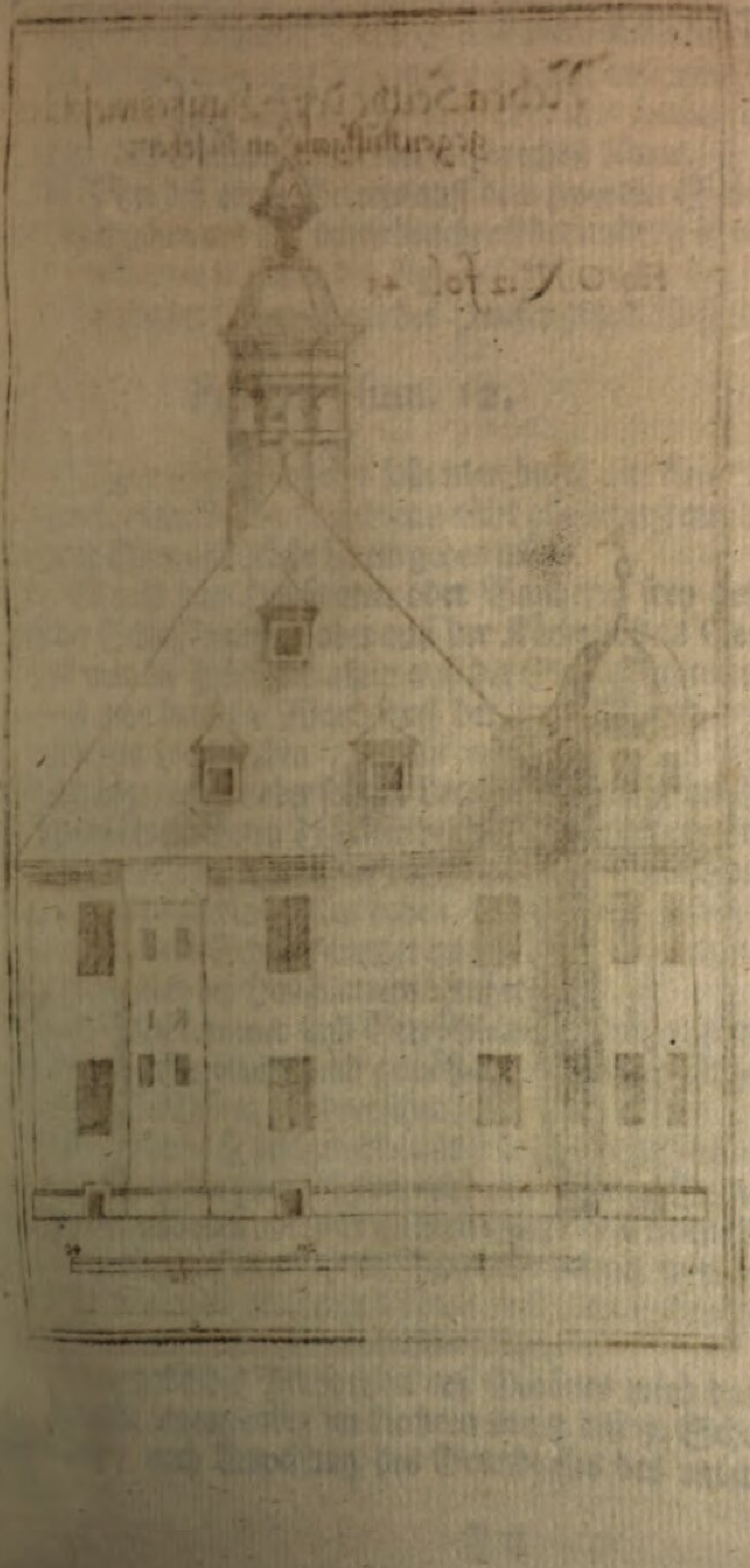


Fig: N. No. 11.
fol: 42.
Dürchſchnitt
Der Vntern
ünd Obern
Küchen
Tach
Obere:
Küche.
Herdt
Vntere Küche
Büeßen
Herdt
Bründt
deß Herdts
ünd deſselben
Büeſsen zür
ünteren Küche.
Herdt
5 Sch.
10. S.
12. S.
15 S.



Neben Seithe deß Haußes wie ſolches gegen Aůffgang an zů ſehen.
Fig: O. N°. 12. fol: 43
K I
5 20 40
10 30

mauer mit gutem Lett ohngefehr zween Schue dick / und von vier biß fünff Schue tieffer als das Fundament deß Hauſes fein ſatt außgeſtoſſen / hernach erſt des Secrets Mäurlein daran herauf geführet / und ſolcher Geſtalt verwahret werden / daß es nicht in den Keller außbrechen könne.

5. Die Röhre deß obern Secrets auff dem zweyten Stock ſolle bey I neben dieſer herab gehen / und alſo unten benebenſt der andern in ein Gewölblein geführet werden / wie ſolches in der Figura O. Num. 12. der Orthographiſchen Vorſtellung der Neben-Seite des Hauſes gegen Auffgang zuſehen.

Fig. O. Num. 12.

6. Auß beſagter Schlaffkammer ſolle man durch eine kleine Thür in die Speißkammer kommen können / damit man nicht allezeit erſt auß der Stube / durch den Hauß-Ehren und Küche hinein gehen müſſe.

Nota. Es wird dem Haußvatter oder Bauherrn frey geſtellet dieſe Thüre auß der Schlaffkammer / oder auß der Küche in das Gewölblein zu machen; will man die Thüre nur allein auß der Schlaffkammer darein haben / ſo muß man durch die Wand auff der lincken Hand deß Gewölbleins ein gevierdtes Loch machen / damit man die Küchen-Speiſe auß- und einlangen möge / es ſolle aber ſolches Loch innenwendig im Gewölb mit einem ſtarcken wohlverwahrten Thürlein beſchloſſen gemachet werden; wolte aber die Haußmutter lieber eine Thür auß der Küche in das Speißgewölblein umb vieler Bequemlichkeit willen haben / könte man beſagtes Loch auß dem Speißgewölbe in die Schlaffkammer an ſtat der Thüre machen / welches alles aber auff Belieben deß Haußvatters beruhet.

7. Dieſe Speißkammer und Gewölblein ſolle von gutem Gemäuer ohn eintzig Holtzwerck gemachet und gewölbet / mit engen jedoch lüfftigen Fenſtern und ſtarcken Thüren wohl verſehen ſeyn.

8. In Mitten dieſes Speißgewölbleins ſolle auff dem Fußboden ein geviertes Loch (♂) ohngefehr zwey biß zwey: und einen halben Schue durch das Gewölb gemauret / und oben mit einer ſteinern Blatten / ſo einen Faltz / und in der Mitten einen eingegoſſenen eyßnen Ring hat / beleget werden / alſo daß man beſagte Blatten in Zeit der Feuers-Noth auffheben / und / was man Beſtes hat / in Eyl dahinein in den Keller bringen möge.

9. Nach vorhabender Proportion deß Gebäues wird das Speißgewölblein ohngefehr innenwendig im Liechten von 8. biß 9. Schue breit und fünffzehen lang / nach Anweiſung des Grundriſſes des untern Stocks / genommen.

10. Die Küche betreffend/ derer Scheidwand die Speiß- und Schlaf-kammer untertheilet/ iſt nach ihrer Länge ohngefehr zwantzig-ſieben / und nach der Breite fünffzehen Schue genommen / bekommet zwey Fenſter in dem hintern Hoff/ jedes im Liechten vier Schue breit.

11. Wolte man die Küche etwas heller und liechter haben/ könte an der Wand in dem Hauß-Ehren noch ein oder zwey Fenſter (♄ ♄) jedoch ſo hoch von der Erden / daß man nicht hinein ſehen kan / nach Belieben geſetzet werden.

12. Betreffend den Heerd und Waſſerſtein / ſtehet ſolches der Haußmutter frey und in ihrem Belieben / denſelbigen ſo groß machen zulaſſen/ alß ſie will/ iſt in dem Grundriß der Fig. F. Num. 4. mit X bezeichnet/ zu ſehen.

13. Gerad gegen der ordinari Wohnſtube über wird noch eine ſeine bequeme Stube (mit ☿ bezeichnet) mit zwo Kammern ♀ und ♃ angeordnet; dieſe Stuben und Nebenkammer ♀ dienet für das Geſinde / wann daſſelbige von dem Felde naß und kalt heim kommet/ zum abtrücknen und wärmen/ alſo kan auch das Nebenkämmerlein (♃) der Haußmutter zu andern Sachen und Geräthſchafft/ ſo ſie bey ihrer Haußhaltung vonnöthen hat / dienſtlich und nützlich ſeyn.

14. Die Gröſſe und Länge dieſer Stube ſolle ſeyn im Liechten zwantzig und in der Breite ſechszehen / das Stüblein aber daran / (ſo nur mit einer brettern Wand / gleich dem jenigen in des Meyers Wohnſtube / unterſchlagen) iſt genommen zehen Schue breit und ſechszehen lang.

15. Dieſes Stüblein bekommet nur zwey Fenſter / eines gegen Nidergang/ das andere gegen Mittag in den Hoff hinauß.

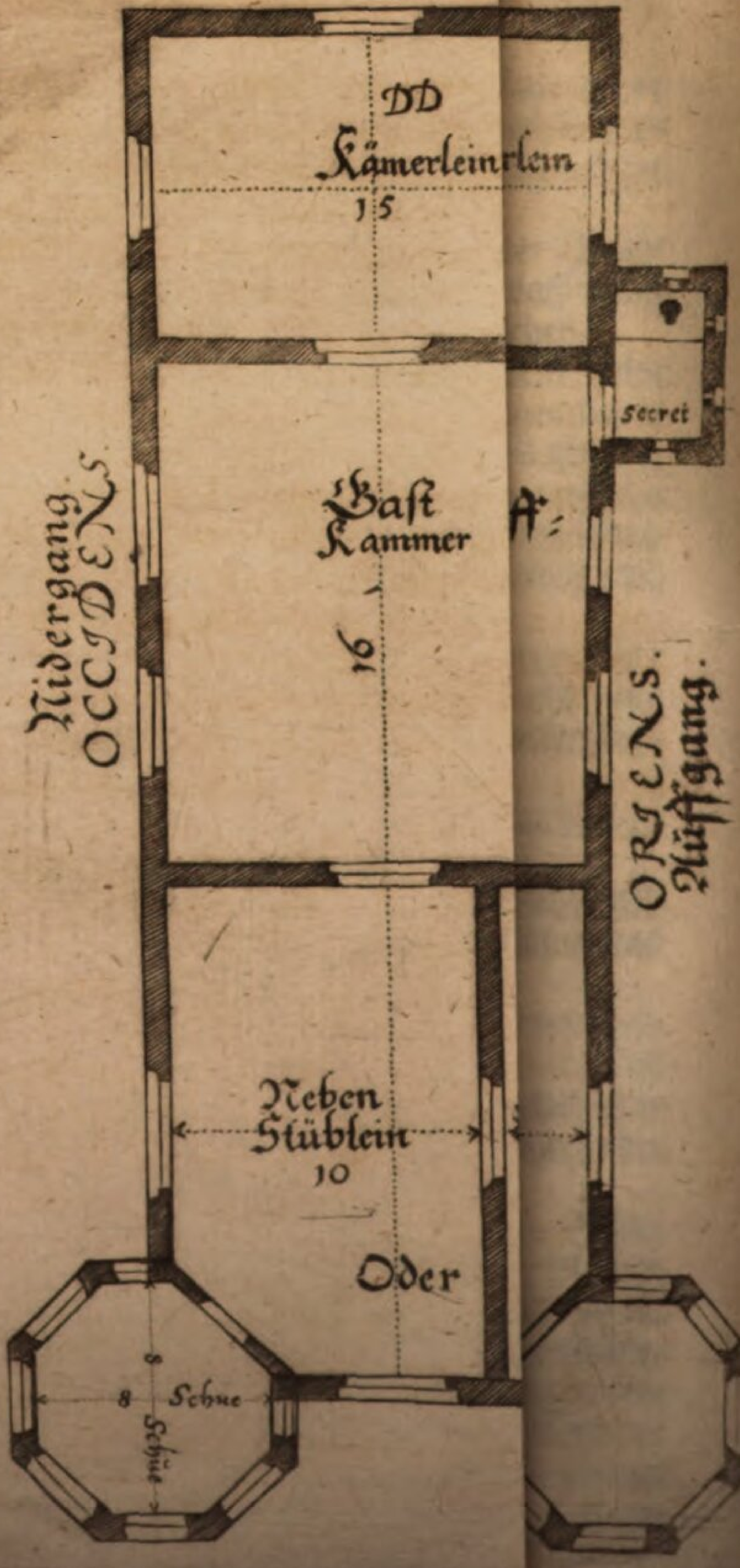
Nota. Es ſollen aber dieſe Fenſter mitten gegen die Thüren geſetzet und alſo auch Fenſter gegen Fenſter gerichtet werden / damit die Lufft und das Liecht allenthalben fein gerad hindurch fallen und ſtreichen möge.

16. Auß dem Nebenſtüblein kan man auch in den Ercker kommen/ welchen man mit einer Thür (wann man will) verſchloſſen machen kan / und kan der Haußvatter hierinnen ein Tiſchlein mit einer verſchloſſenen Schublade/ auch Neben-Bäncke / wie Käſten/ haben/ ſein Eyſenwerck/ Hämmer/ oder andere dergleichen Sachen zur Hand haben.

17. Der Mägde Kammer ♀ an der Geſindſtube iſt genommen 27. Schue lang und 15. breit / weiln aber der Kellerhalß ziemblich weit in der Mägde Kammer kommet/ wie in dem Grundriß des erſten Stocks der Fig. F. ſub N. 4. mit punctirten Linien angewieſen / zuſehen iſt / alß muß man die Bettſtätte/ ſo man auff dieſe Seite haben will/ mit erhöchten Staffeln daran ordnen/ wie vieler Orthen bekandt und gebräuchlich / hätte man aber in dieſer Kammer nicht Platz genug zu dem Geſinde derſelben Schlaffſtätte/ könte man beſagte

Kam-

Fig: P. N.o 13 fol: 45



Kammer 2 zu dem Geräthe/ und die Kammer 4 zur Schlaffkammer und mit einer Thürt auß der Stube darein gemacht werden/ ſolcher Geſtalt aber möchte man die vier Thüren o o o o zu/ und in das Gewölblein A A bey b b eine Thüre hinein machen.

18. Die Geſindſtube kan hinein-warts in dieſelbige ein Vorgewölblein mit einem Schorſtein und hinauffgehende Brandmauern haben/ damit man im Hauß-Ehren bey c c den Ofen in der Geſindſtube einwärmen möchte/ will man den Platz in der Stube aber darzu nicht nehmen/ ſondern ſolches vor dem Camin herauß in den Hauß-Ehren ſetzẽ/ ſtehet ſolches zu deß Hauß- und Bauherrens Belieben/ es wird aber dardurch dem Hauß-Ehren/ wie auch der Stiegen Auffgang dardurch etwas unannehmlich gemachet.

1. Die Stiege betreffend/ ſo wird dieſelbige am bequemblichſten auf der lincken Hand zu Ende des Hauß-Ehrens geſtellet; die Länge jeder Staffeln iſt gemeinen vier Schue/ und die Breite derſelbigen im Liechten vierzehen Zoll/ die Höhe einer Staffel ſieben Zoll: Dieſe Stiege nach dem erſten Stock bekommet zwantzig-drey/ und mit dem Außtritt oben zwantzig vier.

2. Unter der Stiege auff der lincken Hand kan man durch eine Thüre auff die Kellerſtiege/ und ingleichen auch durch die Neben-Thüre zu dem Secret kommen.

3. Den Eingang auß dem Hoff in den Keller/ ingleichem auch wie die Secreta neben einander gerichtet/ ſampt den Fenſtern und Keller-liechtern/ weiſet die Figur K. ſub Num. 8. Folget ferner

Von der Ab- und Außtheilung deß zweyten Stock-Wercks.

Fig. P. Num. 13.

1. Anlangend die Außtheilung des zweyten Stocks zu dieſem vorhabenden Bau/ ſo iſt dieſe gäntzlich nach dem Untern und zuvor beſchriebenen genommen/ ſolcher geſtalten/ daß alle Wände dieſes Stocks gerad auf die untern Wände gerichtet und zuſtehen kommen; auch ſolle dieſer zweyte Stock „auff keine Seiten gegen dem Hoffe über vorigen untern Stock außgeſetzet „oder übergehänget werden/ und wird der Haußvatter oder Bauherr hiermit „abſonderlich gewarnet/ daß er in dieſem Fall ſich keins weges durch dergleichẽ „Zimmerleuthe/ ſo dieſes Irrthumbs gewohnet/ und dardurch viel Leuthe in „Schaden geſetzt und die Gebäu verderbet/ bereden laſſen; dann dergleichen „Gebäuen übel zuhelffen/ wann die übergeſchoſſene Köpffe des Gebälcks ab„faulen/ ſo müſſen nothwendig die darauff geſetzte äuſſerſte Wände ſincken

„und fallen; laſſen ſich zwar im Anfang des Schadens mit Anckern etwas „einziehen / hat aber keinen beſtand / und muß man gantz von unten deß „Grundbodens auff auß dem Fundament hinauff fahren und dieſelbige „unterbauen.

2. Dieſer zweyte Stock dienet für den Principal-Herrn oder Beſitzern dieſes gantzen Landguts und Meyerhoffs / damit derſelbige nicht allein ſeine genugſame Commodität und abſonderliche Zimmer/ ſondern auch bißweilen für gute Freunde und Gäſte/ ſo ihn beſuchen oder ſonſten bey ihme ein und andere Verrichtungen haben / dieſelbige ſo wohl deß Tags alß über Nacht mit Vergnügung bewürden möge.

3. Die Küche dieſes Stocks / wird auch dienlich ſeyn / damit man dem Haußherren / dafern derſelbige etliche Tage oder Wochen ſich auff dieſem Meyerhofe auffhalten/oder ſonſten gute Freunde zu ſich geladen/abſonderlich kochen möge.

4. Es ſolle aber dieſe Küche gleich wie die untere mit einem Waſſerſtein zum Abſpühlen der Schüſſeln und des Küchen-Geſchirrs gemachet und durch einen Canal oder verdeckten Schlauch an der Wand hinden in den Hoff hinab geführet werden / auch ſo man will / kan man mit einem kleinen Zug das nothwendige Waſſer zu dem Kochen und Spülen hinauff und durch das Fenſter/ſo mit zweyen Flügeln/ gleich wie eine Thüre/ geöffnet / hinein ziehen.

5. Bey y gerad gegen der Stubenthür X über wird wiederumb eine Thüre geſetzet und der Eingang zu einer Gaſt-Stube/ oder aber/wann man den Unterſchlag Z heraus läſſet/zu einem Saal gemachet/deſſen Länge bekommet alßdann 30. Schue und die Breite 16. Schue.

6. Wolte man an ſtatt des Ofens E E einen Camin lieber haben / alß könte man denſelbigen neben die Kammerthüre A A in den Winckel F F neben die Röhre/ſo von dem untern Ofen herauf gehet/ nach Belieben machen.

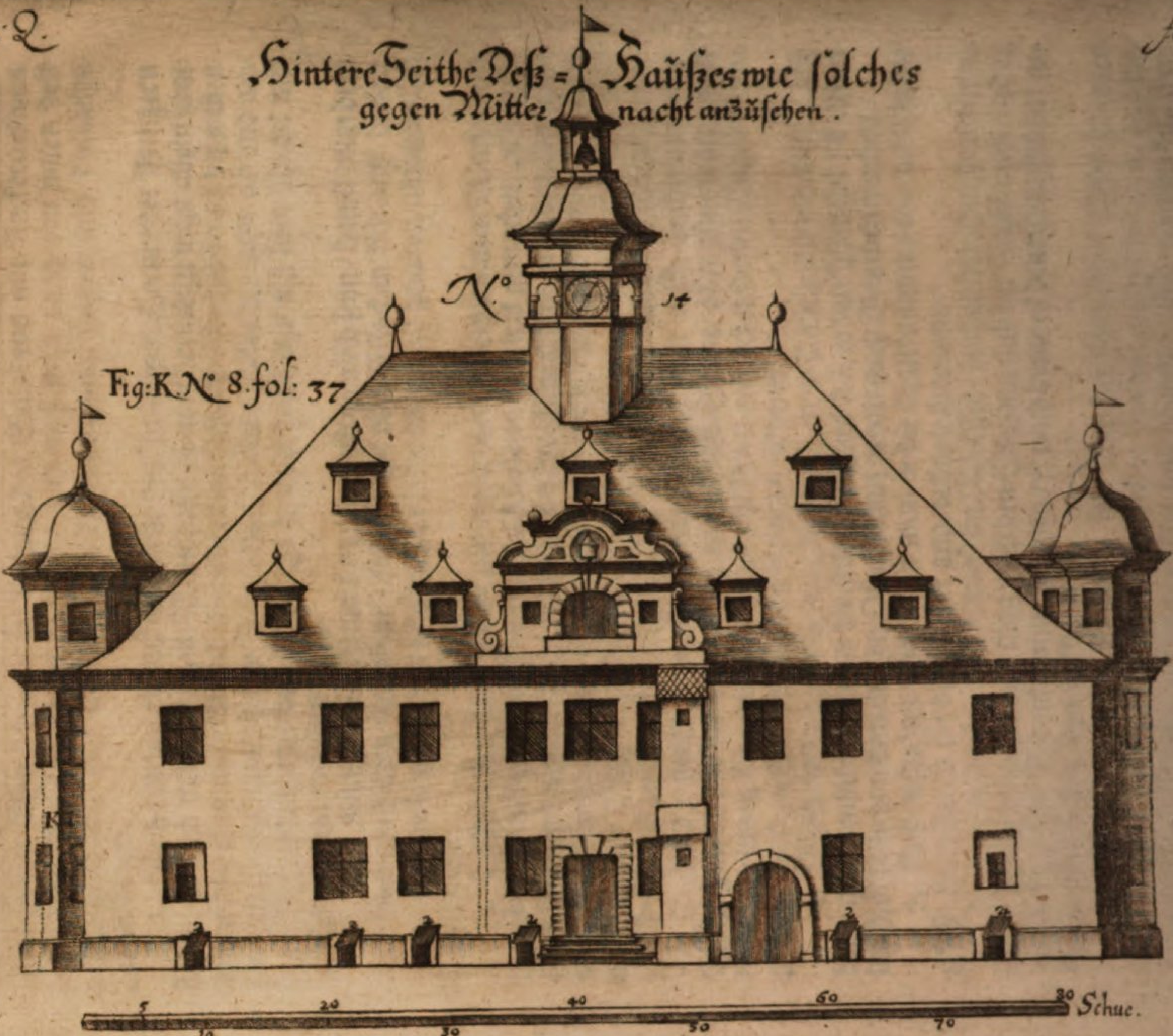
7. Auß beſagtem Saal kan man in die Gaſtkammer / wie auch in die groſſe Kammer/ſo für die Diener angeordnet/ kommen.

8. Anbelangend das Kämmerlein DD/könte ſolches der Haußmutter zu vielen Sachen dienen/ und mag man den Eingang auß der Gaſtkammer/oder auß der groſſen Nebenkammer nehmen / je nach deme es dem Haußvatter gefällig und beliebig ſeyn wird.

9. Die Fenſter des Saals / wie auch der Gemächer dieſes zweyten Stockwercks gegen dem Hoff/ſollen ſolcher Geſtalt geſetzet werden / daß dieſelbige mit den Untern correſpondieren und übereintreffen/ nemlich daß Fenſter über Fenſter zuſtehen komme/ damit nit dem äuſſerlichen Anſehen des Gebäues oder deſſen Zierde eine Mißſtalt (wie insgemein bey dem Bauen zu geſchehen

Fig: Q.

fol. 47.


Hintere Seithe Deſz = Hauſzes wie ſolches
gegen Mitter nacht anzuſehen.
N° 14
Fig: K. N° 8. fol: 37
5 10 20 30 40 50 60 70 80 Schue.

ſchehen pflegt) verurſachet werde; ebenmäſſig ſollen Thüren und Fenſter von innen auch gerad gegen einander über angeordnet werden.

10. Bey den Kammern dieſes obern Stocks kan man auch ein Secret machen laſſen/ daß ſolches neben der Röhre in das untere könne geführet werden.

Von dem dritten Stock/ nemblich der Dachung zu dieſem Bau.

Fig. Q. Num. 14.

1. Von dem vorbeſchriebenen zweyten Stock gelanget man bey ** auf den erſten Boden unter das Dach/ daſelbſten wird bey AAA eine Rauchkammer angeordnet/ ſolcher Geſtalt/ daß man darinnen allerley Fleiſch räuchern könne/ alſo daß der Rauch durch die Röhre deß Schornſteins auß der untern Küche hinauff geführet werden kan; dieſe Rauchkammer ſolle man fein beheb vermachen/ und mit einer verſchloſſenen Thür verwahren.

2. Auff dieſen Boden können die Früchte verwahret/ und durch einen Zug an der hintern Seite deß Hauſes hinauff gezogen werden/ wie in der Fig. Q. ſub Num. 14. zuſehen.

3. Uber dieſen Boden kan man noch eine Fruchtbühne machen/ und wo es am bequembſten eine Stiege darzu anordnen.

4. Wie die Dachfenſter zu ſtellen/ auch welcher geſtalt ein Thürnlein mit einem Schlag- und Leuth-Glöcklein zu machen/ iſt auß der Figur bey BBB. mit mehrern zu erſehen/ und ſolle man auff dem zweyten Boden zu dem Uhrgehäuß gehen können/ damit man die Uhr auffziehen und den Zeiger richten könne; Es ſolle aber ein kleines Seil durch alle Böden biß hinab deß zweyten Stocks in einer hültzern gevierdten Röhre mit Thürlein gerichtet werden/ damit man dem Geſind damit zum Eſſen leuthen könne.

CLAS-

CLASSIS IV.

Fig. R. Num. 15.

Von andern Neben-Gebäuen deß Meyerhoffs.

Zu einer wohlbeſtelten Meyerey werden unterſchiedliche Gebäu auſſerhalb des Wohnhauſes im Hofe erfordert / je nach deme der Eigenthums-Herꝛ einen groſſen Feldbau und Viehzucht anzuſtellen in willens/wir ſetzen zur Nachricht vornemblich folgende Gebäu:

I. Einen Bau zu Pferdſtallungen/ſampt einem Wagenſchopff/ oder zu dem Brennholtz darhinder/ Fig. R. Num. 15.
II. Eine Getraid-Scheure/Fig. S. N. 16.
III. Stallungen zu dem Rindviehe/Fig. T. N. 17.
IV. Kelterbau oder Bierſiederey/darbey der Kälber- und Pohlenſtall/Fig. V. N. 18.
V. Wäſchküche und Backhaus/Fig. X. N. 19.
VI. Badhäußlein/Fig. Y. N. 20.
VII. Schaffſtall/Fig. Z. N. 21.
VIIJ. Schweinſtäll / Fig. nn oo pp.
IX. Hüner- und Gänßſtäll/ Fig. Bb. N. 23.
X. Taubenhauß/Fig. Cc. N. 24.
XI. Hundsſtall/Fig. Dd. N. 25.
XII. Schopffen zu Laitern und andern Geſchirꝛ/ Fig. Ee. N. 26.

I. Die Stallung zu den Pferden iſt in dieſem Meyerhoff nach Belieben erwählet/nemblich ein Bau ſo 80. Schue lang/und breit überhaupt 49 Schue/hat nur eine Stock Höhe von der Erde biß unter das Dach / nemblich von 14 biß 18. Schue hoch.

Nota. Die Pferdtſtallungen werden ſonſten auff dem Lande ins gemein bey den Meyerhöfen nicht höher alß 12. biß 14. Schue genommen; weiln aber die Höhe der Scheuer gegen dieſer Stallung über / wegen Einführung des Getraidts/umb ſo viel höher muß genommen werden / alſo daß beyde Gebäu des Stalls und der Scheuer einerley Höhe bekommen / wird es umb ſo viel zierlicher ſeyn; es wird aber dem Bauherꝛen oder Haußvatter hierin frey geſtellet/ſolches nach ſeinem Belieben höher oder niedriger zu machen: Darbey

aber

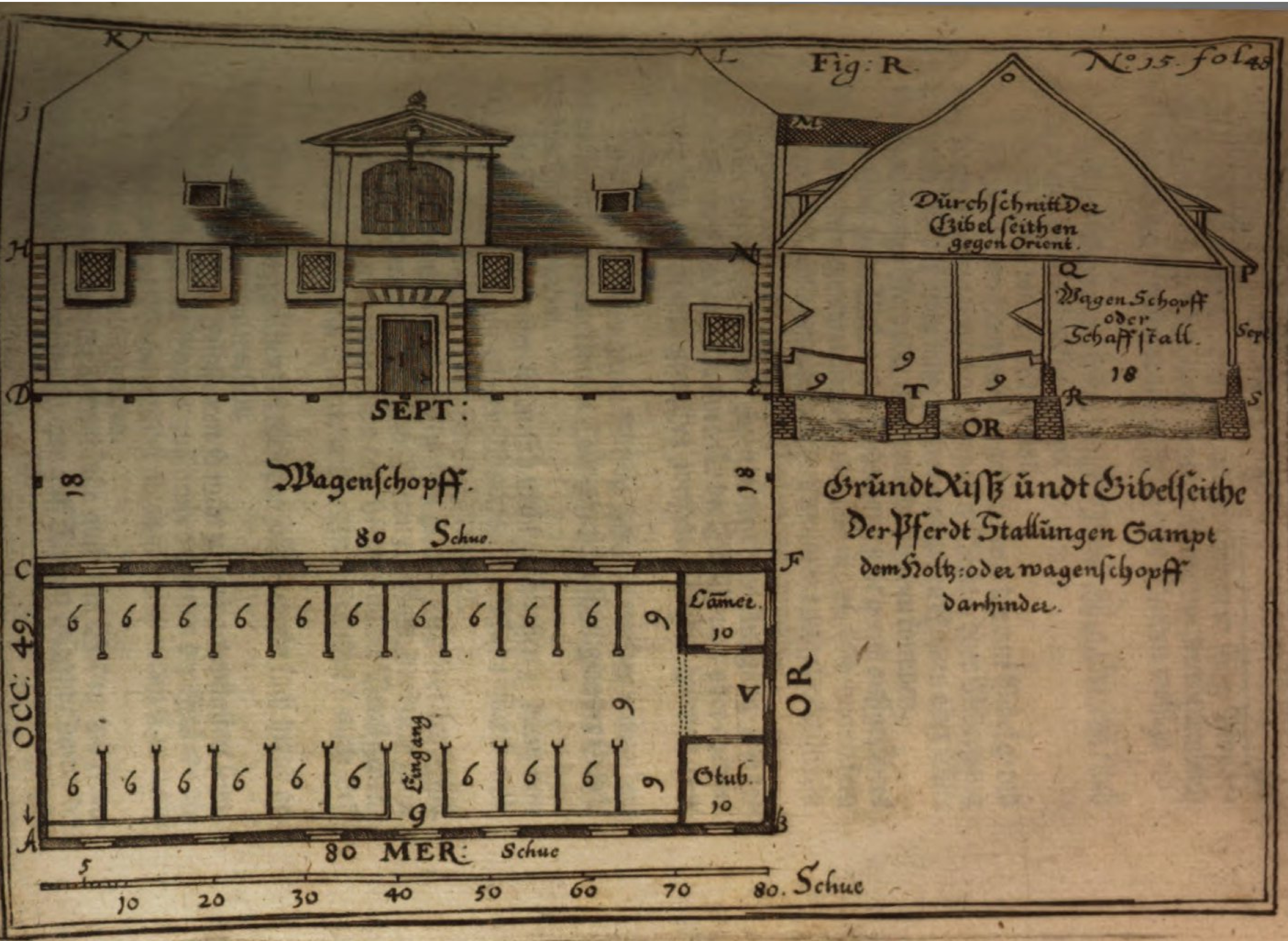


Fig: R.
Dürchſchnitt Der Gibelſeithen gegen Orient.
Wagen Schopff oder Schaffſtall.
18
SEPT:
Wagenſchopff.
80 Schue
Cämer.
Stub.
Eingang
OR
OCC: 49.
80 MER: Schue
80. Schue
Gründt Riſß ündt Gibelſeithe Der Pferdt Stallüngen Sampt dem Holtz: oder wagenſchopff darhinder.

aber nur dieſes in acht zunehmen / daß dem gantzen Gebäu in ſeiner Propor-tion und äuſſerlichem Anſehen ſeine Zierde nicht benommen werde/ vornemblich aber hat man bey den Pferdſtallungen nachfolgende Sachen wohl zu obſervieren.

1. Der Stall ſolle an einem feinen luſtigen Wind ſtillen Ort ſeyn / und ein wenig auf einer Höhe im Trucknen liegen.

2. Solle nicht weit von der Weyde ſeyn.

3. Solle nach den vier Hauptwinden gebauet/ und der eine Gibel gerad gegen Oſten/ oder Auffgang/ und der andere gegen Weſten/ oder Nidergang gerichtet werden / alſo daß beyde lange Seiten eine gegen Süden oder Mittag/ und die andere gegen Nord oder Mitternacht zuſtehen kommen.

4. Der Gibel gegen Weſten oder Nidergang ſolle gerad auffgeführet und wegen deß Wetters gemauret werden / und ſolle in dieſe Gibelwand kein eintziges Fenſter noch Tagloch gemachet werden/ weiln/ wie geſagt/ von dieſem Orth aller Regen/ Schnee und dergleichen Ungewitter kommet.

5. An der Gibel-Seite V. aber gegen Oſten oder Auffgang / ſolle/ wann man will/ eine Stube und Kammer/ für die Stallknecht/ oder aber/ in Unterlaſſung derer/ Futterkaſten gemachet werden. Beſihe hiervon den Grundriß Fig. R. N 15. bey V.

6. Die Stallthüren ſollen gegen Mittag gerichtet werden / man kan auch wegen deß Außmiſtens eine kleinere Thür gegen Auffgang an der Gibelſeite nach der Miſtgrube machen.

7. Die Thüren und Fenſter ſollen ſich wohl zuſchlieſſen ; dann von Auffgang und halb Mitternacht pflegen Winterszeit offt kalte / ſtarcke und rauhe Winde zu gehen/ ſo man Oſt und Nord-Oſt nennet.

8. Die Stände ſollen von Eychen Brettern zuſammen geſetzt/ im Stall von Aufgang gegen Nidergang/ alſo daß in Mitten ein Gang dardurch gehe.

9. Die Bahren oder Krippen ſollen den Pferden an die Bruſt gehen/ ſollen weit ſeyn oben anderthalb Schue / und unten ein Schue / auch tieff ein Schue.

10. Mitten im Gang zwiſchen den Krippen ſolle oben ein Loch herab gehen/ das Heu dardurch herab zu werffen.

11. Der Stall ſolle mit Feldſteinen/ ſo nicht zu ſpitzig/ gepflaſtert ſeyn/ und ſich gegen der Mitten des Gangs auff beyden Seiten der Stände abwerts verliehren/ damit das Waſſer daſelbſt ablauffe / und in den Canal biß hinauß in die Miſtgrube abgeleitet werden.

Nota. Wolte man aber die Pferdſtände auff dem Boden mit zweyling/ oder dreyling von Dännen oder Eychen auff Rippen belegen / damit die

Pferde nicht ſo viel Huffeyſen / alß auff den Pflaſterſteinen / abſchlagen/wird ſolches dem Meyer zu ſeinem freyen Willen anheim geſtellet.

12. Die Stände/vom Bahren anzurechnen/ ſollen 9. Schue lang und 6. Schue überhaupt breit ſeyn.

13. Alſo ſolle auch hinder den Ständen der 9. Schue ein Canal T/ſo ein Schue breit und 3. Schue tieff/ durch den gantzen Stall verdeckt mit Eychen Holtz gemachet werden.

14. Die Bahren ſollen innenwendig glatt und rein gehobelt und außgehauen werden/damit die Pferde nicht die Zunge an den Schifern und Näſten verletzen / und das Futter darinnen ſtecken bleibe / welches dann faul und ſtinckend wird/und das friſche Futter verderbt.

15. Die Bahren ſollen an dem einen Ende etwas mehr alß höchſt $\frac{1}{2}$. $\frac{1}{3}$. oder $\frac{1}{4}$. Schuhe höher / an dem andern Ort aber umb ſo viel niedriger gemachet werden / damit allerley Pferde in der Höhe / als an dem höchſten Ort die gröſten / auff der Mitte die mittelmäſſige/ und an dem untern Ort die kleinſte Pferde daraus bequemlich freſſen können / daß auch das Waſſer / ſo man zu Zeiten wegen der Reinigung darein gieſſet/nicht darinnen ſtehen bleibet / ſondern alle Unreinigkeit damit hinweg flöſſend / ſelber unten außlauffe / worzu man dann in dem Bahren ein ſonderlichen Außgang laſſen kan.

16. Die Rauffen ſollen ſo hoch über der Krippen feſt gemacht werden/ alſo daß die Pferde ſelbige mit den Mäulern erräichen können; und ſollen die Rauffen oben ſo weit offen ſtehen / damit das Heu / ſo die Pferde heraus ziehen/nicht auff die Erde/ſondern in die Krippe fallen könne.

17. Es wäre auch gut/daß ein jeder Pferdſtand mit Brettern unterſchieden würde/weiln die hangende Rigel den Pferden vielmahlen Schaden bringen können: Dann / ſeynd ſie ſo hoch gehänget/daß ein Pferd auffrecht darunter ſtehen kan/ſo iſt ſolches nichts nutz/und die Boßheit des Pferds dardurch nicht gebrochen; iſt es aber zu niedrig/ ſo kan ein Pferd nicht auffſtehen/ ſondern leichtlich mit dem Rücken darunter kommen und denſelbigen brechen/ oder anderwerts Schaden leyden.

18. Die Pferdſtände mit dem Unterſcheid ihrer Wände ſollen oben bey der Bruſt und Kopff ſo hoch ſeyn / daß die Pferde mit den Köpffen nicht zuſammen kommen/einander beiſſen oder ſonſten mit einander ſchertzen können.

19. Die Pferdſtände ſollen hinten keine Schwelle haben / ſondern mit dem Pflaſter fein gleich abhangend ſeyn / damit man die Stände deſto beſſer reinigen/und der Harn von den Pferden beſſer ablauffen möge.

20. Die Höhe des Stalls ſolle auffs Wenigſte von 10. biß 12. Schue hoch ſeyn/ und ſolle der Boden über dem Stall mit Brettern oder Höltzern ſolcher Geſtalt beleget werden/daß die Dämpffung von den Pferden hindurch

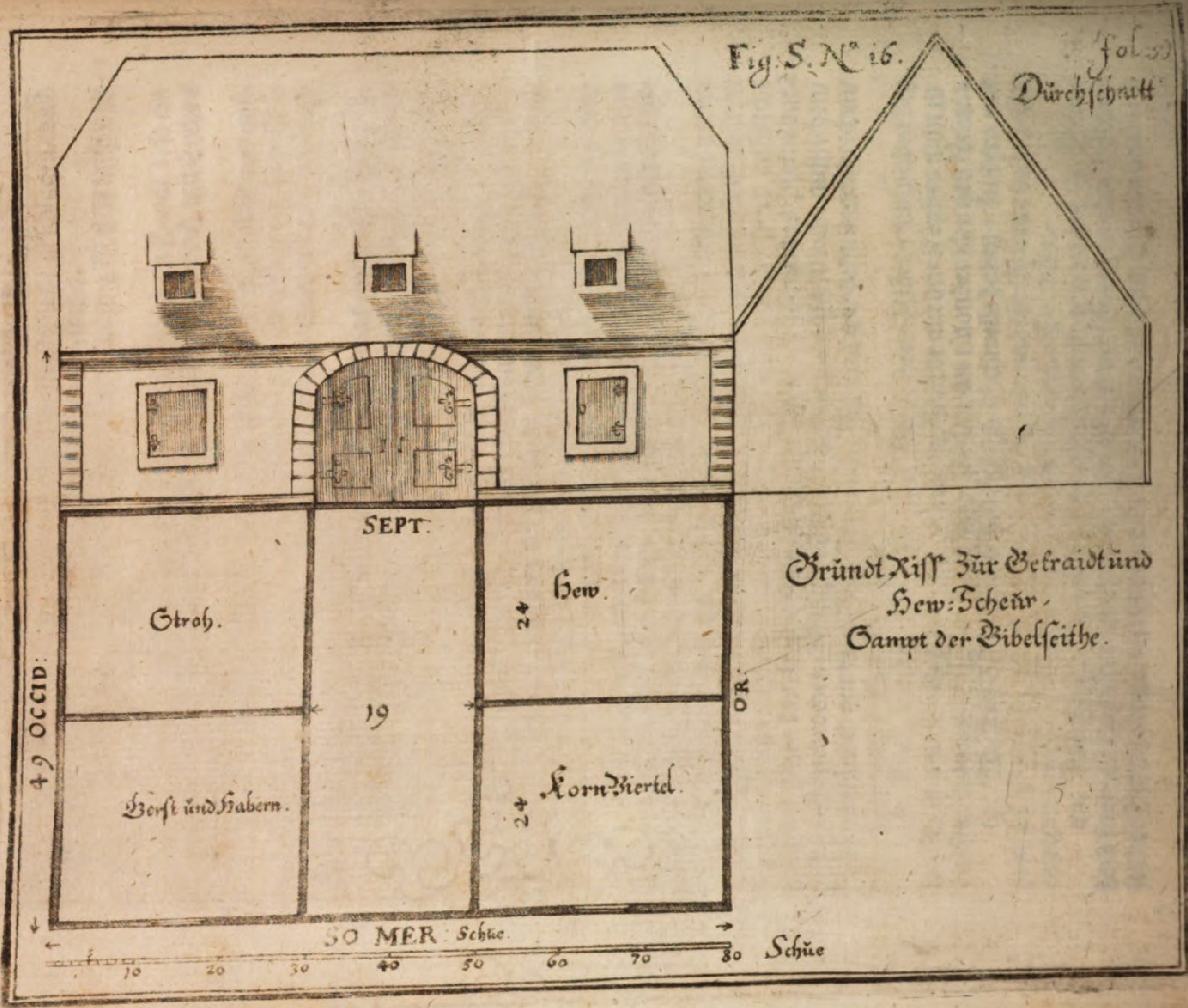


Fig. S. N° 16.
fol.
Dürchſchnitt
SEPT.
Stroh.
Heu.
24
19
Gerſt und Habern.
Korn Viertel.
24
49 OCCID:
OR.
SO MER Schüe.
10 20 30 40 50 60 70 80 Schüe
Gründt Riſſ zur Getraidt und
Hew: Scheür,
Sampt der Bibelſeithe.

gehen könne/ und mag man auff dieſen Boden über die Pferde das Stro zur Sträue/ auf der einen/ und auf der andern Seite das Heu zur Fütterung legen/ da man dann durch ein darzu gemachtes gevierdtes Loch ſelbiges in Stall herab werfen/ und die Pferde verſorgen könne.

21. Die Fenſter des Stalls ſollen auffs wenigſte $3\frac{1}{2}$. Schue breit ſeyn/ und ſollen dieſelbige oberhalb der Rauffen nach der Figur und Durchſchnitt geſetzet/ auch durch beyde Wände von Mittag und Mitternacht gegen einander über in gleicher Höhe geſetzet werden/ damit im Sommer der kühle Nordwind durchſtreichen/ und im Winter die Sonne oder andere warme geſunde Winde den Stall lüfftig machen können.

22. Die Thüren und Fenſter ſollen ſich wohl zuſchlieſſen/ dann von Aufgang und halb Mitternacht offt rauhe Wind zu Winterszeit kommen/ wie oben erwehnet worden.

23. Die Haupt-Eygenſchafft der Pferdſtälle iſt vor andern dieſe: daß ſolche Ställe im Winter warm und im Sommer kalt/ alle Zeit mehr trocken/ als feucht/ lüfftig und hell ſeyen/ auch daß dieſelbige rein gehalten werden.

24. Alle Spinnen- und Spinnweben/ wie auch Mäuſe/ Ratzen/ Wiſſeln/ Schweine/ Hüner/ Gänſe/ Endten und dergleichen/ ſolle man ſo viel müglich auß den Pferdſtällen vertreiben/ dann ſie den Pferden viel Ungemach/ Kranckheiten und andere Ungelegenheit verurſachen können.

II. Von der Getraidt-Scheuer.

Fig. S. Num. 16.

Gegen den Pferdſtällen/ deroſelben Gibelwand (O R) über kan die Getraidtſcheuer 30. Schue hinter dem Wohnhauß/ auff der rechten Hand geſetzet werden/ alſo daß die Einfarth und vordere Wand der Stadel- oder Scheuer-Thüren gegen Mittag und die hindere Wandt gegen Mitternacht/ nach Anweiſung der Figur zuſtehen kommen.

1. Die Gröſſe deroſelbigen iſt alhier 80. Schu nach der Länge und 49. nach der Breite/ die Höhe aber nach der Stallung dargegen über genommen; worbey aber zu mercken/ daß dieſe Scheuer nach des Innenhabers Landguth und deſſen einkommenden Früchten muß angeſtellet und darnach gerichtet werden: Nur iſt dieſes darbey zu obſervieren/ daß ſelbige nach den vier Orthen der Welt/ wegen der Witterung/ gleich wie in der Figur Anweiſung vorgeſtellet/ geſetzet werde.

2. Die Abtheilung der Scheuer beſtehet vornemblich in vier Theilen/ das Erſte Theil kan ſeyn das Korn viertheil.

2. Das Gerſten und Habern/das
3. Zum Stroh / und das
4. Zum Heu.

Jedes ſolle lang ſeyn 29. Schue/ und breit 24. Schue.

3. Die Scheuerthüre ſolle auffs wenigſt 19. biß 20. Schue breit / und die Länge nach des gantzen Baues (nemblich albie 49. Schue) ſeyn.

4. Die Scheuer ſolle vorne und hinten geſpaltene Flügelthor/jedes auch mit einem kleinen Thürlein/haben/ſo 2. Schue breit und 6. Schue hoch.

5. Will man an die vordere und hintere lange Seiten der Scheuren auch Flügel Läden machen/damit/wann die Scheuer vom Geträidt läer/ die Lufft durchſtreichen / und alſo die Scheuer bäſſer außtrocknen könne / ſtehet ſolches jedem Haußvatter frey/und hat man ſich nur nach Gelegenheit deß Orts und Lands hierin zu richten.

6. Was ſonſten ins gemein bey den Scheuren wegen Zurichtung der Thüren und andern in acht zunehmen ſeyn möchte/weiln ſelbiges ein allgemeines und jedem Bauersmann gnugſamb bekandte Sache iſt / laſſen wir zur Verhütung ferner Weitläufftigkeit ſolches beyſeits und dem Meyer anheim geſtellet/verfügen uns demnach ferner zu den übrigen Gebäuen/alß da iſt fürs

III. Die Stallung zu dem Rindviehe.
Fig. T. Num. 17.

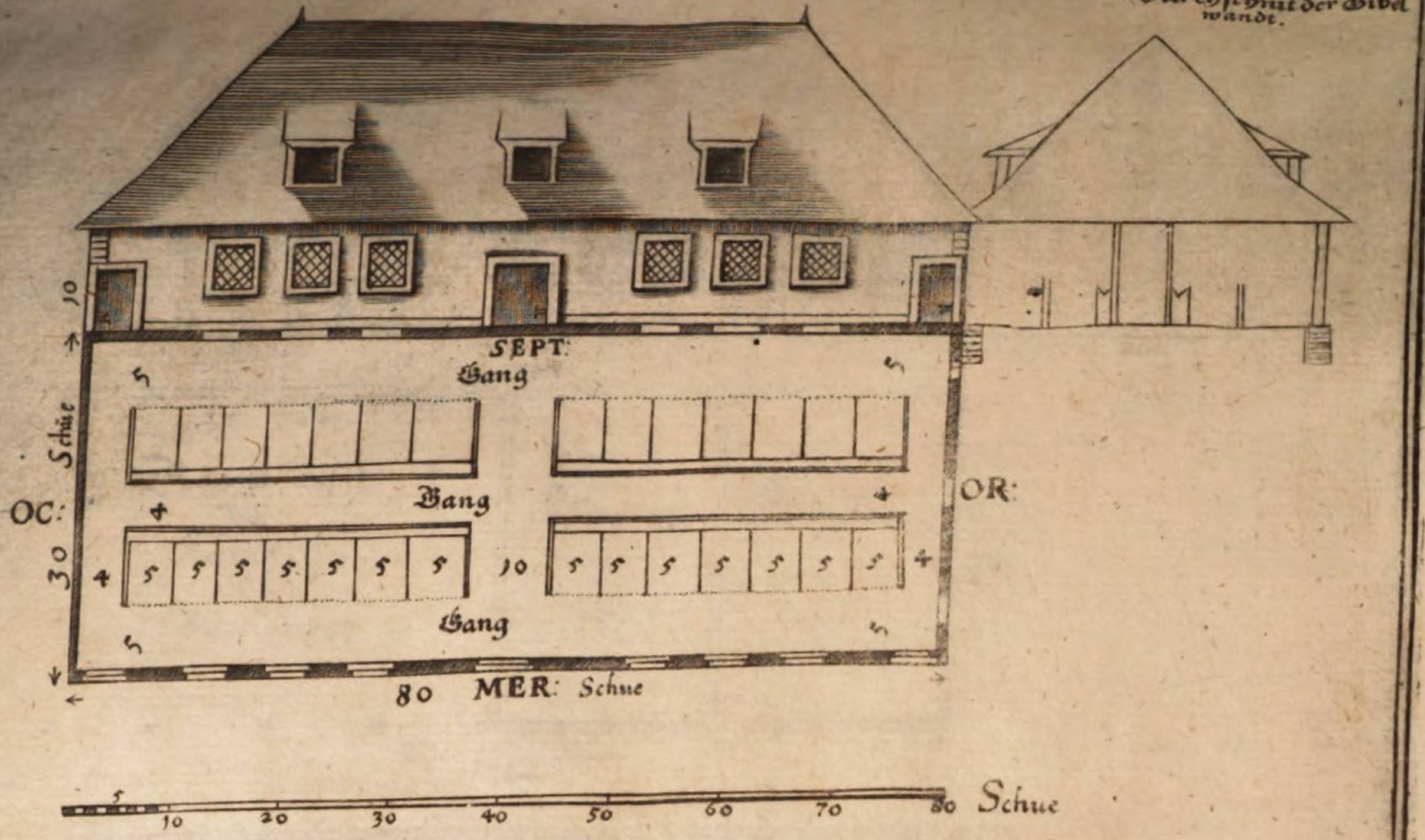
Von dem Eck r der Pferdſtallung an gegen i miſſet man in der Breite ohngefehr 60. Schue hinauß / läſſet dieſes zu einem Hoff oder Platz für das Viehe/ſo 80. Schue lang ſeyn ſolle/gerichtet ſeyn/ſetzt demnach den Viehſtall bey i k l m 80. Schue lang und 30. Schue breit / und iſt dieſer Stall ohngefehr auff 28. ſtück Viehe geordnet / man mag ſelbigen aber nach Menge des Viehes gröſſer oder kleiner nehmen / die Proportion dieſes iſt in der Figur umbſtändig angezeiget/mag man alſo darvon oder darzu thun.

Nota. Die Viehſtallung ſolle rund umb mit behäben Läden/ſo man innenwendig anſchlieſſen kan/gemachet werden/damit man im außtrocknen und miſten dieſelbige auch zu einer guten Lufft auff und zuthun möge/folgt ferner

IV. Der Kelterbau oder Bierſiederey/ ſampt dem Kälber⸗ und Vohlenſtall.
Figura V. Num. 18.

Bey dem Scheuren Eck a a gegen y wird abermahl/ wie zuvor 60. Schue hinüber zu einem hintern Hoff Platz genommen / daſelbſten zu Ende bey

Fig: T. N.° 17. Vieh Stallüngen
Gründt Riſs ünd Nebenſeithe Sampt dem Dürchſchnitt
Der Gibelwandt.



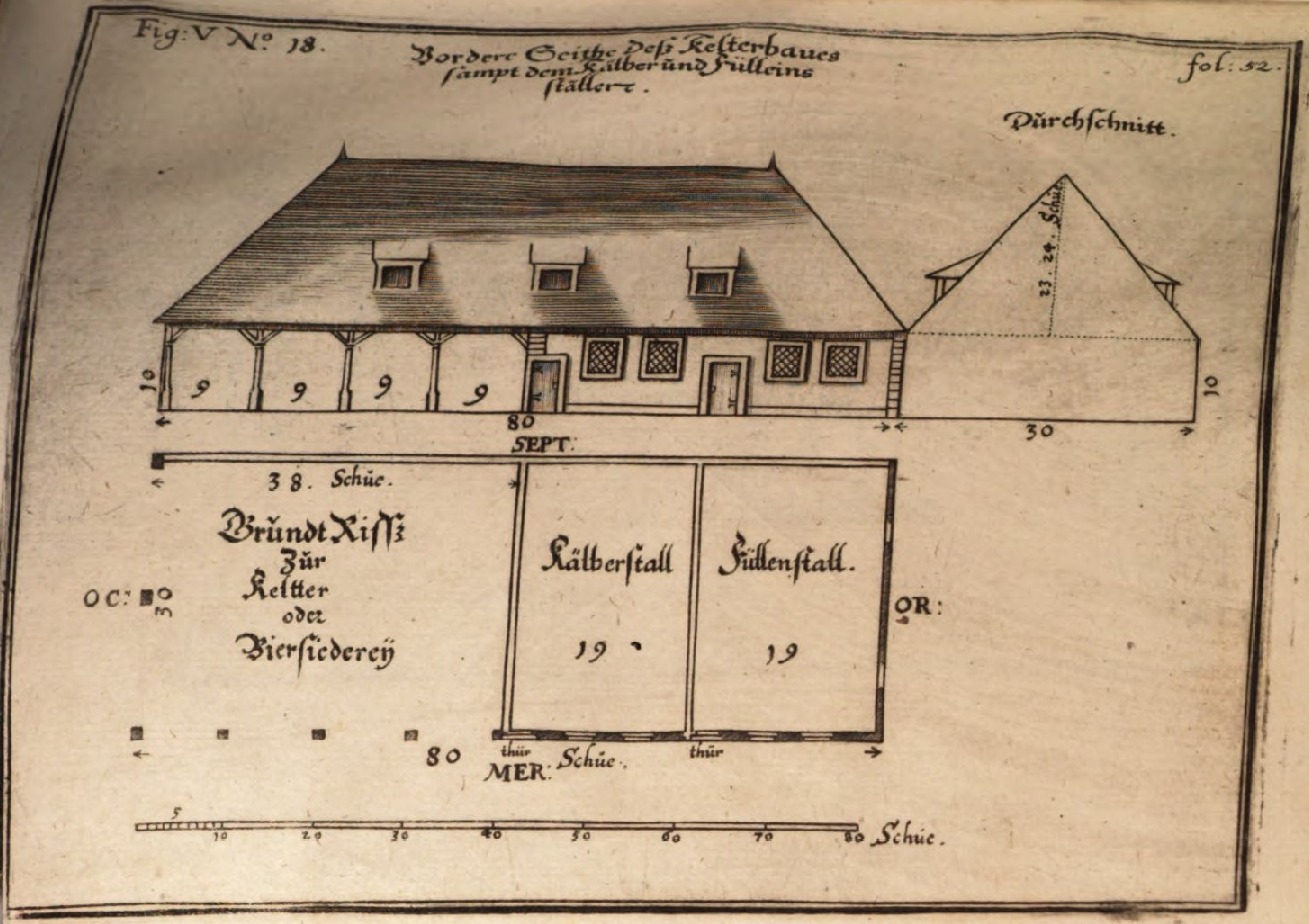


Fig: V N°. 18.
Vordere Seithe deſz Kelterhaues ſampt dem Kälber und Füllein ſtällern.
fol: 52.
Dürchſchnitt.
23. 24. Schüe
9
9
9
9
10
80
10
30
SEPT:
38. Schüe.
Gründt Riſſz Zür Keltter oder Bierſiederey
Kälberſtall
Füllenſtall.
19
19
OC:
30
OR:
80
thür
Schüe.
thür
MER:
5
10
20
30
40
50
60
70
80 Schüe.

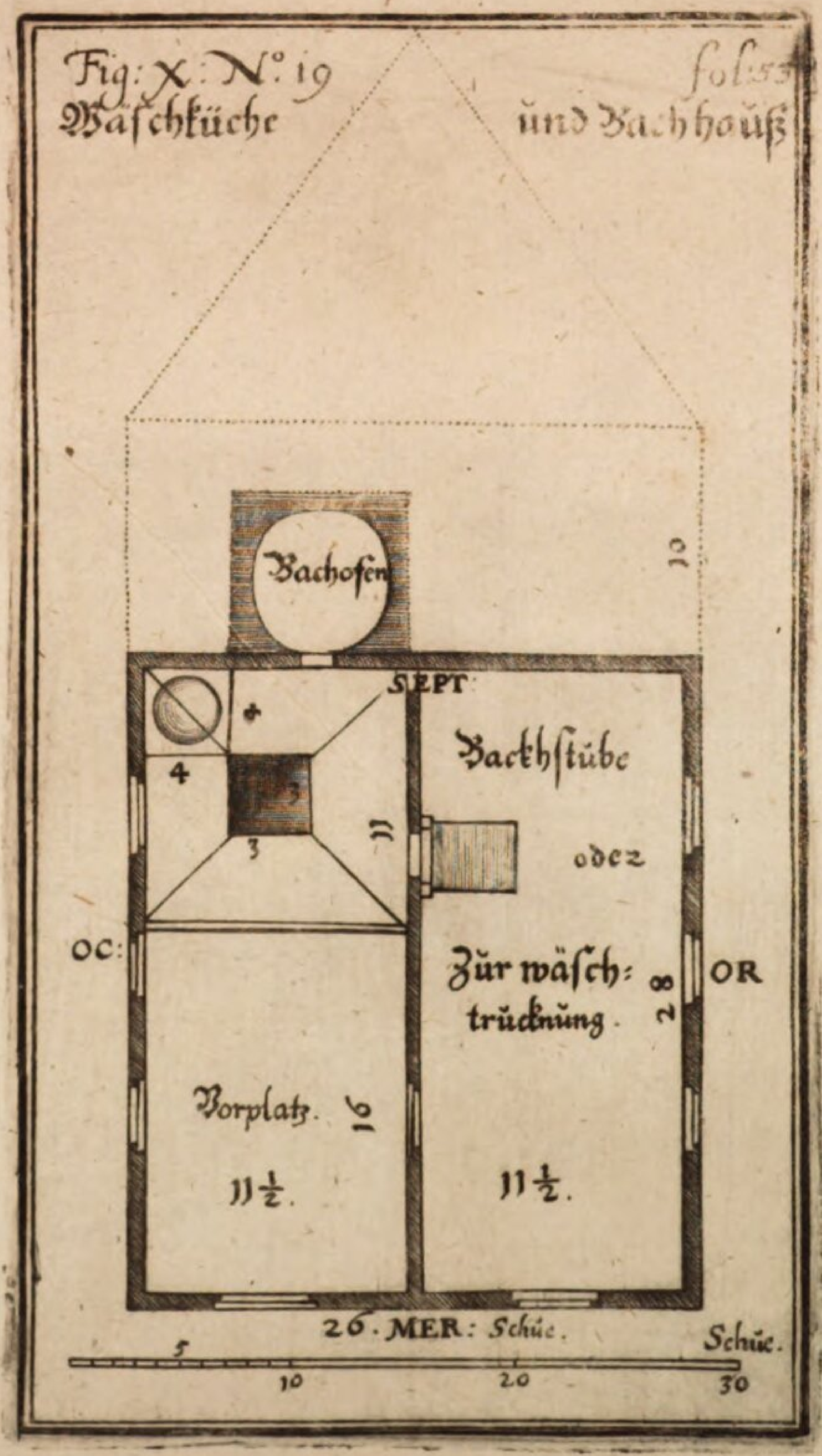
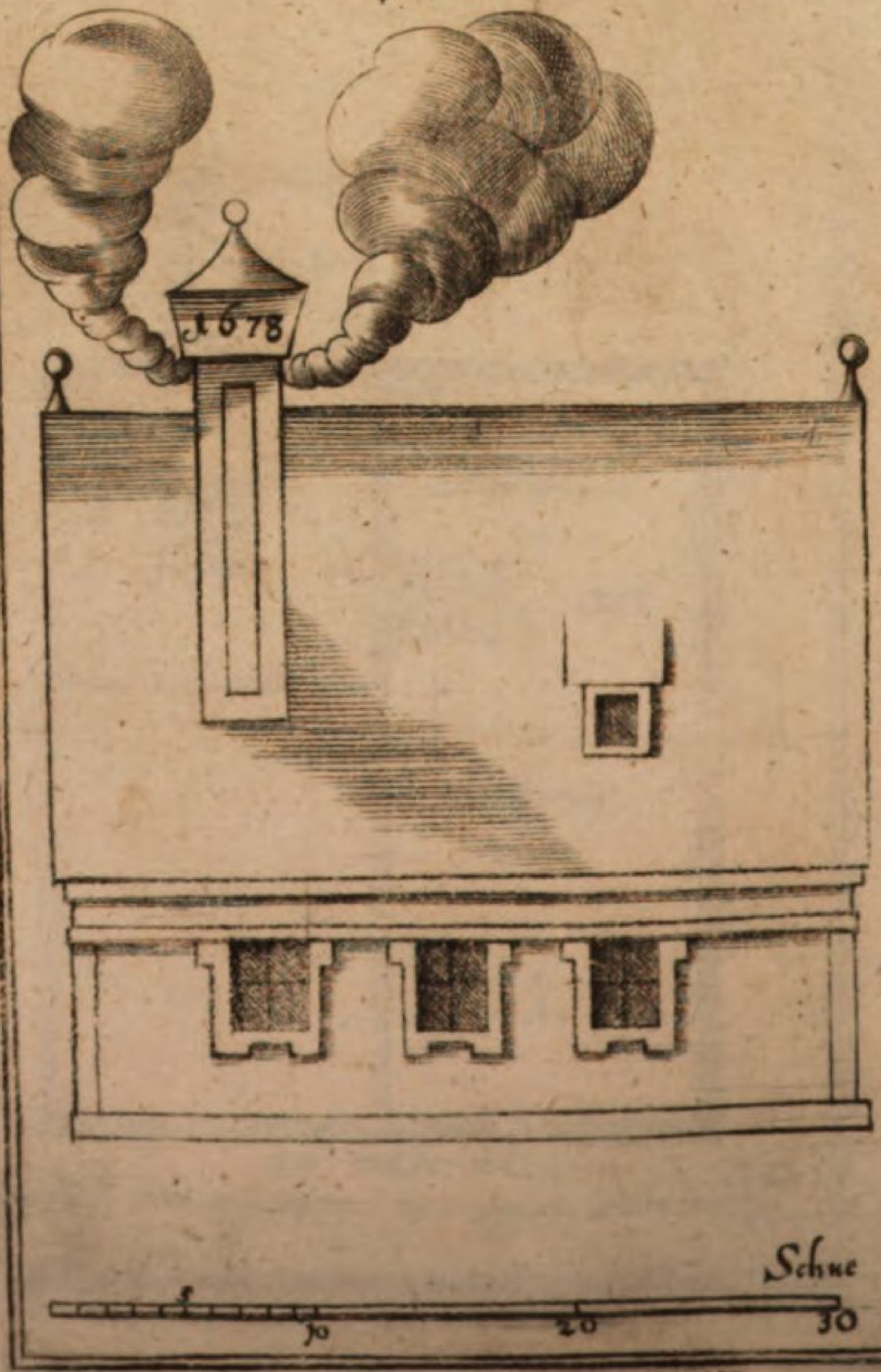


Fig: X: N.° 19
fol: 53
Wäſchküche und Bachhauß
Bachofen
10
SEPT:
Backhſtube
oder
Zür wäſch: trücknung.
28
OC:
OR
Vorplatz.
16
11½.
11½.
11
3
4
26. MER: Schüe.
Schüe.
5
10
20
30

Fig: X. N°. 19. Fol: 53

Wäſch-küche undt Bach-hauß

Wieſelbige Gegen Occid: anzu-ſehen.



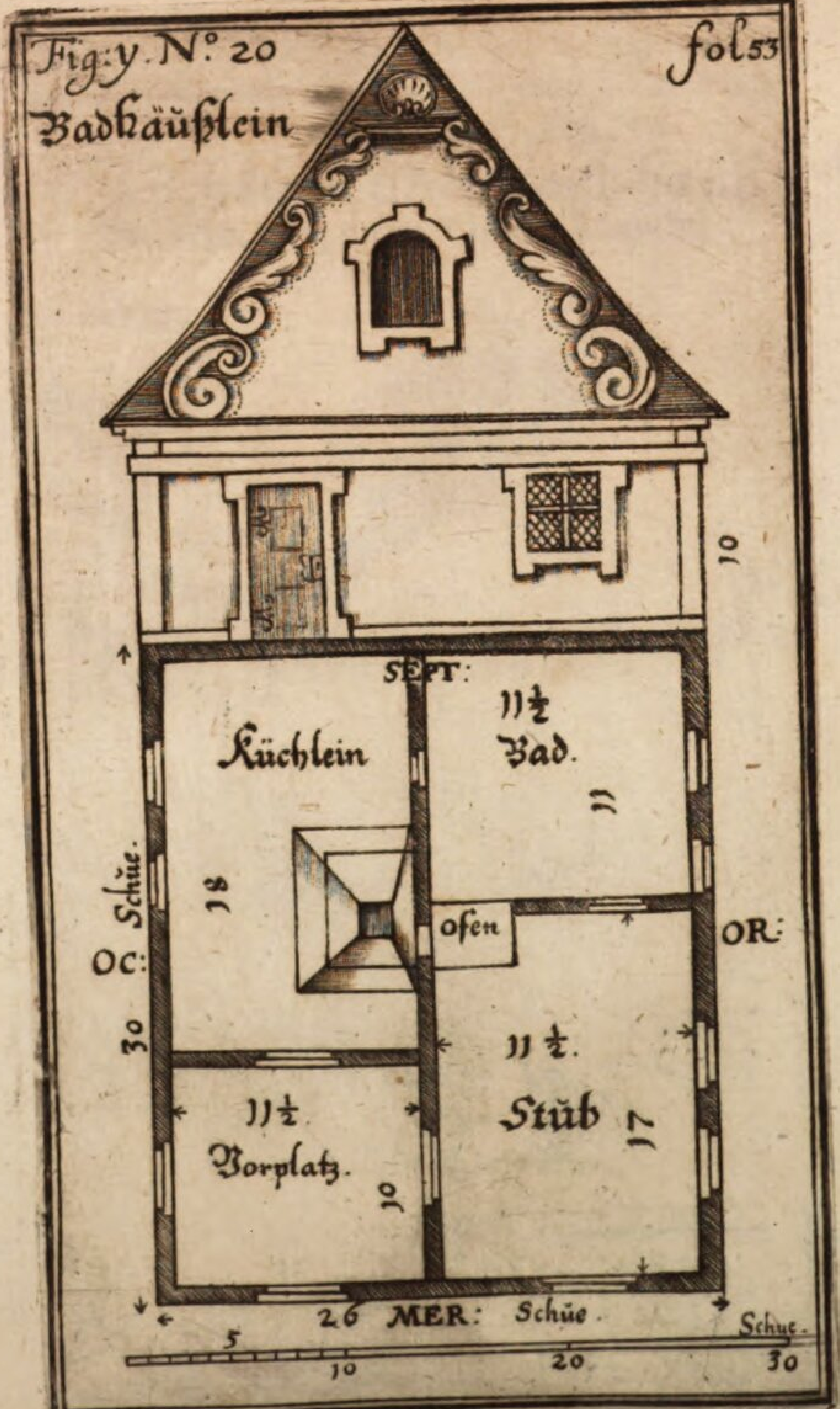


Fig: y. N°. 20
fol 53
Badhäüßlein
Küchlein
11½
Bad.
11
18
ofen
OR:
OC:
Schüe.
30
11½.
11½
Stüb
17
Vorplatz.
10
SEPT:
26 MER: Schüe.
Schue.
5
10
20
30

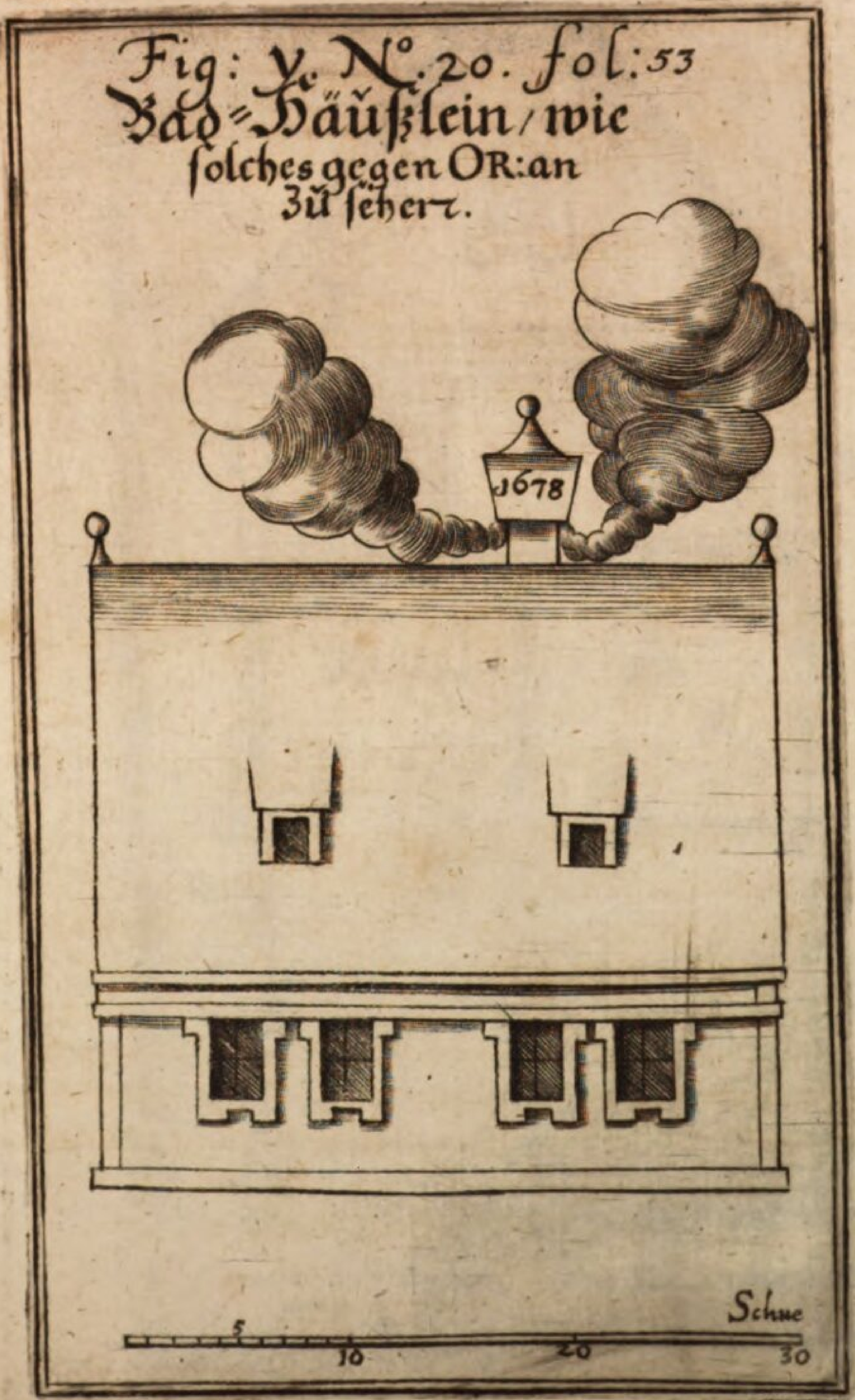


Fig: V. N°. 20. fol:53
Bad=Häußlein/wie
ſolches gegen OR:an
zu ſehen.
1678
Schue
5
10
20
30

bey y gegen cc.80.Schue ferner fortgemeſſen/und wird dieſer Platz auch 30. Schue breit und alſo y.z.cc.dd.zu dem vorhabenden Bau genommen/ deſſen Proportion iſt in allem auß der Figur umbſtändig zuerſehen;iſt aber in dieſem/ gleich wie in vorigem/dem Haußvatter nichts fürgeſchrieben/ ſondern hat ſich derſelbige mit dieſem Gebäu / wie in andern allen / nach ſeinem Einkommen und Vorhaben zurichten: Dieſem nach kommen wir zur

V. Wäſchküche und Backhauß.

Fig. X. Num. 19.

Gegen dem Viehſtall über bey i. miſſet man einen Gang 24.Schue breit/ nimbt hernach noch 26.Schue für die vordere Seite dieſe Bäuleins / deſſen Länge hin 𝔷 hinauß von e e in g g ſolle ſeyn 30. Schue/worbey in acht zu nehmen/daß man wegen deß Backens und Wäſchens mit dem Feuer ſorgfältig umbgehen und die Feuerſtätte mit Läimen und guten Mauren ſampt den Schorſteinen wohl verſehen ſolle/und kan der Wäſchkeſſel bey dem Eck neben dem Backofen geſetzet und die drey Feuer nemblich des Wäſchkeſſels / Backofens / wie auch derer Stuben unter eim Buſem gerichtet und mit einer Schorſteinröhre über das Dach hinauß geführet werden. Gegen dieſem Gebäulein wird ferner geſetzet

VI. Das Badhäußlein.

Fig. Y. Num. 20.

Von dem Eck ff deß vorbeſchriebenen Häußleins wird ein Platz gemeſſen 40.Schue breit/gegen e e und alßdann noch 26.Schue in m m genommen für die vordere Seite deß Badhäußlein/ ſo gleich voriges 30. Schue nach der Länge hinten hinauß haben ſolle / welches dann dem Haußvatter und der Meyerin in vielen Sachen ſehr dienlich ſeyn wird / deſſen Abtheilung iſt mit allen Umbſtänden auß der Fig. genugſam zu erſehen. Folget weiter

VIII. Der Schaffſtall.

Fig. Z. Num. 21.

Dieſer kan füglich hinter den Pferdſtall/(wann man will)geordnet werden/weiln ein ſpacium von 18. Schuen breit und 80. Schue lang überblieben/wie in dem Durchſchnitt der Fig. R. Num. 14. bey Z. Num. 21. zuſehen;

Wolte man dieſes aber zu einem Wagenſchopff oder zur Legung des Brennholtzes brauchen / müſte der Schaffſtall zwiſchen dieſem Schopffen und dem Viehſtall nach der Länge an die Hoff- und Seitenmaur ſolcher Geſtalt geſetzet / daß nur die vordere Seite deſſelben gegen dem Hoff die Tagläden / von hinten aber der Seitenmaur gantz zu und nichts offen gelaſſen werden.

VIII. Die Schweinſtälle.

Fig. nn oo pp.

Dieſe mag man nach Belieben anordnen/wo man will/ werden ſich faſt am füglichſten in deß hinter-Hoff Eck bey dem Viehſtall bey nn.oo.pp.ſchicken/und bey dem Eck k.wie auch bey m. mit einem Thürlein der gantze Winckel beſchloſſen werden.

IX. Die Hüner- und Gänßſtälle

Können hinter der Scheuer an die Nebenſeite der Hoffmaur zwiſchen bb. und cc.geordnet/ und der Hoff zwiſchen der Scheuer und dem Kelterbau und Vohlenſtall bey a a in y. hinüber mit einem Lattenzaun zugeſchloſſen/in der Mitte aber ein Gatterthor ſampt einem Thürlein neben am Eck bey aa gemacht werden.

Nota. In dieſem hintern Hoff kan man auff eine Seite ein klein Teichlein graben / das Waſſer darein leiten / ſo den Hünern / Enten/ Gänſen/ wie auch den Tauben dienlich ſeyn wird.

Ebenmäſſig kan auch bey der Pferdſtallung hinüber von r in i. dergleichen Zaun geſetzt/und alſo beyde hintere Höfe darmit abſonderlich verſchloſſen gemacht werden.

X. Das Taubenhauß.

Fig. Cc. N. 24.

Solches kan man nach Belieben hinſetzen/wo man will/ wird ſich aber am füglichſten in den hintern mittlern Hoff/gerad gegen die hinter Mitte deß Wohnhauß überſtehend/ſchicken/wie in der Haupt-Figur zu ſehen.

XI. Der Hundsſtallungen

Fig. rr, ss, Num. 25.

Können bey dem mittlern Eingang des Meyerhoffs auff beyden Seiten der Thür an die Mauer geſetzet / und die Hunde des Tages ſofern angeſchloſſen werden; damit ſie die durchgehenden Perſonen nicht erraichen mögẽ.

XII. Schopffen zu Läitern und andern Geſchirr.

Dieſe können auff beyden Seiten der Hoffmauer im vordern Hofe gegen dem Wohnhauß über geſetzet werden.

CLASSIS V.

Von Bronnen/ wie dieſelbige anzuordnen/ zu graben und zu läithen ſeynd.

BRonnen ſeynd an und für ſich ſelbſten insgemein vornemblich dreyerley:

I. Springbronnen.
II. Ziehe-oder Pompp-Bronnen.
III. Ciſternen.

I. Springbronnen ſeynd zierlich aber koſtbar/ wegen der Waſſerleithungen/ Theicheln/ Bronnenſtöcke &c: dieſe kan man nicht allenthalben ins Werck ſetzen oder haben/ es ſeye dann die Situation darnach/ daß es einen natürlichen Fall habe/ oder aber durch Kunſt-Truck-oder Hebwerck in die Höhe getrieben werde.

II. Ziehebronnen oder Pomppen ſeynd insgemein auff dem Land und in den Städten genugſam bekandt/ worunter die Schöpff-und Ziehebronnen zweyerley Arthen/ nemblich (1) mit dem Schwenckel (2) mit Ketten und Eymern; die Pomppbronnen aber mit einer Röhr/ Stifel und Ventil.

III. Ciſternen/ werden mehrentheils an den jenigen Orten gemacht/ wo man ſonſten Mangel an Waſſer hat/ und diß ſeynd Gewölber/ worin das Regenwaſſer von den Dächern der Gebäu zuſammen geleitet und geſamblet/ hernach durch einen groben Kießſand geläutert/ ferner mit Pomppen oder Eymern/ zum Kochen/ Wäſchen und Trincken gebraucht wird.

Wie alle dieſe Bronnen zuzurichten iſt unſer Vorhaben hierin nicht/ ſondern wollen nur allein von Erkantnüß der Waſſer/ wie auch Leitung und Grabung der Bronnen/ ſo bey dieſem unſeren Meyerhoff nöthig ſeyn möchte/ mit wenigem nachfolgende Anmerckungen beyfügen.

1. Das Waſſer ſolle man ſuchen und die Bronnen graben im Auguſto, wann die Sonne in der Jungfrau/ vor dem Æquinoctio Autumnali: Item im September und October; dann/ wo Waſſer gefunden wird in dieſen Mona-

Monathen / ſo wird man allezeit Waſſer haben/ und wird daſſelbige in dieſen Bronnen (ohne ſonderbahre Zufäll/ ſo durch Erdbidem geſchehen/) nimmer auſſen bleiben/ weiln zu dieſer Zeit ins gemein das Erdreich außgetrocknet/ dürr und kein Regenwaſſer hat.

2. Wann man ſuchen will/ wo Waſſer oder eine Quelle vorhanden iſt/ ſo macht man ein Loch an dem jenigen Orth/ wo man graben will / ohngefehr drey Schue weit und fünff Schue tieff/ und ſetzet auff den Abend einen irrdenen Hafen/ ſo nicht gebraucht iſt/ darein/ decket hernach beſagtes Loch zu/ wann nun am Morgen nach Auffdeckung des Lochs oder der Gruben der Hafen zerfallen oder ſonſten gantz weich worden und zuſammen geſuncken / ſo iſt es eine gewiſſe Anzeigung/ daß Waſſer vorhanden. Oder

3. Man nimbt auff den Abend eine Oehl-Lampen / ſetzt dieſelbige in das Loch oder Grube/ wann das Liecht nicht brennen will/ oder leichtlich außliſchet/ deutet daſſelbige ein feuchtes Erdreich / und daß das Waſſer nicht weit darvon ſeye.

4. Oder man nimbt trockene Schafswollen/ leget dieſelbige über Nacht in die Grube / decket ſolche mit Reiſſicht oder Brettern zu / trückt ſie hernach den andern Tag auß/ wann ſie nun feucht und naß/ ſo iſt Waſſer vorhanden; wo aber die Wolle trocken/ ſo iſt kein Waſſer zu hoffen.

5. Die äuſſerliche Anzeigungen und Zeichen deß Waſſers unter der Erde deuten auch etliche Gewächſe an / nemblich wo dünner Sand/ Waldweiden/ Oerle/ Rohr/ Eppich und dergleichen gefunden werden/ da darff man kecklich graben/ und wird man durch vorgeſetzte Proben erfahren / daß Waſſer vorhanden.

6. Wann man nun nach beſagten Wahrzeichen feuchte Oerther gefunden/ ſo kan man den Broñen anfangen zu graben/ deſſen Weite kan ohngefehr von 7. biß 8. Schue genommen werden; für die Faſſung deſſelbigen werden zween Schue dick die Maur gerechnet/ und iſt dieſes zuverſtehen/ je nach deme man den Bronnen groß oder klein machen will. Die Tiefe muß ſich richten nach der Quelle/ biß man dieſelbige ſtarck findet und faſſen kan.

7. Betreffend die Güte des Waſſers / und wie ſelbiges zu erkennen / iſt oben bey der erſten Claß etwas Andeutung geſchehen / und hat man inſonderheit auff den Grund oder Geſchlecht deß Bodens zu ſehen ; dann/ iſt derſelbige letticht/ ſo iſt gemeiniglich die Quell klein und keines guten Geſchmacks.

Iſt der Boden ſandicht / ſo iſt die Quell gering / ſüß und tieff unter der Erde.

Iſt die Erde ſchwartz / ſo iſt die Quell nicht groß / und komt vornemblich vom Winter-Regen/ hat aber gemeiniglich guten Geſchmack.

Iſt der Boden leimicht/ ſo iſt die Quell mittelmäſſig uñ ſüſſen Geſchmacks.

Findet

Findet man an dem Boden rothe Steine/ ſo trifft man gemeiniglich gute und groſſe Quellen an.

Zu weilen findet man auch unten an den Bergen und Gründen kalte und geſunde Waſſer.

Im ſchlechten Felde ſeynd die Quellen offtmahls geſaltzen/ ſaur und nicht kalt noch ſüß; findet man aber an dieſem Orth wohlſchmackendes Waſſer/ ſo kommet daſſelbige auß dem nechſten Gebürg unter der Erden.

Wann man auff dem Bauplatz / und in deſſen Grund keine Bronnenquellen findet oder antreffen kan/ muß man nothwendig von der nechſten Höhe oder dem Gebürge eine beſtändige Quelle ſuchen/ und nach dieſem Meyerhofe auff den darzu verordneten Platz leithen und führen/ und kan ſolche Leithung und Führung vornemblich nachfolgender Geſtalt verrichtet werden.

1. Muß man die Hauptquelle mit einem beſtändigen Mauerwerck faſſen / und eine bequeme Bronnenſtube machen / und ſolle dieſelbige billig verſchloſſen/ oder/ da ſie ja offen bleiben müſte/ jederzeit rein gehalten werden.

2. Von dieſer Bronnenſtuben auß wird die erſte Röhre geleget / und vornen mit einer englöcherichten blechern Seyhe verſehen / damit nichts Unreines in die Röhren kommen möge.

3. Die Röhren werden insgemein von Dännenholtz gebohret/ und mit eyſern Blechen (ſo man Bronnen-Kacheln nennet/) in das Holtz der Röhren in einander feſt eingetrieben / und darzwiſchen mit Baummoß oder dergleichen verwahret.

4. Die Röhren von Bley ſind nicht viel nutz / inſonderheit was zu dem Trinckwaſſer gehöret; dann ſolche ſeynd ſchädlich/ können aber nur zu den Luſt-Bronnen/ (da man keine höltzerne Teicheln legen könte /) gebrauchet werden.

5. Man machet auch irdene Röhre mit Abſätzen / (ſo wohl gebrandt ſeyn ſollen/) daß man alſo eine in die andere ſtecken/ und mit Letten / lebendigem Kalck und Oehl auch andern Sachen verwahren könne / und dieſe ſeyn beſtändig und geſundt/ bevorab wann ſie gantz in Lett-Erde geleget und damit umbſchlagen werden/ und ſolle man ſich mit der Gröſſe beſagter hültzern/ bleyenern und irdenen Röhren/ nach der Menge des Waſſers richten / je nach deme man viel oder wenig darin führen oder leithen will.

6. Ehe und zuvor man die Bronnenquelle faſſet/ muß man wiſſen / wie viel der Platz deß Meyerhoffs/ dahin man den Bronnen leithen will/ nidriger liege/ ſo durch ein langes Richtſcheidt von 15. biß 20. Schue mit einer Waſſer und Bleywage leichtlich geſucht werden kan/ und nach dieſem kan man ſich alßdann ferner mit Legung der Teicheln richten; man ſolle aber allezeit von 100. zu 100. Schuen die Teicheln/ wann dieſelbige auff eben flachem Felde geführet werden/ etwas abhangend und tieffer legen / damit das Waſſer deſto

báſſer ſeinen Zug und Abfall haben könne; müſte man aber die Teicheln über einen tieffen Graben oder Grund leithen/ ſo muß man dieſelbige oberhalb der Erden/auf gemaurte Pfeyler oder auff höltzerne Böcke legen.

7. Man ſolle aber durch das Feld / wo die Teicheln verborgen / gewiſſe Blöcke oder Zeichen oberhalb der Erde haben / und von 50. biß 60. mehr oder weniger Schue Sponten in die Teicheln machen/daß man dieſelbige mit langen ſchmalen an einander gebundenen Weyden ſtreiffen und ſäubern könne/ da etwan Frösch oder ander Ungezifer ſich darein geſteckt / und den Lauff deß Waſſers verhindern wolten.

8. Wolte es die Gelegenheit dieſes Orts geben / daß man eine gute Quell/oder aber ein ander ſtehendes Waſſer/auß einem hochgelegenen Teich/ nicht weit zu dieſem Meyerhofe zuleithen hätte / könte damit viel Nutzen geſchaffet und dieſes Röhren-Waſſer zu dem Luſtgärtlein / Wäſchküchen und anderen gebrauchet werden.

CLASSIS VI.

Von den Qualitäten/Beſchaffenheit/Ampt und Gebühr eines guten Haußhalters dieſes Meyerhofs.

NAch deme wir nun den Bauplatz mit allen ſeinen Umbſtänden in etwas entworffen und betrachtet/alß iſt für allen Dingen nöthig dieſen Meyerhoff mit darzu erforderten Perſonen zu beſetzen / und nach einem guten Meyer oder Haußhalter ſich umbzuſehen. Es ſolle aber derſelbige vornemblich ſeyn/

1. Ein gewiſſenhaffter/gottsförchtiger frommer Mann/ welcher ſein Weib/Kinder/Geſind und Nachtbarn/Einheimiſche/ wie auch Außländiſche/weder mit unrechtmäſſigem Zorn/Zanck/Schlägen/Neyd/Haß/Verleumbden noch andern Vortheil oder liſtigem Betrug nicht kräncke/ alſo beedes mit Worten und Wercken unbeleydiget laſſe.

2. Verſtändig/ das iſt / er ſolle gute Wiſſenſchafft ſeines Gewerbs und Handthierung haben / ſeine Verrichtungen nicht durch andere Leute thun/ noch viel weniger auff dieſelbige ſich verlaſſen; wird derowegen von ihme erfordert/daß er die Eigenſchafften/Qualitäten und Arthen / ſo wohl der Leute welche er gebrauchen muß / alß auch ſein / oder ſeiner Herꝛſchafft Nutzbarkeit und Schaden / wie auch des nothwendigen Viehes/ derſelbigen Zucht / Gebrauch

brauch und Nahrung / ſampt der Gelegenheit des Orts / wohl wiſſe und erkennen lerne.

3. Gelährt / nemblich er ſolle vor allen Dingen / Leſen / Schreiben und Rechnen können; damit er alles / was zu ſeinem Gewerb dienlich / zubeſchreiben / notiren / anordnen / außtheilen / außgeben und einnehmen / darüber tägliche Rechnungen und Regiſter zu halten wiſſe.

4. Nüchtern / verſtehe daß er kein Vollſäuffer; jedoch / was zu ſeiner Nothdurfft und Ehre bevorab ſeines Herrens und Principalen dienet / Gaſtfrey / der kein karger Filtz noch Geitzhalß / ſondern was recht / den Freunden und Frembden in Ehrerbietung / nach Erforderung der Sachen / mit einem Trunck und Tractament wiſſe zu begegnen / gegen jederman / damit guten Willen zu erhalten / darbey aber nichts unnützlich verſchwende / verderbe / noch nachläſſig die nothwendige Hauß- und Feldgeſchäffte verabſaume / da er vielleicht etwas nützlichers thun könte.

5. Unverdroſſen und fleiſſig / welcher ſo wohl Tags alß Nachts auff alle ſeine Leute gute Achtung habe / offtermahls und unvorſehens dieſelbige beſuche und viſitiere / ob ſie in ihrem vorgegebnen Geſchäffte und Arbeit der Gebühr nachkommen / und was ſie täglich gearbeitet / Nutzen oder Schaden gethan? fleiſſig auff notieren / abſtraffen / abſchaffen / oder annehmen / warnen / trohen und belohnen / je nach deme es nöthig zu ſeyn befunden wird. Gleichfals ſolle er auch die Wälder und Felder / Gärten und Fiſchteiche fleiſſig beſichtigen / und nicht vom Land in die Stadt oder andere Oerther ohne nothwendige und wichtige Geſchäffte verräiſſen; dann / dadurch wird viel verſäumet / vergeblicher Unkoſten angewendet und die Zeit unnützlich verlohren.

6. Wachſam / das iſt / er ſolle ſo wohl Tags als Nachts vor allen Dingen auf das Feuer in den Küchen / und bey dem nothwendigen Kochen und einheitzen der Stuben und Gemächer / bevorab zu Winterszeiten / wie auch vornemblich auff die Liechter in den Ställen bey dem Viehe / Heubühnen und andern Orthen fleiſſige Vorſorge und Auffſicht tragen / inſonderheit ſeinem Geſind und Innwohnern ſeines Hauſes das unnöthige Taback trincken nicht geſtatten / ſondern wo ſolches mißbraucht / gäntzlich abgeſchafft und mit Ernſt verbiethen. Item / er ſolle die Schorſteine / Camin / Oefen zu gewiſſen Zeiten fleiſſig beſichtigen / dieſelbige ſäubern / und / wo ſie ſchadhafft / beyzeiten helffen laſſen. Ingleichen auff die Thüre und Thore der Behauſung und gantzen Hoffs nicht allein des Tags / ſondern vornemblich bey der Nacht / wie nicht weniger / auff Kiſten / Kaſten / Keller und Gewölber / deroſelbigen Auff- und Zuſchlieſſung / auch Verwahrung der Schlüſſel embſige und unnachläſſige Sorge und Vorſicht tragen.

7. Richtig: Nemblich es ſolle ein verſtändiger Hauß-Vatter dieſes

Meyerhoffs alle ſeine Sachen in guter Ordnung haben/und wiſſen was zur rechten Zeit im Jahr einzukauffen/und hingegen was an Frucht/Wein/Bier/Hanff/ Flachs/ Fiſch/ Schmaltz/ Butter/ Käß/ Eyer/ Heu/ Stroh/ Pferd/ Viehe/ Hüner/ Gänß/ Endten/ Tauben ; Item Garten-Gewächs/ Obs/ Kraut / Rüben und dergleichen beedes zuverkauffen oder ſonſten mit Nutzen zu verhandeln habe. Alſo auch den Ackerbau recht/ nach der Witterung und Jahrszeiten anzuordnen/die Früchte außzuſähen/ Kräuter- Küchen- Baum- und Wein-Gärten / wie es die Gelegenheit des Landes erfordert und gebräuchlich iſt/nützlich anzuordnen. Alle Früchte/ und was ſonſten gepflantzt/ wieder zu rechter Zeit einzuſamblen und gebührlich zu verwahren/ damit ſolches nicht verderbet noch Schaden nehmen könne.

8. Verträglich/das iſt/ſich/wie oben gemeldet/vor Zanck mit den Nachbahren hüten/ohne ſonderbahre Urſachen nicht leichtlich Geld außleihen/worauß gemeiniglich Zanck und Unwillen entſtehet.

In Summa es ſolle der Herꝛ oder Innhaber eines Landguts in Beſtellung einer Meyerey auch wiſſen / was zu ſeiner Wohnung / an Gebäuen/ Materialien und Inſtrumenten/ Werckzeug / beſtändig / nützlich und zierlich erfordert werde / daſſelbige alles gebührlich anordnen / und/ was nöthig/in Vorꝛaht verſchaffen / ſich alßdann umbſehen nach gutem Geſinde / und bey Beſtellung und Anordnung eines Meyerhoffs umb einen ſolchen Verwalter oder Meyer bewerben / der über vorgeſchriebene Qualitäten ſpecialiter auch noch ferner ſeye nach ſeiner Perſon

Eines ziemblichen und mittelmäſſigen Alters / nicht ſchwach / blöd oder baufällig/ ſondern wohlvermöglich und ſtarcker Gliedmaſſen : Auch were es gut/daß er in dieſem Land gebohren und erzogen / damit er den Grund und Landboden deſto beſſer kennen und bauen möge.

Der eines guten Ruffs und Nahmens/ſich jederzeit redlich / getreu und auffrecht/in allem ſeinem Thun embſig / fleiſſig und rühmlich gehalten / deſſen Weib eine verſtändige Haußhalterin / wohlgezogene arbeitſahme und unterdienſthaffte Kinder habe.

Der keine eigene oder frembde noch andere Güther neben dieſer Meyerey hab.

Der von Jugend auff in Ackerwerck und bäuriſchen Geſchäfften erfahren und wohlgeübet ſeye / oder auffs wenigſte darzu groſſen Luſt / Sorg und Fleiß anwende/ſolches alles zu begreiffen und zuerfahren.

Der ein ſparſamer Mann/nicht gar zu arm/oder dürfftig/kein Landſtreicher/noch verdroſſener Schlingel / Zäncker/ Auffwickler/ꝛc.

Der ſein ſelbſt und ſeines Geſindes / Knecht / Mägd und Taglöhner mächtig ſeye.

Der

Der ſich inn- und auſſerhalb der Arbeit mit befehlen und anordnen / ſo wohl gegen Groſſen als Kleinen / beſter maſſen wiſſe zuverhalten.

Der nichts laſſe verderben noch zu Grunde gehen / verwahrloſe und verliederliche.

Er ſolle niemand Frembdes beherbergen noch zu Gaſt auffnehmen/es wäre dann ſeines Herren Befehl oder ſonſten ein bekandter guter Freund/ ſolle demnach niemand umb ſich in Dienſt haben/der nicht zu ſeiner Feldarbeit und fürnemblich zu des Eygenthums-Herren Nutzen dienlich ſeye.

Er ſolle ohne ſeines Herren Wiſſen und Willen für ſich ſelbſten nichts handeln/noch ſeinen Nutzen ſuchen/vielweniger ſeines Herren Geld auf Viehe oder andere Kauffmanns Wahren anlegen oder verwenden. Dann ſolches verhindert/daß der Meyer oder Verwalter ſeines Ampts nicht recht abwarten/und endlich gegen ſeinem Herren mit der Rechnung nit beſtehen kan.

Er ſolle ſeine Arbeit und Geſchäffte alſo anſtellen / daß er nicht dörffe ein Ding zwey-oder mehrmahlen thun/noch vergebens Unkoſten anwenden.

Er ſolle ſich hüten / daß er nicht bey dem Trunck und Wein einen Kauff oder ſonderbahren Vertrag mache.

Er ſolle ſeine Rechnung fleiſſig thun/und zu rechter Zeit oft/je nach deme es dem rechtmäſſigen Herren dieſes Landguts gefällig / derowegen ſelbige ordentlich ablegen und nicht liederlich auffſchieben.

Er ſolle auch von allerhand gebräuchlichen Werck-und Feld-Zeug/zweyfach ſo viel im Vorrath haben / damit wann etwas zerbrochen / verbraucht/ verdorben oder verlohren / ein anders zur Stelle/und alſo dardurch nichts an der Arbeit verabſäumet werden möge.

Er ſolle nicht allein Abends und Morgens ſondern jeder Zeit (wie bereits oben erwehnt) ein fleiſſiges Aug und Auffſicht auff ſeine Kinder / Geſinde und Taglöhner haben/was und wie ſie arbeiten/und ihnen ihre Nahrung/Speiſe und Kleidung zu rechter Zeit geben.

Er ſolle auch die Ställe des Viehes/wie auch daſſelbige/wann es zu oder von der Arbeit oder Weyde kommet/fleiſſig beſichtigen/ob ihnen etwan etwas mangelt / ſo wohl am Leibe als ihrer Nahrung / item daß ſelbige ordentlich zu rechter Zeit geſpeiſet und geträncket werden.

Er ſolle alle Abend/ehe er ſchlaffen gehet/ſeinem Geſind befehlen und anordnen / was ſie gegen den Morgenden Tag verrichten / und an was für eine Arbeit ein jedes gehen ſolle.

Er ſolle ſich zu allerletzt in die Ruhe begeben/und alſo auch Morgens mit dem Tag wieder auff ſeyn / Knechte und Mägde auffwecken / und zur Arbeit wieder anführen.

Er ſolle den Grundboden offt fleiſſig umbgehen und beſehen / ob derſelbige

ſelbige nicht zu mager / und wo Tüngung vonnöthen / auch wie er ſich ſonſten anlaſſe?

Er ſolle ſein Vieh / Pferd und Ochſen noch anders / ſo man zur Arbeit braucht / nicht zu ſtarck abtreiben / ſchinden und abmartern laſſen / und darbey wiſſen / wann dieſelbige kranck oder ſonſten ſchadhafft / mit Artzney-Mitteln / denſelbigen wiederumb zu helffen.

Was er endlich noch zu wiſſen vonnöthen / und wie er ſich in Verwaltung dieſes Meyerhoffs zu verhalten / hat er in nachfolgenden Claſſen ein und andere Nachrichtung zur Genüge umbſtändig zu erſehen und zu erlernen.

CLASSIS VII.

Was einer ſorgfältigen Haußmutter und Meyerin zu wiſſen vonnöthen.

GLeich wie zu einer Meyerey ein verſtändigerund fleiſſiger Haußvatter vorbeſchriebener maſſen ſeyn ſolle / welcher auf das Feldgebäu / Geſind und Viehe gute Achtung giebet und mit allerhand Nothdurfft unterhält / und alſo ſeines Principalen oder Hoffherꝛens Nutzen in alle wege ſuchet / beſtändig unterhält und fortführet ; Alſo und gleicher Weiſe wird von der Meyerin und Haußmutter nicht weniger nach ihrem Stand embſiger Fleiß und Sorgfalt dieſer Haußhaltung und Meyerey erfordert / vornemblich aber ſolle dieſelbige nachfolgende Sachen in gute obacht nehmen / und

Erſtlich für ſich ſelbſten ſeyn eine gottsfürchtige / fromme und ehrbahre Frau / welche beydes GOtt und ihrem Mann ſchuldigen Gehorſam leiſte.

2. Eine gute Haußhalterin / räthlich und thätlich / ſparſam und ſorgfältig / embſig / ſittſam und friedſam / die des Hauſes fleiſſig abwarte und nicht viel außſchweiffe.

3. Die ihre Kinder / Söhn und Töchter / zur Gottesfurcht / fleiſſigem Gebet vor und nach dem Eſſen / auch Morgends und Abends embſig anhalte / allen Muthwillen derſelben abſtraffe / zur Arbeit mit verſtändiger Zucht jedes nach ſeiner Ahrt anführe / auch im Anfang der Jugend im Leſen / Schreiben / Rechnen / Nähen / Spinnen / &c. unterꝛichten laſſe / denſelbigen mit gutem Exempel vorgehe / alles Fluchen / Schweren mit Eyfer ſtraffe und abwähre / und gantz und gar nicht geſtatte / daß eintzige Gottesläſterung noch anderer Ungehorſamb bey denſelbigen vorgehe.

4. Betreffend das Geſind / bevorab die Mägde / worzu jegliche beſtellet /

ſolle

ſolle ſie ein fleiſſiges Aug und gute Auffſicht haben/daß dieſelbigen ihr anbefohlen Werck getreu und fleiſſig verrichten/ alſo daß die Kindsmägd die Kinder nicht verwahrloſen/ dieſelbige zu rechter Zeit ſpeiſen/ rein und ſauber halten/auch denſelbigen keine leichtfertige Zotten/Mährlein vorbringen/und mit aller Zucht und Schamhafftigkeit/denſelbigen mit gutem Exempel vorgehen und anweiſen.

5. Die Viehemägd ſo man zur Garten-und Feld-Arbeit brauchet/ ſolle die Haußmutter gleichfals fleiſſig viſitieren und beſuchen/ob dieſelbige ihre Arbeit recht verrichten/ das Viehe zur rechter Zeit abwarten/ nichts veruntreuen/ſich nicht mit Gezänck oder andern Leichtfertigkeiten an die Knecht und Jungen hangen/auch daß dieſelbige mit den Liechtern in den Ställen ſorglich umbgehen/nichts verbrechen/verderben noch verwahrloſen?

6. Es ſolle auch eine gute Haußmutter wol wiſſen den Hanff und Flachs zurichten/zu ſpinnen und weben/Leinwat und Getüch ſamblen; Item die Schafe zu ſcheren/ Wollen zu bewahren/dieſelbige zu kartetſchen und ſpinnen: Tuch daraus zu machen/Kinder und Geſind darvon zu kleiden.

7. Eine ſorgfältige Haußmutter ſolle zu Morgens am erſten auff ſeyn/ auch zuletzt ſchlaffen gehen/das Feuer bewahren/die Haußthür und andere beſchloſſene Sachen zu beſichtigen/ob auch jedes recht verwahret ſeye?

8. Sie ſolle nicht Jederman leichtlich glauben/noch auff Geſchwätz gehen/noch ſolche ihr zu Ohren tragen laſſen/vielweniger in frembde Klapperey/ ſo ſie nicht angehen/mit mengen; Oder/da ſie etwas höret/das ihr Nachtheil bringen möchte/ſolle ſie daſſelbige ihrem Mann beyzeiten andeuten/ ſich aber vor allem Gezänck mit den Nachbahren/Knechten und Mägden/ ſo viel müglich/hüten/ und alſo mit gutem Exempel männiglich vorgehen.

9. Sie ſolle auch den Nachbarn gerne behülfflich ſeyn / in den jenigen Sachen/ſo dem Eigenthumbs-Herren noch ihrem Mann/ wie auch ihrer Ehre nicht zuwider; hierbey iſt aber wohl verlaubet bey hochzeitlichen Freuden/ Kindbetten/Gaſtereyen ſich gebührend ehrbar einzufinden.

10. Die embſige Haußmutter gibt auch fleiſſige Achtung auff das Federviehe/ſampt derſelbigen Eyer/zum Verkauff und Unterlegung zur Bruth und Zucht des jungen Geflügels.

11. Mit Butter und Käßmachen/ auch Verwahrung der Milch/ weiß eine jede nützliche Haußmutter/ohne ferners Erinnern/jederzeit fleiſſig und nützlich umbzugehen.

12. Mit Kochen/ Brodbacken/ Wäſchen/ Nähen/ Spinnen/ wird ingleichen ein jede gute Haußhalterin ſolcher Geſtalten wiſſen umb zugehen/daß ſie darvon Ehr und Ruhm/ auch Nutzen haben möge.

13. Eine eyferige Haußmutter ſolle auch wiſſen mit allerhand Hauß-

Artzneyen

Artzneyen umbzugehen/auß allerley Blumen/Kräuter und Wurtzeln/ Waſſer zu brennen und zu diſtilliren/ die Kräuter einzuſamblen/ und zu pflantzen/ damit Menſchen und Viehe zur Zeit der Noth derſelbigen genieſſen/ und ihnen damit geholffen werden möchte.

14. In Summa/ was eine hochverſtändige Haußmutter an Honig/ Wachs/Federn/Leinen-Getüch/gedörret Obs und Fleiſch/ item Kraut/ Rüben/ Erbs/ Linſen/ Bohnen und dergleichen in Vorrath ein zuſamblen/ auch was man ſonſten in der Haußhaltung vonnöthen/ ein zu kauffen/ in ein und andern ferner zu wiſſen vonnöthen hat/ kan dieſelbige in dieſem Tractätlein von jedem in ſpecie ferner Nachricht zu erſehen haben.

CLASSIS VIII.

Von Kindern und Geſind.

DIeweiln nicht wenig an der Kinderzucht/ Knechten und Mägden gelegen/ und alſo bey dieſem Meyerhoff nöthig iſt derſelben in etwas zu gedencken/ alß wollen wir denſelbigen auch ihre gebührende Lectiones nachfolgender maſſen kürtzlich ſetzen:

I. Erſtlich die Kinder insgemein betreffend/ſo werden dieſelbige unterſchieden in zweyerley Geſchlecht/ nemblich:

I. Knaben.

II. Mägdlein.

Und ſind dieſelbige entweder Rechte- oder Stieff-Kinder.

Die Kinder beyderley Geſchlechts ſollen von Jugend auf nicht zu zärtlich aufferzogen/ſondern zur Gottesfurcht/ Gebett/ Treue/ Gehorſam/ wie auch ein jedes nach ſeiner Art/zur Arbeit/nach deme ſie Stärcke haben/angewieſen werden/ wie wir dann dem Haußvatter und der Haußmutter in voriger Beſchreibung Nachricht gegeben haben.

Die Kinder ins gemein haben nachfolgende Regeln in acht zu nehmen.

1. Sie ſollen ihren Eltern/ oder Vorgeſetzten gehorſamb/ treu/ demüthig und unterthänig ſeyn.

2. Ein jedes nach ſeiner Arth und Geſchlecht fleiſſig arbeiten/und derowegen allen Müſſiggang meiden.

3. Friedlich und einig unter einander ſelbſten/ wie auch gegen dem Geſind ſich halten/und mit demſelbigen ſich nicht gar zu gemein machen.

4. Sollen ſich nicht gewöhnen zum überflüſſigen Freſſen/ Sauffen/ Spie-

Spielen und dergleichen/auch keine Zotten noch Boſſen reiſſen / vor dem Geſind und jedermänniglich züchtig und ſchamhafft erweiſen.

5. Was ſie von ihren Eltern hören / ſo eine rechtmäſſige Sache betrift/ und nicht nöthig jederman zuwiſſen / ſo ſollen ſie ſolches verſchweigen; dann ſonſten durch das Hin=und Widergeſchwätz viel Zanck / Streit und Uneinigkeit zwiſchen den Eltern/Geſind und Nachbaren entſtehet/ſollen ſich demnach bey ſonderbahrer Straffe darfür hüten.

6. Wo ſie ſehen und hören/daß das Geſind Untreu/hinter Herren und Frauen Leichtfertigkeit treiben/die Herrſchaft verachten/übel nachreden/fahrläſſig/faul/trotzig und halßſtarrig ſeyn / ſollen ſie ſolches zuvor umbſtändig rechterkundigen/alßdann Vatter und Mutter anzuzeigen ſchuldig ſeyn/ und nichts verſchweigen/oder mit dem Geſind es heimlich halten / und dardurch den Eltern und Vorgeſetzten mehr Schaden zufügen.

7. In Summa ſie ſollen ſich nach dem vierdten Gebot/ in allem nach Möglichkeit ſolcher Geſtalt/wie frommen Kindern gebühret / erzeigen und erweiſen.

II. Die Knechte betreffend / ſo werden dieſelbige auch nach ihren Verrichtungen unterſchieden. Dann etliche laſſen ſich nur zu den Pferden gebrauchen/ andere aber zu den Ochſen oder anderen Arbeiten.

1. Die Knechte insgemein ſollen vor allen Dingen gottsfürchtig/fromb/ ehrbar/muthſamb/beſcheiden/verſtändig/getreu/fleiſſig/embſig/ſtarck/ arbeitſam und nicht halßſtarrig ſeyn.

2. Sie ſollen die Pferde und Ochſen / ſo ihnen unterhanden gegeben/ dem Herren damit nützliche Dienſte zuthun/lieben/nicht überpoldern/unnöthig ſchlagen/ſtoſſen/werffen/ oder ſonſten Schaden thun.

3. Ingleichen vor und nach der Arbeit / ihnen ihr gebührendes Futter und Geträncк ordentlich geben. Ingleichem ihr Streu und Lager täglich nach gethaner Arbeit zurichten/auffſchütteln und ſauber halten/das alte Ligerſtroh und Miſt außziehen / und mit neuer friſcher Streu die Ställe wieder verſehen.

4. Dieſelbige fleiſſig ſäubern/ſchwämmen/ rein und ſauber halten / auch beſichtigen/ob die Pferde recht beſchlagen/ ſich nicht vertretten / zerſtoſſen / beſchädiget/geriſſen oder ſonſten Schaden bekommen? damit man beyzeiten helfen und ſolchem Unfall vorkommen möge.

5. Es ſolle auch ein jeder rechtſchaffener Knecht wiſſen / ſein Geſchirr/ Zäum/ Sättel/ Kommeter/ Gurten und anders/was von Lederriemen und dergleichen / zeriſſen / zertrennet oder ſonſten verdorben / wiederumb mit grobem Faden oder Schuetradt zuſammen zuhäfften / zu nähen / Stücke darein zuſticken/die Kommeter/Sättel und Reitküſſe außzufüllen.

I 6. Inglei=

6. Ingleichem ſolle er auch wiſſen/wo es nöthig/die Huffeyſen zu hefften/ und wo ſie abgefallen/wieder auff zuſchlagen/die Radſchienen zu nageln/verbinden/ſo etwan auff dem Felde ein Achs/Speiche oder Rad zerbrochen/ demſelbigen wider mit Vortheil eines andern zu helffen/ verknebeln oder mit Ketten verbinden.

7. Item/ es ſolle ein fleiſſiger Knecht auch wiſſen den Pferden die Hueff/ und den Ochſen die Klauen zu ſäubern/ und wo ſie mangelhafft/ oder ſonſten hincken/ wie ihnen zu helffen ſeye?

8. Ein verſtändiger Knecht ſolle auch/wann einem Pferd oder Ochſen etwas mangelt im Leibe/wiſſen/wie demſelbigen mit Artzney zu hülfe zukommen?

9. Er ſolle ſein Bett und Lager im Stall haben/ damit/ wann etwan die Pferde oder Ochſen loß werden/ einander ſtoſſen/ ſchlagen/ beiſſen/ verwickeln/&c. demſelbigen beyzeiten zu wehren und zu helffen.

10. Das Liecht ſolle er in dem Stall in einer Latern fleiſſig verwahren/ und an kein ſorgliches Orth ſetzen oder ſtellen/ wie dann auch vor allen Dingen das Tabacktrincken im Stall durchaus meiden und unterwegen laſſen.

11. Alle Abends ſolle er das Roßgeſchirr/ und was zu den Ochſen gehöret/ſauber und ordentlich ein jedes an ſeinen Orth hengen oder legen/damit man Morgens frühe daſſelbige alſo balden bey der Hand haben und wieder brauchen könne; dafern aber des Tages etwas zerriſſen/ verdorben/ verbrochen/ noch des Abends vor Schlaffens außbeſſern/ machen/ oder ein anders an deſſen Statt thun/ damit alſo an der Arbeit nichts gehindert oder verſäumet werden möge.

12. Die krancke Pferde oder Ochſen ſolle er von den Geſunden abſondern/und in einen andern Stall oder Orth ſtellen.

13. Dafern man bey böſem Wetter nicht im Feld arbeiten könte/ ſolle ein fleiſſiger Knecht unterdeſſen das Geſchirr beſſern/ die Pflüg/ Wägen und Karn/Räder ſäubern und andere Haußarbeit/ ſo ihme zuſtehet/ verrichten.

14. Endlich ſolle ein frommer Knecht nicht zu viel Gemeinſchaft mit den Mägden haben/ noch denſelbigen nachgehen/ Muthwillen treiben/ einander jagen/ ſchertzen/ oder in verborgenen Winckel ſich ſtecken/ die Herrſchafft verachten/verleumbden/ beliegen/ beſtehlen/ ſchaden thun/ verwahrloſen/ vielweniger grobe Zotten und Boſſen reiſſen/oder ſich mit einander zancken/die Kinder und Jugend zu ärgern ſich gäntzlichen enthalten. Betreffend ferner

III. Die Mägde und deren Verrichtung/ ſo hat die Haußmutter oben Anleitung/ was ſie ihnen zu befehlen/ und was ſie dargegen zuthun/ nachfolgende Anmerckungen in acht zu nehmen:

1. Sie ſollen ſeyn gottsfürchtig/ keuſch/ züchtig/ fromm/ demüthig/ ehrbar/embſig und hurtig zur Arbeit.

2. Sollen

2. Sollen ſich fleiſſig hüten für unnöthigem Plaudern / unnützem Geſchwätz / Lügen / Zanck / Verläumbden / Stehlen und andern loſen Huren-Stücken.

3. Neben den Knechten und Jungen ihre Arbeit fleiſſig verrichten / ſich nicht zu gemein mit ihnen machen/anreitzen/ſchertzen/beſchimpffen/verachten/ noch an einander hetzen.

4. Sie ſollen die Jugend mit unzüchtigen Zotten/ Mährlein / vielweniger leichtfärtigen Liedern und Gebärdten nicht ärgern oder zu böſen und loſen Stücken Anleitung geben.

5. Sie ſollen ihrer vorgeſetzten Herrſchafft / Herren und Frauen mit Gehorſam und Demut jederzeit willig zur hand gehen/ das jenige/was ihnen anbefohlen/fleiſſig und embſig verrichten.

6. Sie ſollen nicht faul/träg/ſchläfferig oder langſamb ſeyn/und bey der Arbeit keinen Unwillen ſpüren laſſen / dem untergebenen Viehe ſeine gebührende Speiſe und Wartung Abends und Morgends oder andereZeit/je nachdeme es ſich gebühret / zuthun.

7. Mit den Kindern ſollen ſie ſorgfältig umbgehen / nicht ſchlagen / ſtoſſen / werffen / loſe Nahmen geben / auch mit ihnen nicht fluchen / zancken/noch viel weniger an einander hetzen / auch was die Eltern durch die Kinder ihnen befehlen laſſen / demſelbigen embſig nachkommen/ und hierinnen Gehorſamb läiſten / alß ob es Herr oder Frau perſöhnlich befohlen.

8. In Summa es ſollen fleiſſige und verſtändige Mägde alles das jenige / ſo wohl im Felde / Gärten / alß auch zu Hauſe bey dem Viehe / Kindswartung/Kochen/Wäſchen/Spinnen/Nähen und dergleichen ihnen zuſtändigen Arbeiten / ſolcher Geſtalten ſich erzeigen / daß Herrn und Frau keine Klag/ſie aber im Gegentheil Ehr und guten Nachruhm behalten mögen.

IV. Die Jungen betreffend / ſo man gemeiniglich bey den Ochſen/ Pflügen; item zu dem Pferd und Viehe zu hüten / gebrauchet / ſo ſollen dieſelbige nicht ſchelmiſch / muthwillig / halßſtarrig / fahrläſſig noch träg oder faul ſeyn.

2. Das Viehe nicht nothwendig jagen/ ſtoſſen/ ſchlagen/ werffen/ auch niemand darmit in den Gärten / Aeckern / Wieſen und dergleichen Schaden thun.

3. Dem Oberknecht / ſo wohl alß dem Herren oder Meyer/gehorſamb ſeyn/und fleiſſig verrichten/was ihnen anbefohlen.

4. Auch da ſie eintzige böſe Stücke/es ſeye Hurerey / Diebſtall oder andere Untreu von Knechten oder Mägden ſehen / oder eintzige Sachen hören/ dadurch der Herr oder Frau verunglimpfft und verläumbdet wird / ſo ſeynd ſie ſchuldig/ſolches dem Herren oder der Frau mit allen Umſtänden anzudeutē.

5. Sie ſollen ſich mit andern Jungen/weder werffen/oder ſonſten ſchlagen/zancken/oder vielweniger einander Schaden thun.

6. Sie ſollen vor allen Dingen Abends und Morgens / wie auch vor und nach Eſſens/ das Gebet nicht verſäumen / und/da es von ihnen erfordert wird/ſelbſten verſtändlich und deutlich daſſelbige verꝛichten.

7. Sie ſollen auch dem Herꝛn/Frau/ und Oberknecht fleiſſig zur Hand gehen/und Morgends beyzeiten auß dem Bett/ bey der Arbeit/oder was ſonſten ihnen anbefohlen worden/finden laſſen.

8. Jungen/ſo etwas rechts zu lernen in willens haben / ſollen ſich gegen jedermänniglich demüthig/dienſthafft und gutwillig erzeigen/und damit ſie zu ihrem Vorhaben deſto beſſer gelangen mögen/ ſollen ſie zuvor Schreiben / Leſen und das Rechnen lernen ; dann dieſes iſt das Fundament und der Grund/ eines künfftigen/guten/verſtändigen Haußhalters.

9. Jungen ſollen endlich nichts ſtehlen/den Kindern oder Geſind nichts verwechslen / auch des Tauſchens ein oder andere Sachen mit andern Jungen ſich nicht unterſtehen / die Mägde oder andere Leute ohn vexiret laſſen/ auch andern Leuten weder Kinder noch Viehe nicht beſchädigen/und alſo mit Worten oder Wercken niemand beläidigen.

V. Taglöhner /ſeynd in einer Meyerey/ wie auch ſonſten offtmals/ein nothwendiges Ubel/deſſen man nicht allezeit entbehren kan/und wo viel Arbeit iſt/ man dieſelbige gebrauchen muß; wiewol man am ſicherſten iſt/ wann man ihnen die Arbeit überhaupt verdinget / alß wann man ihnen das Taglohn bezahlen muß: Dafern es aber nit anders ſeyn kan/ und man nothwendig etwas im Taglohn zumachen hätte/ſo ſolle man zu Taglöhnern außwählen/die da ſeynd

1. Fromm und Gewiſſenhafft /ſtarck / embſig / fleiſſig / getreu und unverdroſſen.

2. Jngleichen daß ſie ihre anvertraute Arbeit/ſo wohl in præſentz und Gegenwart/alß in abſentz oder Abweſen des Principalen oder Haußherꝛens/ treulich und fleiſſig verrichten.

3. Sie ſollen auch vor allen Dingen bey ihrer Arbeit keinen Betrug/ Hinterliſt/Ubervortheilung noch dergleichen gebrauchen / auch in Forderung des Taglohns die Herꝛſchafft nicht hintergehen noch übernehmen.

4. Dafern auch ihnen zur Arbeit Geſchirꝛ/ Werckzeug und dergleichen von der Herꝛſchafft gelieffert oder eingehändiget / ſelbiges nicht muthwillig verbrechen/ verderben/ verliehren/ oder ſonſten verwahrloſen / auch da ſolches geſchehen ſolte/hat die Herꝛſchaft Macht/ihnen daſſelbige an dem verſprochenen Taglohn wider abzuziehen.

5. Es ſollen getreue Taglöhner ſich bey rechter Zeit zur Arbeit einfinden/ auch

auch/ was ſie in einem Tag thun kōñen/ nicht zween daraus machen/ und endlich ſich ſolcher Geſtalten verhalten/ daß ſie es gegen GOtt und dem jenigen Herren/ ſo ſie zu ſolcher Arbeit geſtellet/ mit gutem Gewiſſen verantworten können.

CLASSIS IX.

Was der Meyer von der Witterung ins gemein zu wiſſen von nöthen hat.

EInem Land- und Bauersman iſt vor allen Dingen auch hochnöthig zuwiſſen und zu verſtehen / was ein und ander Zeichen der Sonnen/ Monde/ Sternen/ Nebel/ Wolcken/ Regen/ Donner/ Wetterleuchten/ Thau/ Reiff/ Froſt/ Schnee/ Hagel und dergleichen bedeuten und mit ſich bringen/ alß wollen wir demſelbigen nachfolgende Anmerckungen beyfügen.

I. Von der Sonnen.

1. Gehet die Sonne ſchwartz auff/ ſo zeigts Regen.

2. Erſcheinen umb die Sonnen-Striemen / wann ſie auffgehet / eine danckele Wolcken/ ſo bedeut es Regenwetter.

3. Erſcheinet nahe bey dem Nidergang der Sonnen auff der lincken Seiten eine ſchwartze Wolcke/ ſo bedeut es auch Regen.

4. Wann die Sonn auffgehet und roth iſt / und gleich darauff ſchwartz wird/ ſo bedeut es Regen.

5. Wann die Sonne in ihrem Auffgang gleichſam tieff verſuncken iſt/ ſo bedeut es Regenwetter.

6. Item / wann die Sonne etliche rothe Wolcken herumb hat/ welche mit andern ſchwartzen / grauen und trüben Wolcken vermenget ſeyn / ſo bedeut es auch Regen.

7. Oder wann die Sonne ein Circkel herumb hat/ wie oben der Mond/ ſo bedeut es ebenmäſſig Regen.

8. Wann die Sonne zu ihrem Auffgang etlichen Striemen oder Wolcken/ gegen dem Weſtwind/ oder Südweſt ſcheuſt und ſtrecket / ſo bedeut es auch Regen.

9. Wann die Sonne zum Auff- und Nidergang/ ſtumpffe / verkürtzte/ und abgeſtümmelte Strōme erzeiget/ ſo bedeut es auch Regen.

10. Wann die Sonne zu Auffgang trůbe/ traurige Strôhme erzeiget/ doch daß ſolches nicht ein Gewôlck verurſache/bedeut ebenmåſſig Regen.

11. Item wann die Sonne zu Auffgang ůberzwerch durch das Gewôlck / lange weitſtreckende Strôme ſcheuſſet / ob ſie ſchon fůr ſich ſelbſt hell und lauter iſt/ſo bedeut es Regen.

12. Wann die Sonne aufgehet und nidergehet/und das Gewôlck rothfarbig iſt/ſo bedeut es Regen.

13. Wann bey der Sonnen Nidergang auff der lincken Hand eine kleine Wolcke ſich erzeiget / ſo bedeut es Regen.

14. Wann die Sonne nidergehet/und ſich in weißlechte Wolcken einſchlieſſet/gleichſam wie in eine Wollen/ und dieſelbige ſich weit außbreiten / ſo wird es in wenig Tagen gewiß regnen.

15. Wann die Sonne roth iſt im Nidergang/ſo bedeut es Wind.

16. Item / wann die Sonne in rôthlichen Wolcken ſich verbirget und niderlåſſet/ ſo bedeut es auch Wind.

17. Wann die Sonne den gantzen Tag / oder lange Zeit vor ihrem Nidergang purpurfårbig geweſen/und bey dem Nidergang groß ſcheinet / ſo bedeut es ebenmåſſig Wind.

18 Wann die Sonne klar auffgehet / oder auch ein kleine Wolck vor ihrem Auffgang erſcheinet/bedeut ſchôn Wetter.

19. Item/wann ſie klar und ohne Wolcken untergehet / bedeut es den folgenden Tag hell und ſchôn Wetter.

20. Wann die Sonne ſchon mit etlichen Wolcken umbzogen untergehet/ſo bedeut es doch kein Regen.

21. Gehet die Sonn ſchôn ohne Wolcken unter / und erheben ſich hernach nahe darbey Wolcken/ſo roth ſeynd/ſo wird es weder die Nacht noch den folgenden Tag regnen / gleich wie auch die rothen zerſtreuten Wolcken am Untergang keinen Regen anzeigen.

22. Wann am Neuen Jahrstag die Sonne hell und klar ſcheinet / ſo gibt es daſſelbige Jahr viel Fiſche.

23. Wann die Sonne auff Vincentii-Tag hell und klar ſcheinet / bedeutet Fruchtbarkeit an Getråidt und Wein.

24. Wanns auff Pauli Bekehrung ſchôn hell und klar iſt / ſo iſt ein gutes Jahr zu hoffen.

25. Wann auff Liechtmeßtag die Sonne ſcheinet / ſo iſt noch groſſer Schnee vorhanden.

26. Wann auf den Liechtmeßtag die Sonne ſcheinet/ſo ſolle der Flachs wohl gerathen.

27. Wann es am Palmtag ſchön hell und klar iſt / ſo gibt es ein frucht-bahr Jahr.

28. Scheinet die Sonne an St. Urbans Tag / ſo gibts ein gut Wein Jahr.

29. Iſts auf Pancratiitag ſchön / ſo iſt es ein gut Anzeigen zum Wein.

30. Wann es auf Fronleichnam Tag ſchön klar / ſo bedeut es ein frucht-bahres Jahr.

31. Wann die Sonne an St. Jacobstag ſcheint / bedeut es groſſe kält.

32. Wann es ſchön Wetter an der Himmelfahrt Mariæ / ſo gibt es gewißlich ein gut Wein Jahr.

33. Wann es auff Bartholomei hell und klar iſt / ſo gibt es ein guten Herbſt.

34. Wann den 1. September die Sonne ſcheinet / ſo iſt den gantzen Monat ſchön Wetter.

35. Iſts auf Martini heller Soñenſchein / ſo gibt es ein herben Winter.

36. Wann die Sonne am Morgen des Chriſtags klar ſcheinet / ſo bedeut es ein frölich Wein- und Korn-Jahr / und hat man in den Gärten allerley gute Früchte zu gewarten / und gibt ein reiches Fiſchjahr.

37. Wann die Sonne zu Morgends in ihrem Auffgang ein Circkel umb ſich hat / auff welche Seite ſich der Circkel zuerſt auffthut / von dannen hat man Wind zu gewarten.

38. Wann aber der Circkel von ſich ſelbſten gantz und gar vergehet / ſo gibts ein hellen klaren Tag.

39. Wann die Sonne zu Abends in viel ſchwartze Wolcken kreucht / ſo regnets folgende Nacht.

40. Wann auff der lincken Seiten der Sonnen im Nidergang eine ſchwartze Wolcke erſcheinet / ſo nahe bey der Sonnen / ſo komt bald ein Regen.

41. Wann die Sonne endlich viel Tag nach einander gantz dunckelrot / alß durch ein Nebel ſcheint / zeiget an / daß der Lufft gantz trüb und ſtaubicht iſt / welches ein zerſtörten Lufft mit vielen böſen Dämpffen bedeutet / dardurch Kranckheiten kommen.

II. Von dem Mond.

1. Wann der Mond ſo erſt Neu worden / tunckele Hörner hat / ſo wirds regnen.

2. Wann das hoch Horn des zunehmendes Monds dunckeler iſt als das Nidrige / ſo wirds im Abnehmen regnen.

3. Wann das nidrige Horn des Monds tunckler als das Hohe / ſo regnets im dem Erſten Vierthel.

4. Iſt

4. Iſt der Mond in der Mitte ſchwartz/ ſo regnets im Vollem Liecht.

5. Wann der zunehmende Mond gegen Nidergang ſiehet oder ſich neiget/ ſo iſt es eine Anzeigung des Regens.

6. Wann der Vollmond mit Nebel umbgeben / und hat einen oder mehr ſchwartze Circul herumb/ ſo man einen Hof heiſſet/ oder ſiehet gar bleich/ ſo iſt Regen vorhanden.

7. Wie ſich der 4. oder 5. Tag des Monds in der Witterung anläſt/ nach ſolchem zeiget es die künfftige Witterung/ es ſeye Regen/ Wind / oder ſchön Wetter. Derowegen

8. Wann der Mond 3. oder 4. Tag alt iſt/ hell und dünn ſcheinet/ ſo bedeut es ſchön Wetter.

9. Deßgleichen/ wann er hell ſcheinet/ ſo er voll und klar iſt.

10. Item/ wann er halb voll/ an einer quart hell ſcheinet.

11. Wann der Mond roth ſcheinet/ ſo bedeut es Wind.

12. Erſcheinet der Mond ſchwartzfarb und dunckel/ bedeut Regen.

13. Iſt der Mond 3. oder 4. Tag alt/ und hat weite dunckele Hörner/ ſo zeigts Regenwetter.

14. Erſcheinet der Kreiß des Mondes roth und feurig / ſo zeigts Ungewitter.

15. Iſt der Mond voll / und ſcheinet ſchwartz zu rings umb / ſo zeigts Regen an.

16. Erſcheinen 2. oder 3. Kreiß umb den gantzen Mond/ bedeuts ein faſt groſſe Verenderung/ fürnemblich ſo die ſchwartze Farb erſcheinet.

17. Wann der Mond neu iſt/ und den nechſten Montag hernach regnet/ ſo wirds den gantzen Monat regnen.

III. Von den Sternen.

1. Wann ſich die Sternen am Himmel geſchwind fortwaltzen/ ſo bringen ſie Wind.

2. Wann die Sterne ſchwartze Höfe um ſich haben/ ſo bedeut es Regẽ.

3. Funckeln die Sterne ſehr und ungewöhnlich / ſo bedeut es Wind.

4. Wann zu Nacht viel Sterne mit weiſſen langen Streichen ſchieſſen/ ſo komt Wind von derſelbigen Seite.

5. Wann ſie von vielen Oerthen hin- und wieder ſchieſſen / ſo bleibt der Wind nicht beſtändig auf einer Seite.

6. Wann die Sterne geſchwind dunckel oder finſter werden / und ſolches nicht auß Bedeckung der Wolcken/ oder des Mondenſcheins / ſo wird ein groſſer Wind entſtehen.

7. Wann

7. Wann die Sterne mit Kreiſen oder Kronen umbgeben / ſo gibt es Sturmwinde.

8. Wann auffgehet zu Meer der groſſe Hundsſtern klar / ſo bedeut es Geſundheit.

9. Wann der groſſe Hundsſtern röthlich auffgehet / bedeut Kranckheit.

10. Wann das Siebengeſtirn hell aufgehet / ſo bedeut es gut Wetter und Wind.

11. Iſt das Siebengeſtirn dunckel / ſo bedeut es groß Ungewitter.

12. Seind die gröſten und liechteſten Stern mit Circkel umbgeben / ſo ſchwartz / blau / roth oder grünfärbig / ſo bedeut es Regen.

13. Wann die Sterne dunckel ſcheinen / ſo bedeuten ſie ebenmäſſig regē.

14. Siehet man des Nachts wenig Stern am Himmel / und iſt der Himmel mit Wolcken nicht bedeckt / ſo bedeut es feuchte Lufft oder Regen.

15. Wann weiſſe oder röthliche Circkel um etliche Sterne des Nachts / ſo wird klar Wetter folgen / ſo bißweilen Wind mit ſich bringt.

16. Wann die Sterne fein ſcheinent Funckeln / ſo bedeut es klare Lufft mit Wind vermiſcht.

17. Wann die Sterne deß Winters ſehr klar ſcheinen / ſo bedeuten ſie groſſe Froſt und Kälte.

18. Wann im October oder Herbſtmonat die Stern hefftig ſchieſſen / bedeut es gemeiniglich Peſtilentz oder gemein Sterben.

IV. Von der Lufft.

1. Eine geſunde Lufft iſt / wann dieſelbige nach dem Regen wohl erwäſchen und geläutert ſich klar erzeiget / kein Geſtanck / Fäule oder corruption hinter ſich läſt.

2. Die Anzeigung eines böſen Luffts iſt / wann die 4. Jahrzeiten / alß Frühling / Sommer / Herbſt und Winter ihre rechte natürliche Eygenſchaften im Wittern nicht halten. Alß zum Exempel:

Wann der Frühling im warm und feucht
Sommer - - heiß und trocken,
Herbſt - - kalt und trocken.
Winter - - kalt und feucht iſt.

3. Es iſt auch eine Anzeigung einer böſen Lufft / wann im Sommer viel Ungezifer wächſt / auch nach dem Regen ſich kleine grüne Fröſch / ſo am Bauch gelb / finden laſſen / auch wann die Mäuſe ihre gewöhnliche Oerther verlaſſen / und ſich in die Erde verbergen / auch die Vögel auß dem Lande fahren und ihre Neſter verlaſſen.

4. Es iſt auch eine böſe Anzeigung / wann ſich der Lufft entweder ſchnell erwärmet mit der Sonnen Auffgang / oder kühlet ſich ſchnell mit derſelben

Nidergang. Oder da es des Nachts ſehr kalt iſt/ und gleich den Tag hernach eine groſſe Hitze entſtehet/oder wann es des Tags ſehr heiß / und darauff eine kalte Nacht folget; oder wann nach feuchtem Wetter gar ein truckene Zeit ein fället.

5. Ein gute Lufft ſolle nicht faul/noch zu warm/noch zu kalt/noch gar zu feucht/noch zu trocken ſeyn.

6. Wann die Lufft zu warm iſt/ ſo machet er flieſſen die Feuchtigkeit zu Schaden der Geleichen/ machet Wind/ und ſchwächet die Kräffte / und verhindert die Däuung. Machet gelbe Farb/ darumb daß er die Blutfeuchtnüſſe aufflöſſet. Auch machet er die Cholera herꝛſchen über die andere Feuchtigkeit/und machet das Hertz hitzig / mit frembder Wärme/ und alſo flieſſen die Feuchtigkeiten und werden Faul/und dann führet er die in die Höhle der Glieder/und ſchwächet ſie/darumb iſt er nicht gut geſunden Leibern.

7. Der kalte Lufft machet die angeborne Wärme eingehen/ und machet ein Fluß des Haupts / und ſchwächet die Band der Nerven / und verhindert den Halßſchlund gar ſehr / machet ſtarcke Däuung/ als auch alle verborgene Wirckung innerlich / und gibt Luſt zu Eſſen / iſt den geſunden báſſer den der gar warme.

8. Der feuchte Lufft iſt vielen Menſchen gut/ gibt gute Farb und ſchicket weich Fleiſch/hält die Schweißlöcher offen/ bereitet ſie aber zur Fäuligkeit.

9. Der trocken Lufft iſt gantz darwider.

10. Ein jeder Lufft/der bald kalt wird/wann die Sonne untergehet/und bald wieder warm/wann die Sonne aufgehet/ der iſt ſubtil.

11. Der allerböſeſte und ärgſte Lufft iſt/ der das Hertz ängſtiget.

12. Wann in einem Land oder Orth die Menſchen gute Farb / geſunde Häupter und Augen haben/wohl hören/und haben eine leichte Stimme/nicht mit Flüſſen oder Schnuppen geplagt/ ſo ſeynd es Zeichen einer guten Lufft.

13. Wann es im Sommer am Himmel deß Abends klar iſt und das Wetter leuchtet/ ſo bedeut es eine klare Lufft / jedoch zu Zeiten mit Regen und Wind vermiſchet.

14. Siehet man kleine Wolcken überall neben der Erden auffkommen/ welche ſtracks von einander ſcheiden und verſchwinden / ſo iſt gewiß klare Lufft zu erwarten.

15. Es bedeutet auch der Reiff klare Lufft/wnnn er nicht auff in die Lufft fähret/ ſondern ſchneehafftig und nicht eyſſig niderfält auff das Graß oder Laub/ oder ſonſten Waſſer trifft.

16. Thau / der da vollkommlich viel / entweder des Morgendes oder Abends fält / es ſeye zu was Zeiten des Jahrs es immer wolle / iſt der klaren Lufft gewiſſer Vorläuffer.

17. Schei-

Fig: ☉ **Die 32 Winde** fol: 75

mitt ihren Nahmen.

1	Ost.	9	Süd.	17	Weſt.	25	Nort.
2	Oſt Zü Süden.	10	Süd Zü Weſt	18	Weſt Zü Nort	26	Nort Zü Oſt
3	Oſt Süd Oſt	11	Süd Süd Weſt	19	Weſt Nort Weſt	27	Nort Nort Oſt
4	Süd Oſt, Zü Oſt.	12	Süd Weſt Zü Süden	20	Nort Weſt, Zü Weſt.	28	Nort Oſt Zü Norten.
5	Süd Oſt	13	Süd Weſt	21	Nort Weſt	29	Nort Oſt
6	Süd Oſt Zü Süden	14	Süd Weſt Zü Weſten	22	Nort Weſt Zü Norten	30	Nort Oſt Zü Oſten.
7	Süd Süd Oſt	15	Weſt Süd Weſt	23	Nort Nort Weſt.	31	Oſt Nort Oſt
8	Süd Zü Oſtē	16	Weſt Zü Südē	24	Nort Zü Weſt	32	Oſt Zü Nort

17. Scheinet die Lufft umb die Spitzen der gar hohen Berge rein und klar/ſo erwartet man gewißlich ſchön Wetter.

18. Wannn die Raben mit Hauffen fliegen/gleichſamb als wolten ſie ſpielen/ſo zeigen ſie an/daß es eine klare Lufft ſeye.

19. Vernimbt man/daß ſich der Lufft Scharffheit vermiltert/wann Nordwind wehet/letzt im Herbſt/im Winter/und im Erſten deß Frühlings/und der Wind wendet ſich auff ein andern Ort/mit Finſternüß/ſo mag man Regen oder Schnee gewärtig ſeyn.

20. Wann die Lufft/meiſt überall/rothlechtig iſt/doch ohne dicke Wolcken/ſo drauet ſie mit Wind und Sturm.

21. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken und wenig Froſt/verurſachet Hagel/im Frülings Anfang und im Herbſt.

V. Von den Winden.

Figura O.

Es zehlen die Schiffleute wegen zuträglicher Navigation zur Seefart/32. Winde/unter welchen ſeynd dieſes die Vornembſte:

I. Die 3. Morgen-oder Oſtwinde. 1. Oſt-Nordoſt. 2. Oſt. 3. Oſt-Südoſt.

II. Die 3. Abend-oder Weſtwinde. 1. Weſt-Südweſt. 2. Weſt. 3. Weſt-Nordwrſt.

III. Die 3. Mittag-oder Sudwinde. 1. Süd-Südoſt. 2. Süd. Süd-Südweſt.

IV. Die 3. Mitternacht-oder Nordwind. 1. Nord-Nordoſt. 2. Nord. 3. Nord-Nordweſt.

Die vier Mittelwinde ſeynd

1. Südoſt. 2. Südweſt. 3. Nordoſt. 4. Nordweſt.

Die Oſtwinde ſeynd von Natur warm und trocken/auch rein und geſund fürnemblich am Morgen.

Die Weſtwind ſeynd kalt und feucht.

Die Sudwind ſeynd warm und feucht/bringen gern regen/verurſachen Peſtilentz und Fieber.

Die Nordwind ſeynd kalt und trocken/vertreiben die Peſtilentz und reinigen den Lufft/blaſen gemeiniglich im Anfang deß Frühlings/und zu Ende deß Winters.

1. Iſt es auff die Neuejahrs Nacht windig/ſo folget gerne die Peſt.

2. Wanns am Tag Pauli Bekehrung windig iſt/ſo ſolle Krieg und Auffruhr folgen.

3. Ein ſtiller Wind / ſo ſich offt hin und her wendet/doch mehrentheils von Süden/und finſteren Himmel/ iſt des Regens gewiſſe Bottſchafft.

4. Die haſtigen Winde / welche man Windswirbel gemeiniglich nennet/und ſchnell kommen/rund umbher lauffend / daß ſie bißweilen mit ſich nehmen Staub/Stroh/kleine Rütlein/oder andere dergleichen Materien: ſeynd des Regens allezeit gewiſſe Vorläuffer/ſo die etwas häuffig kommen.

5. Lang-beſtändiger Sudwind endet ſich gemeiniglich mit Regen / und je länger je ſtärcker es wehet / deſto gröſſern und langwehrenden Regen will es geben.

6. Der Wind / der deß Tages anfänget / pfleget allezeit hefftiger und langwüriger zu ſeyn/alß der deß Nachts erſt entſtehet.

7. Stillet ſich der Sturmwind nicht nach der Sonnen Auffgang / ſo bleibet er hefftig und langwehrend.

8. Beginnet der Wind Oſt-Südoſt zu wehen/von einer klaren Stätte an dem Himmel/ſo bleibet es nicht beſtändig/biß auff die Nacht: Aber Oſten wehet wohl den gröſten Theil des Nachts.

9. Nordweſt pfleget gemeiniglich ſich zu ſtillen gegen Abend / und bißweilen gantz und gar mit der Sonnen Untergang auff zuhören / welche Gewonheit der Nordwind auch bißweilen hat.

10. Wann der Südoſtwind ſich deß Abends ſetzet/ſo will es gegen dem Tag/oder des Morgends wider hefftig wehen.

11. Weſtenwind iſt im Frühling ſehr gänglich / wann Tag und Nacht gleich lang ſeynd.

12. Oſtenwind entſtehet offt/wann die Sonn in die Waag eintritt im September.

13. Die Nordenwind fangen gemeiniglich ungefehr umb den 7. Tag Auguſti an/die Länder zu beſuchen/ſeynd viel geſünder und fruchtſahmer/ alß kein ander Wetter/ von derſelbigen Seite wehend.

14. Nordwind bringt allezeit meiſten klar Wetter mit trockner Lufft.

15. Wehender Nordwind iſt allem Gewächs und Frucht ſchädlich/ alß jungen Blumen auff dem Samen/ Bäum und Kräuter/ erſt anfangende junge Früchte / und andere erſt auffwachſende Gewächs der Erden / deßgleichen ſchadet ſie auch der Weinblüte.

16. Seind die Windswirbel/im Frühling/Sommer oder Herbſt ſehr gänglich / und führen mit ſich Stroh / Sand / Graß oder dergleichen leichte Materien/und iſt der Himmel mit Wolcken überzogen: So kommet gewißlich ein Donnerwetter.

VI. Vom Nebel.

1. Wann es umb die auf-und nidergehende klare Sonne neblich ſcheinet/ſo bedeut es klar Wetter/ ſo es anders recht Nebel iſt.

2. Alle Nebel/die da niderfallen auff die Erden/ und ſich nicht wieder in die Lufft auffziehen/bedeuten klar Wetter.

3. Wann ſich die Nebel in der Luft ſchwebend beginnen von einander zu ſpreiten / oder werden unten von der Sonnen verzehret/ſo folgt bald klar Wetter.

4. Stehet ein Nebel nidergedrückt auf einem wäſſerichten Platz/Wieſen/Fluß/&c. ſo folgt bald ein ſchöner klarer Sonnenſchein.

5. Gehet deß Morgends vor der Sonnen eine dicke Nebelwolcke/ſo gibt es Regen.

6. Stehet ein Nebel oder Finſternüß unten in der Luft/und gehet langſamb nach der Hand/ſo komt er wieder durch Regen.

7. Iſt der Himmel klar/und es ſtehen irgents Nebel/wann die Sonne auffgehet/ſo will ſich auch Wind und Sturm irgends erregen.

8. Wann der finſter Nebel ſich endet / ſo will da gern Wind entſtehen/ derohalben iſt die Lufft allezeit verdacht vor Wind und Sturm/wann häuffiger Nebel iſt.

9. So viel Nebel in dem Mertzen/ſo viel Wetter im ſelben Sommer.

VII. Von den Wolcken.

1. So etliche dünne und röthliche Wolcken in der Sonnen Untergang deß Abends ſich außbreiten / ſo verheiſſen ſie die erſte nachfolgende Nacht ſchön und klar Wetter.

2. Alſo auch wann etliche rothe Wolcken nach der Sonnen ſchönen klaren Untergang auffkommen.

3. Wann etliche dünne Wolcken in der Sonnen Auffgang deß Morgends ſich von einander ſcheiden / der Sonnen Zukunfft halber / ſo wird ein ſchöner klarer Tag folgen.

4. Wolcken/ſo weiß ſeynd/die/ alß ein hauffen Federn / oder wie weiſſe Wolle/ſich in der Lufft außbreiten/wann die Sonne hoch am Himmel iſt/ haben Klarheits Anfang zugleich mit ſich.

5. Siehet man kleine Wolcken überall/ neben der Erden auff kommen/ welche ſtracks von einander ſcheiden und verſchwinden / ſo iſt gewiß klarer Lufft zu gewarten.

6. Wann die Wolcken im Regen ſich mehr von ein ander ſcheiden

dann zuvor/beſonderlich gegen die Seite/da der Wind herwehet/ſo iſt trocken Wetter zu hoffen.

7. So die Wolcken durch den Wind/von Aufgang gegen Nidergang/ entweder deß Morgends oder des Abends getrieben werden/ſo laſſen ſie gerne trocken oder klare Wetter hinter ſich / beſonderlich wann des Morgends im Sommer etwas kühl iſt.

8. Stehet eine dicke Wolcke über dem Meer / oder ander wegen / alſo daß ſie ſchier das Waſſer anrühret / und führet auff in die Lufft ſtückweiß / ſo folget bald trocken Wetter nach.

9. So im naſſen Wetter dünne Wolcken geſehen werden/die da an der Seiten und in der Mitte bleichechtig ſind / ſo ſtillet ſich der Regen und läſt bald ab.

10. Wann eine kleine Wolcke auffgehet/ deß Morgends vor der Sonnen/welcher darnach die Sonne folget mit mancherley Farben/ſo wird ein geſchwinder Regen folgen.

11. Wann etliche dicke Wolcken die Sonne im Auf-und Nidergehen verfinſtern/und ihre Strahlen überall ſich unter ſie außbreiten / ſo darff man nicht zweifeln / daß je Regen oder Wind folgen werde.

12. Treibt die Sonne/wann ſie auffgehet/ für ſich auffwachſende grünechtige Wolcken/oder breitet unordentliche bleiche Strahlen auß in die Wolcken/und iſt darzu umbgeben mit einem ſchwartzen verſchwindeten Rand / bedeut Regen.

13. Kompt in der Sonnen Auffgang eine gar bleiche volle und gantze Wolcke / ohne allen Mangel / gleich wie ein Circkel neben der Erden/ bedeut Regen.

14. Kommen etliche ſchwartzechte purpurfärbe Wolcken die da bald auffkommen/und wiederumb vergehen/vor der Sonnen Auffgang/oder bald darnach / ſo geben ſie Zeichen zu einem langſamen Regen / ſeynd ſie aber gar dick mit etwas bleyfarb darunter/ ſo folget ein groſſer Regen.

15. Wann etliche finſtere oder waſſerfärbige Wolcken/ nach der feuerröthigen Sonnen Untergang folgen / ſo bedeut es Regen und unbeſtändig Wetter.

16. Wann die Sonne etliche ſchwartze Wolcken mit ſich zeucht im Nidergang/ſo wird der Regen nicht weit ſeyn.

17. So offt man ſiehet/daß eine ſchwartze und dicke Wolcke] vor der Sonne des Abends nidergehet/ſo folgt gewiß ein Regen.

18. Die rothen und dunckelbraunen Wolcken/ die vor der Sonnen deß Morgends auffgehen/pflegen gemeiniglich gewiſſe Bottſchafft mit ſich zu haben/zum Regen/ſo die Jahrszeit ſonſt darmit übereinſtimbt.

19. Wann man ſiehet/ waſſerfarbigte/ oder rothlechte grüne Wolcken/ alß zerhechelt oder abgeſchnittene Wolle / häuffig ziehen von Süden oder Oſten/ ſo mag man Regen erwarten/ entweder 3. Tag/ oder ſo gegen die Zeit.

20. Stehen viel Wolcken gleich neben der Erden / und ſeynd unten ſchwartz (ob ſie ſchon oben roſenröthig ſeynd) ſo bedeuten ſie Feuchtigkeit.

21. Schwartze und dicke Wolcken / welche auffgehen in dem Orth / da der Wind herwehet / je ſchwärtzer ſie ſeynd / mit ſchlechter ſchwartzer Farbe/ und je weiter ſie ſich mit dem Winde außbreiten/ deſto gewiſſer geben ſie einen groſſen und langwehrenden Regen.

22. Rothlechte bleyfärbige Wolcken / die von allen Seiten häuffig kommen/ nidrig bey der Erden / alſo daß die Erſten kaum können weichen vor den Nachfolgenden / geben zu verſtehen / daß das Wetter will bald Feuchtigkeit von ſich geben.

23. Man mag wohl Achtung geben auff die Wolcken / die da ſcheinen in der Lufft ſehr grün/ dann die überflüſſig Waſſer in ſich halten / und wollen gemeiniglich einen ſchnellen Waſſerfall oder Wolckenbruch geben.

24. Bleiche Wolcken/ ſo lang beſtändig ſeynd / wann der Wind gehet von Nordweſt/ Norden/ oder Nordoſt/ bringen Schnee und Hagel/ oder auch gefrohren Regen/ ob der Wind irgend komt von Mittag.

25. Stehen da braune Wolcken zu weiſſer Farbe geneigt/ irgend bey 2. oder 3. Tagen/ neben der Erden / deß Winters mit Norden-Wind / ſo geben ſie kalt Schnee/ und im Frühling und Herbſt/ an Schnees ſtatt / verurſachen ſie Reiff/ ſonderlich ſo der Wind wehet von Mitternacht.

26. So etliche graue oder blaulechte Wolcken ſcheinen des Winters in eine mittelmäſſige Kälte ſich zum Regen zu neigen/ ſo geben ſie gemeiniglich Schnee für Regen/ beſonderlich mit Oſten oder Nordwind.

27. Dunckelgrau Wolcken mit kalter Lufft und ein wenig Froſt/ verurſachen Hagel/ im Frühlings Anfang und im Herbſt.

28. Werden viel rothe Wolcken geſehen/ als ein brennents Kohlenfeur überall zerſtreuet im Untergang der Sonnen / ſo bedeut es einen hefftigen Wind.

29. Wann grünlechte Wolcken ſtehen / an beyden Seiten / bey der Sonnen/ alß Berge/ wann ſie auff- oder nidergehet/ und ſcheinet/ als wäre ſie mit rother Farbe beſprenget/ ſo wird ein Sturmwetter kommen.

30. Stehen purpurfärbige Wolcken weit außgeſtreckt gegen Norden/ nach der Sonnen Untergang / ſo wird innerhalb drey Tagen groſſer Wind entſtehen.

31. Stehen des Tages in der Lufft braune / dunckelrothe / oder blutrö-

thige

thige Wolcken im Sommer mit warmer oder brünſtiger Luft / ſo mag man ſich fürchten für grauſahmen Donner / und ſchädlich fallendem Feuer.

32. Sehr grüne Wolcken geben auch bißweilen Donner des Sommers / doch nicht hefftig / dann ſie ſeynd gar voll Waſſers.

33. Aber iſt dieſelbige grüne Farbe in den Wolcken mit rother oder ſchwartzer Farbe vermenget / ſo iſt heftiger und grauſamer Doñer zu beförchtẽ.

34. Die weiſſen oder liechtgrauen Donners-Wolcken führen keine ſonderliche Gefahr mit ſich / derentwegen je weiſſer des Donners Wolcken ſeynd / deſto weniger Gefahr iſt für ihnen zu beförchten.

35. Wann des Donners Wolcken eine Farbe haben / ſo temperirt oder vermiſcht iſt mit ſchwartz / roth und grüner Farbe / ſo iſt es am allergefährlichſten / mit fallendem Feuer / Donnerſchlag und greulichem groſſen Hagel.

36. Wann man ſiehet eine kleine lange / ſchmale und weiſſe Wolcke / alß eine Lini / eine lange Zeit ſtehend gegen Nidergang / ſo gedencke man / daß ſich die Erde irgends durch Rührung bewegen will.

37. Wann rothe Wolcken am Himmel ſtehen / wann die Sonne nidergehet / ſo wird gemeiniglich der nachfolgende Tag ſchön.

38. Wann aber die rothe Wolcken zerſtreuet ſeyn / ſo bringen ſie Regen und Wind.

VIII. Vom Regen.

1. Wann es auff Pauli Bekehrung regnet oder ſchneyet / ſo bedeut es theure Zeit.

2. Naſſer Aprill füllet Keller / Kaſten und macht viel Heü.

3. Wanns am Charfreytag regnet / ſo ſolle es ein gut Jahr bedeuten.

4. Regnets am Oſtertag / ſo gibt es dürr und wenig Futter.

5. Regnets auff St. Urbans-Tag / ſo verdirbt der Wein und gibt ein ſchlechten Herbſt.

6. Wanns auff Johanni regnet / ſo ſoll es noch 40. Tag regnen / und eine naſſe Ernd ſeyn / und ſollen auch die Haſelnüß und andere Nüß übel gerathen.

7. Im Junio ſchadet der Regen dem Weinſtock.

8. Wann es auff den Tag Mariæ Heimſuchung regnet / ſo iſt etlich Tage hernach kein ſchönes Wetter zu hoffen.

9. Wanns auf St. Johannes Tag regnet und die Sonne ſcheinet / ſo bedeut es ein mäſſig Wetter.

10. Wanns auff Martini regnet / naß und gewülckich iſt / ſo folget ein unbeſtändiger Winter.

10. Wanns auff Martini regnet/naß und gewülckicht iſt / ſo folgt ein unbeſtändiger Winter.

11. Wann es auff Martini regnet und bald ein Froſt darauff fället/ das ſchadet der Saat ſehr/und werden die Früchte theuer.

12. Wann es auff die Chriſtnacht regnet und windig iſt / ſo gibt es ein böß Jahr und Sterben.

13. Morgen- und Abendregen/will offt ſtracks klar Wetter hinter ſich führen.

14. Hebt es an zu regnen in einem Wind oder Sturm / ſo will ſich der Wind bald ſtillen und ablaſſen.

15. Wann der Regen/der im Froſt komt/zu Eiß freyrt / ſtracks wann er wieder auff die Erden oder anders wohin fället / ſo hat es angefangen zu thauen oben in der Luft/und will ſich alsbald auf der Erden zu erkennen geben.

16. Regnet es des Winters/und freyert zu Eyß/wo es hinfält/ſo iſt die Luft verändert in Feuchtigkeit/durch Regen/Thauen und anders dergleichen.

17. Weißlechte Waſſertropffen / die da groſſe und weite Waſſerblattern machen / wann ſie fallen / bedeuten eine langwärende Feuchtigkeit / und bleiben ſie lang beſtändig/ſo folget haſtig Regen nach.

18. Welche Zeit es gar langſamb anhebt zu regnen / und nimbt je mehr und mehr zu / ſo bleibt es gröſſer und langwiriger / als wann es beginnt haſtig zu regnen.

19. Wann ein geſchwinder Regen auff der Erden eintrocknet / ohne Wind/alß er ſonſt pflegt zuthun/ſo gibt er zu erkennen/ daß da will naß Wetter folgen mit haſtigem Regen.

20. Uberflüſſig Regen/ Feuchtigkeit und Sturm im Frühling / Sommer und Herbſt gefält den Ackerleuten nicht wohl/ dann gleich wie er ſchädlich iſt allerley Auffgewächs und Blumen/ſo wohl des Saats als der Bäume/ſo wohl verhindert er auch/was auffgewachſen und reiff iſt/daß es unbeſchädiget nicht kan eingeſamblet werden.

IX. Vom Regenbogen.

1. Wann die auffgehende Sonne verurſachet einen Regenbogen gegen Nidergang ſtehend / welches des Morgends geſchicht / ſo gibt ſie ein Zeichen zu ſchönem Wetter / doch geſchicht es ſelten / daß bißweilen ein kleiner Sonnen-Regen kompt.

2. Siehet man im Sturm und Regen an dem Himmel einen Regenbogen gegen Untergang / dieweil die Sonne hoch iſt / ſo darff man nicht zweifeln/daß ſich der Regen je bald in ein klar Wetter verändern will / aber ſtehet er gegen Auffgang/ſo iſt es ungewiß.

3. Ein Regenbogen gegen über dem Mond des Nachts / gibt zuerkennen / daß das Wetter will unbeſtändig werden / und bißweilen langwürig Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm.

4. Scheinet ein Regenbogen gegen Auffgang in der Lufft / wann die Sonne will nidergehen / und die Jahrzeit es leyden kan / ſo will es donnern oder regnen / ſonderlich wann er zwey doppelt oder mehr fältig iſt.

5. Stehet ein Regenbogen / wo das ſeyn kan / des Tags / und die Lufft iſt von den Wolcken verfinſtert / ſo gibt es ſtracks ein groſſen oder kleinen Regen / darnach daß das Wetter zuvor geweſen iſt; dann er bedeutet nach klarem Wetter Regen / und nach langwürigem Regen klar Wetter.

6. Siehet man vollkommene Regenbogen ſtehen offt und lang / beſonderlich gegen Auffgang / ſo will der Lufft Klarheit ſich umbwenden zu finſterm Wetter / und ſtill Wetter zu brauſendem Sturm.

X. Vom Donner.

1. Wanns im Mayen oft donnert / ſo folget gern ein unfruchtbar Jahr / etliche ſagen / es bedeute viel gedreydicht und groſſe Wind.

2. Der Donner führet ſtracks Regen mit ſich im Frühling und Sommer; welches auch mancherley Wetterleuchten im Herbſt bißweilen bringt.

3. Donnert es mehr im Früling / Anfang des Sommers / und Herbſts / alß mit dem Wetter leucht oder blitzet / ſo iſt ein Brauſen und Winterwetter zu erwarten.

4. Je mehr es donnert auß ſchwartzen Wolcken / deſto mehr vermehrt ſich das Ungewitter.

5. So es des Sommers mehr donnert / als es wetterleuchtet / ſo mag man förchten groß Sturm zukommen von der Seite / da er am meiſten gehöret wird.

6. Kein Donner thut ſonderlich Schaden / allein in den Oerthern / welche recht unter ihm ſeynd / oder nicht Seitenwarts darvon / da des Donners-Wolcken übertreiben.

7. Donner im Winter am Gefährlichſten.

XI. Vom Wetterleuchten.

1. Gelb oder rothlechtig Wetterleuchten iſt gefährlich / beſonderlich wann es auß den Wolcken gegen die Erde ſchlägt.

2. Das rothe Wetterleuchten iſt noch gefährlicher / dann ſein Feuer kan mit keinem Waſſer gedämpffet werden / derohalben zündet es an mitten im Regen / Häuſer oder anders / was es anrühret / ſo brennen kan.

3. Deßgleichen kompt auch nicht das ſchwartzlechtige Wetterleuchten / welches

welches ſcheinet voll Rauchs/ ohne Gefahr; dann wann es gegen die irꝛdiſche Dinge fält/ſo zerſpaltet/niderſchlägt und verderbt es Thürne und groſſe Bäume im Wald / und was es ſonſten trifft/ und verzehret ſie offt mit Feuer gantz und gar.

4. Siehet man in klahrem Wetter viel Wetterleuchten gegen Süden/ entweder des Tags oder des Nachts/ſo will es regnen den andern Tag/ſo die Jahrszeit damit übereinſtimmt.

5. Viel Wetterleuchten des Morgends/Abends und des Nachts / mit vielen finſtern Wolcken in der Lufft/verheiſſet gewiß Regen.

XII. Vom Thau.

1. Thau/der da vollkomlich viel/entweder deß Morgends oder Abends fält/es ſeye zu was Zeit deß Jahrs es ſeyn will/ iſt der klaren Luft Vorlauffer.

2. Fält kein Thau deß Nachts auff die Oerther und Stätte / auff welche er pflegt zu kommen / und kein Wind ihn verzehret (ſonderlich irgend bey des Vollmonds Zeiten)ſo folget bald Regen oder Wind.

3. Uberflüſſig Thau / im Aprill und Maymonat / wann die Erden ihr Erſtgewächs herfür bringt / iſt ſchädlich dem Saat und Bäumen in dem Wald/und darzu auch dem Vieh/die dann auff dem Felde von dem Graß geſpeiſet und gefüttert werden.

XIII. Vom Reiff.

1. Wann der Reiff nicht wieder auff in die Lufft fähret/ſondern ſchneehafftig und nicht eyſicht niderfält auff das Graß/oder Laub/oder was er ſonſten trifft/ſo bedeutet er klare Lufft.

2. So der Reiff auff in die Lufft fähret / und ſich nicht wieder auff die Erde gibt/ſo kompt er gern wiederumb/durch Regen oder ander Feuchtigkeit.

3. Fähret der Reiff auff in die Lufft des Winters/ſo will er gerne niderfallen in Schnee verwandelt.

4. Reiff/der da/in Mittagwindes Conſtitution und Ordnung/fält auf Kräuter oder Graß im Felde / Buſch und Bäume im Walde / oder andere ſolche Ding/habend ein hart eyſig Natur und Eigenſchaft/ iſt oft deß Thaues Vorlauffer geweſen.

XIV. Vom Froſt.

1. Beginnet es deß Winters zu friern / nach deme daß der Oſten-oder Nordenwind iſt lang geſtanden: Oder ſo da folget klein Schnee und Hagel/ nach demſelben Winde/ſo will der Froſt lang beſtändig ſeyn.

2. Hebt es an zu frieren im Anfang des Winters / mit Schnee oder Reiff/ſo wird es groß und langwehrend.

3. Zeitiger Froſt des Winters / iſt der Frucht nutzlich / daß ſie hernach pflegt wohl und vielfältig zu gerathen.

XV. Vom Schnee.

1. Wann es klein und ſubtil ſchneyet / ſo iſt groſſe Kält und Froſt vorhanden / der eine lange Zeit dauren will / ſonderlich ob derſelbige Schnee beginnet alsbald mit dem Froſt.

2. Der groſſe und breite Schnee (fallend dämpffig in Anzahl als Wolle) bedeutet temperirte Kälte/die ſich gegen dem Thau zu vermiltern anhebt.

3. Beginnet der Schnee im Froſt lind zu werden / und läſſet ſich leichtlich in Stücker und zuſammen klumppen / und die Eyßzapffen werden dampffig und feuchtig ; deßgleichen auch die naſſen Kleider/ die ſteiff gefrohren ſeyn / ſchlattern / ob ſchon der Sonnenſchein oder andere Wärme daran nicht ſchuldig iſt/ ſo verändert ſich die Lufft in Thauen.

4. Viel Schnee/der da zu rechter Zeit fället / iſt der Frucht nützlich und machet/daß ſie wohl gerathet.

XVI. Vom Hagel.

1. Der kleine weiſſe und runde Hagel / der erſtlich in des Froſtes Anfang fält/bedeut der Kält Vermehrung.

2. Deß Hagels Anfang iſt ein Zeichen zu kalter Lufft/ oder Froſt / klein oder groß/darnach die Jahrszeit iſt/auff welche er kombt.

3. Der bleiche / dicke und lang-viereckichte Hagel verheiſſet der Lufft Vermilterung/wann er häuffig deß Winters fält.

4. Wann es des Jahrs offt und viel ungewöhnlich hagelt / ſo verhindert es die Fruchtbarkeit des Jahrs; dann es zerſchlägt des Ackers Gewächs/ zerſtöſt und zerknirſcht die Weinreben/alſo daß ſie in viel Jahren nicht wieder können zu recht kommen.

Folgen hundert Anmerckungen / worauß die Witterung oder ſonſten zufällige Sachen mögen erkant werden.

1. Wann die Waſſer- und Meervögel ſich ſtets tuncken und netzen / ſo bedeut es Ungewitter.

2. Schreyen die Krähen ſehr bey Nacht / ſo verkündigen ſie Regenwetter.

3. Deßgleichen wann die Hauß-Vögel oder Hüner ſich embſig im Sand oder Staub baden und ſchreyen.

4. Oder die Raben/Atzeln oder Hähr ſich häuffigt mit Geſchrey erzeigẽ.

5. Item ſo die Schwalben an den Seen / Weyhern und Bächen mit einem Geſchrey umbfliegen/zugets Regen an.

6. Item wann die Gänſe mit Geſchrey ſich zur Speiſe nahen.

7. Wann die Mucken übel beiſſen.

8. Wann die Spinnweben in der Windſtill umbfliegen.

9. Wann die Flammen am Liecht ſchwartz ſcheinen / bedeut künfftig Ungewitter.

10. Wann die Schaffherde ſehr muthwillen.

11. Wann die Rinder gegen Mittag ſehen/die Füſſe ſtets lecken / und brüllend zu Stall gehen/zeiget Regen an.

12. Wann die Hunde in die Erde graben / und am Morgen häulen/ zeigt groß Ungewitter an.

13. Wann das Dach am hellen Sonnenſchein tropfft.

14. Nidere Wolcken.

15. Schwehr Haupt am Menſchen/und ſich der Schmertzen regt/und man viel nieſſet/und eins das Ungezieffer beiſſet/ bedeut Regen.

16. Wann Flocken auff dem Waſſer fahren.

17. Wann wenig Aſchen an den Kohlen hängt.

18. Wann die Blumen ſtarck riechen.

19. Wann die Bienen den Immenſtöcken zufliegen/oder ſich unter die Bäume verſtecken / oder nicht weit vom Stock fliegen.

20. Wann die Kröten und Würme auß der Erden ſteigen / bedeut es Regen.

21. Wann die Kälber geylen.

22. Wann die Mäuſe faſt greinen und grunſten.

23. Wann die Kranich frühe kommen/ſo bedeut es Kälte.

24. Wann die Flamme im angezündten Liecht ſtill brennet / ohn alles Spraſſeln/ ſo iſt die Lufft geneigt zu trockenem Wetter/ ob es ſchon geſchiehet im naſſen Wetter.

25. Wann die Raben offt geyen / oder das Maul gegen die Sonne auffſperren/und ſitzen auff Bäumen deß Morgends/ und breiten ihre Flügel und Federn auß/ ſo geben ſie zu erkennen/ daß die Lufft will ſchön und trocken werden.

26. Wann die Eule deß Abends viel Geſchrey macht/ ſo verhoft ſie trocken Wetter.

27. Wann die Holtztauben im Wald ungewöhnlich ſingen/und Weyhen hoch in der Lufft fliehen/ und mit einander ſpielen/ bedeut ſchön Wetter.

28. Wann

28. Wann die Fledermäuſe deß Abends häuffiger zuſammen fliegen/ als jemahls zuvor/ ſo bedeut es ſchön Wetter.

29. Siehet man die Kranich in groſſer Menge zu fliehen / ſtill und ſicher / und fliehen nicht ordentlich hin / ſo ſoll man ein gewünſcht Wetter erwarten.

30. Wann kleine Fliegen oder Mucken deß Abends nach der Sonnen Nidergang häuffig bey einander fliegen / gleichſam als ein pyramis oder Kugel nahe an der Erden / ſind gewiß ein Zeichen zu klarem und trocknē Wetter.

31. Wann das Meer ungewöhnlich bey ſtillem Wetter brauſet und murret/ ſo bedeut es Regen und Wind.

32. Wann Bronnen und Flüſſe ungewöhnlich bald außtrocknen / ſo werden ſie bald mit groſſem und vielem Regen wieder gefüllet.

33. Wann die Fröſche ohne maſſe ſchreyen und quarcken / außgenommen in der erſten Zeit/ ſo vernehmen ſie/ daß Regen vorhanden ſeye.

34. Wann ſich die Muſcheln an die Steine hangen / und die Krebſe kleine Sandſteine in die Scheren und Mund nehmen / und ſich mit Sand verdecken/ ſo befürchten ſie einen ſtürmenden Regen.

35. Wann die Krebs auß ihrem gewöhnlichen Waſſer kriechen / ſo gewarten ſie Regen und Sturm.

36. Springen die Fiſche offt über das Waſſer bey klarem Wetter/ ſo bedeut es Regen.

37. Wann die Berge oben auff der Spitze mit einer Nebelkappe bedecket/ oder gleichſam rauchen/ ſo wird es bald regnen.

38. Wann die Omeiſen gleichſam ſtreitsweiß lauffen/ tragen ihre Eyer auß den Hauffen und wiederumb hinein/ ſo bedeut es Regen.

39. Wann die Maulwürffe ihre Haufen und Löcher höher und hefftiger machen als ſonſten / ſo bedeut es ingleichen Regen.

40. Wann die Mäuſe hauffen-weiß Durſts halber auff die Strohdächer lauffen/ ſo ſind ſie des Regens Vorbotten.

41. Wann die junge Kühe/ die noch nicht gekalbet haben/ lauffen/ gleich als wären ſie raſend und toll/ hin- und her/ auf- und nider/ unter die Pferd/ oder ander groß Viehe / ſo iſt es ein gewiß Zeichen zum Regen.

42. Wann die Schweine mit ihren Schnautzen oder Maul offt ſich hin und her werffen / Korngarben oder Heubünde zerſtreuen/ als ob ſie toll ſeynd / ſo folgt bald ein Regen.

43. Wann Eber / Schaff und Lämmer/ mehr als ſonſten gewöhnlich/ ſich mit den Häuptern und Hörnern ſtoſſen / oder mit Füſſen ſchlagen / ſo will ein naſſer Sturm kommen.

44. Wann ein Katze offt und lang ihre vordere Füſſe leckt/ und ſtreichet ſich

ſich am Halſe gegen die Schultern/gleich als wolte ſie ſich wäſchen/ ſo erwar-
tet ſie Regen.

45. Wann das Viehe mit den Füſſen oder Hörnern lang in die Erde gräbt/und heben die Häupter auff gegen Norden / ſo bedeut es groß Winter-wetter und Regen.

46. Wann die Haſen ſich verkriechen/ſo bedeut es Regen.

47. Wann das Viehe eine Zeitlang mit offnen Naßlöchern über ſich reucht nach dem Wind oder Himmel/ ſo vermerckt es Regen.

48. Wann den Hunden die Bäuche murren und rauſchen wie Waſſer/ und ſie graben oder ſcharren Löcher/und Heulen deß Morgends/ ſo iſt Regen nicht weit.

49. Wann die Eſel und Mauleſel die Köpffe und Ohren ungewöhnlich ſchütteln/ ſo wird bald ein Regen kommen.

50. Wann das Viehe traurig/und ungewöhnlich ſchreyet und brüllet/ wann es des Abends heim nach dem Stalle gehet/ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen/ daß es in wenig Tagen will regnen und ungeſtümm Wetter kommen.

51. Wann die Ziegen übermäſſig haſtig und begierig nach ihrem Fut-ter ſeynd / alſo daß ſie ſich weder mit Worten noch Schlägen nicht abtreiben/ noch abjagen laſſen/ſo iſt es ein gewiß Zeichen zum Regen und Sturm.

52. Alſo auch wann die Schaffe im Heimtreiben das Graß auff dem Wege abfreſſen/und ſich nicht darvon abtreiben wollen laſſen.

53. Wann die Tauben ſpäth vom Felde heimkommen / ſo ſeynd ſie eine Bottſchafft des Regens.

54. Wann der Grünſpecht viel knarret und ſchreyet / ſo verkündiget er Regen.

55. Wann der Reyger ſchreyent ſein Pfützen/Waſſer/See/Teich/rc. verläſſet/und ſich traurig mitten auffs Felde ſetzet/ oder ſehr hoch fleucht / ſo iſt es ein Zeichen zum Sturm und Regen.

56. Wann der Vogel Königlein ſich freuet/und luſtig iſt in ſeinem Flug und Geſang/ ſo wird bald Regen kommen.

57. Alſo auch wann ſich das Rothbrüſtlein in hohle Bäume verſtecket/ oder in öde Häuſer.

58. Wann die Krähen auff Steinen im Waſſer ſitzen und ſich offt tau-chen und ſchreyen / ſo bedeut es Regen.

59. Wann die Schwalben niderig auff der Erde fliegen/oder über das Waſſer/daß ſie ſolches mit den Bäuchen anrühren / ſo bedeut es Sturm und Regen.

60. Wann die Gänſe auffs Feld eylen ins Graß / ſchreyen und plat-ſchen im Waſſer mit den Flügeln und tauchen ſich / ſo verkündigen ſie Regen.

61. Wann

61. Wann die Enten bey klarem Wetter ſich ſamblen/ und fleucht eine über die andere mit ungewöhnlichem Geſchrey / ſo ſie nicht nach einander ſuchen/ ſo iſt Regen und Sturm vorhanden.

62. Wann der Han deß Abends ſtracks nach der Sonnen Untergang offt krähet/ſo rufft er Regen auß.

63. Wann ſich die Henne nicht verbirgt/wann es regnet/ ſondern ſich auffſchürtzet/und gehet auß nach ihrer Speiſe/wo ſie die bekommen kan/ſo erwartet ſie nicht bald Ende des Regens.

64. Fliegen die Hüner ſpäth deß Morgends nider / oder lauffen ſchnell deß Tags auf eine Stätte / da es nicht kan hin regnen / ſo erwarten ſie einen groſſen Regen/oder da es ſchon regnet/daß der Regen lang beſtändig wil ſeyn.

65. Wann die Pfauen offt und laut des Nachts ſchreyen / ſo bedeut es Regen.

66. Wann die Waſſervögel ihr gewöhnlich Waſſer verlaſſen / und ſitzen neben das Waſſer auff das Land/ ſchütteln die Federn / ſeynd es gewiſſe Zeichen zum Regen.

67. Wann die Vögel/ſo Neſter auff den Bäumen haben/vor ihrer gewöhnlichen Zeit mit Anzahl nach den Bäumen fliegen/ſo befürchten ſie Regẽ.

68. Wann die Berge / Wälder oder Thürne in der Lufft ſcheinen / als weren ſie bleicher/blau und finſterer/als ſonſten ſie anzuſehen ſeyn/ſo iſt Regen zu vermuthen.

69. Wann das Feuer ſich nicht gern anzünden läſt / und will nicht brennen/ſo iſt feucht Wetter vorhanden.

70. Wann die höltzerne Saltzkueffen/in welchen man Fleiſch einſaltzet/ ſchwitzen / oder das Saltz von ſich ſelber zerſchmeltzet/ ſo iſt es ein Anzeigung feuchten Wetters und Regen.

71. Wann die Liechter deß Nachts übel und dunckel brennen / gleich als wolten ſie außgehen / und die Strahlen gehen dunckel und ſtumpff von ihnen/ſo iſt Regen vorhanden.

72. So Oel in einer brennenden Lamppe / oder ihre Flamme ohne alle natürliche Urſachen ſpraſſelt oder ſpritzet offt oder ungewöhnlich/gleich als ob Waſſer darinn wäre/ſo iſt bald Regen vorhanden.

73. Wann zu Nacht umb ein brennendes Liecht eine Krone mit allerley Farben gleich wie ein Regenbogen erſcheinet / ſo verkehret ſich die Lufft in Feuchtigkeit.

74. Wann das Feuer auff dem Heerd und im Schornſtein flackert/ als ob es wolte außgehen / ohne alle wiſſentliche Urſache / und der Rauch will nicht durch den Schornſtein/wird auch durch keinen Wind verhindert / ſo iſt der Regen nicht weit.

75. Wann das Feuer ſpraſſelt oder funckelt/ ob es ſchon mit Aſchen bedecket iſt/ oder die Aſche wächſt zu Hauff/ und fället bald in Stücken zuſammen ohne alle Urſache; oder wann ein wenig Aeſche an einer Kohle abfället: ſo iſt man gewiß Regen gewärtig.

76. Wann es im Felde oder in der Lufft rauſchet/ und man weiß keine Urſache darzu/ ſo iſt es ein gewiß Zeichen/ daß ein ſtürmender Regen kommen wird.

77. Wann die Hitze im Frühling/ Sommer oder Herbſt/ einen Tag ſchneller und hefftiger/ als die andern/ auff die Menſchen und Viehe fält/ ſo brennet oder ſticht ſie nach Regen.

78. Wann das trockne Laub von den Bäumen/ klein Stroh/ Laub oder andere dergleichen leichte Materi wird von einem Windswirbel/ oder Sturm in die Lufft geführet/ und Südenwind iſt/ ſo iſt Regen vorhanden.

79. Wann man die Glocken weit leuthen höret/ und der Wind gegen Süden wehend/ ſolches nicht verhindert/ bedeutet ebenmäſſig Regen.

80. Wann man die blühende Wieſen oder Gärten weiter/ als man ſonſten pflegt/ in klahrem Wetter riechet/ ſo iſts ein Zeichen/ daß es bald Regen werde.

81. Wann die Saithen auff den Inſtrumenten ſich anziehen und zerſpringen.

82. Item wann ſich Thüren und Schlöſſer übel auffſchlieſſen laſſen/ und gleichſam/ was Holtzwerck iſt/ enger wird/ ſo bedeut es feuchte Lufft und Regenwetter.

83. Wann lederne Gürtel/ Schueriemen und dergleichen Band einſchrumpffen und kürtzer werden/ iſt ſolches ein Anzeigen des Regens.

84. Wann man ein groß Diſtelhaupt auff dem Felde abnimbt/ wann es vollkommen auffgewachſen iſt/ verwahret es an einer trocknen Stätte/ und dieſes ſchlieſſet ſich von ſich ſelbſten zu/ und bekommet alſo gleichſam eine andere Form/ ſo will ſie ſich ihrer natürlichen Eygenſchafft nach vor dem Regen verwahren.

85. Wann man auf ebenem Felde ſehr weit umb ſich ſehen kan/ und die Erde ſcheint ſchwartz/ ſo bedeut es Nordenwind: iſt aber die Farbe weiſſer oder bleicher/ als ſonſten gewöhnlich/ ſo will Südenwind wehen.

86. Wann Dinge in der Ferne gröſſer und dicker erſcheinen/ als zuvor gewöhnlich/ und die Augen deſſen keine Urſachen ſeyn/ ſo erwartet man Südenwind und Regen.

87. Wann Pflaumenfedern/ Laub oder ander dergleichen Dinge bey ſtillem Wetter hin- und her fliegen/ ſo bedeut es Sturmwetter.

88. Wann Tiſch/ Käſten/ und dergleichen/ ſonderlich von Eychenholtz offt

offt knarren/krachen oder knaſtern als wann es reiſſen wolte / ſo iſt es eine Anzeigung eines Sturmwetters.

89. Wann ſich die Gänſe zancken und beiſſen umb ihre Futter/ſchreyen und ſchnattern/ſo zeigen ſie Sturm an.

90. Jngleichen auch wann die Spatzen und andere Vögel übermäſſig zirpen und pfeiffen/faul und traurig ſeynd.

91. Alſo auch wann ſich die Hunde auff der Erden offt weltzen / ſo bedeutet es Wind.

92. Seynd die Omeyſen faul und träg in ihrer Arbeit / oder liegen ſtill inn/ wider ihre gewöhnliche Fleiſſigkeit: alſo auch ſo ſie ihre Eyer auß ihren Wohnungen tragen/ſo bedeutet es Wind und brauſend Wetter.

93. Wann die Enten / ſo wohl die Zahme als die Wilden/ſchnattern und flacken mit den Flügeln/und tauchen ſich unter das Waſſer/offt und lang mit groſſer Begierde/ſo wird bald Regen kommen.

94. Wann der Reyger fleucht und ſich ſehr förchtet/ſo kombt ein grauſahmer Sturm.

95. Wann die Bienen kleine Sandſteine mit ihren Füſſen ſamlen/ und ſich damit ſchwerer machen/ſo fürchten ſie einen Sturm/ ſo bald komt.

96. Ein Igel/der 2. Löcher in ſeinem Neſt hat/ das eine gegen Norden/ das ander gegen Süden/welches von ihnen er zu machet/ auff derſelben Seiten wird ein Sturmwetter kommen.

97. Meerſchweine/wann ſie ſich offt ſehen und hören laſſen / oben im Waſſer ſpringen und ſpielen / geben Zeugnüß zum Sturm und Ungewitter.

98. Wann der Igel ſeine Löcher ſämptlich zuſtopffet/ſo wird allenthalben ein grauſamer Sturm.

99. Wann ſich die Kranich und wilde Gänſe ſehen laſſen/ſo iſt Winter und Kält vorhanden.

100. Wann der Bäurin das Muß anbrennt und die Zähn jucken/ſo bedeut es gewiß Regen oder Wind.

Was ein ſorgfältiger Hauß-Vatter und Feldmann noch ferner in Acht zunehmen hat.

1. Wann es nach dem Herbſt regnet / ehe dann die Gluckhenne im Geſtirn untergehet/welches zu Ende des Weinmonats geſchiehet/ſo ſolle man ein frühes Jahr gewärtig ſeyn.

2. Wann es regnet mit dem/ daß die Gluckhenne untergehet / ſo wird ein mittelmäſſig Jahr.

3. Fängt es an zu regnen nach dem Untergang der Gluckhenne/ſo komt ein

ein ſpätes Jahr/muß man derowegen deſto reichlicher ſäen / dieweil ſonſten in mitler Zeit viel Saamens verdirbt.

4. Wann die Eychbäume reichlich Frucht tragen ; Die Geiß und Schaff an der Heerde viel ſteigen / und eylends wider ſteigen wollen ; Item/ wann das Weydviehe daß Erdreich ſehr zerſcharret/ und den Kopf gegen dem Nordenwind ſtrecket : Auch ſo die Hornißen vor Nidergang der Gluckhenne erſcheinen / und die Enten oder Antvögel zu Ende deß Winters rothlecht an der Bruſt ſeyn ; So bedeutet es einen langen Winter.

5. Wann die alte Widder und Schaffe im Frühling hefftig geyl ſeynd und ſpringen/zeigen an/ daß der nachfolgende Sommer wärmer werde.

6. Wann die Kühe ſehr kälbern / oder ſehr ſterben /ſo bedeut es den folgenden Winter viel Regen.

7. Iſt die Korn-Seens-Zeit trocken und klein/der Meymonat gibt zeitig Regen/ und Bäume/Weitzen/Korn und andere Saat haben warme und trockene Tage in ihrer Blumen Vollkommenheit und Fruchtes Anfang : ſo wird es ein fruchtbar Jahr geben.

8. Wann das Krautgemüſſe vollkommlich genug wächſet/und bringet überflüſſig zeitlich und reiffen Saamen/ ſo verhoffet man ein gut Kornjahr.

9. Wann der Winter feucht/jedoch nicht allzu übermäſſig naß iſt/ und der Mertz trocken/der Aprill feucht/und die Sommerzeit gibt der Saat-Blumen bequem trocken Wetter : So iſt ſolches ein gut Zeichen zu einem fruchtbahren Jahr.

10. Das Schneewaſſer erquicket ſehr herzlich die Erde und andere Gewächs / wann kein Regen mit Froſt darzu kompt/und hefftet das alſo zuſammen/daß das Gewächs kompt zwiſchen zwey Eyß zu ſtehen.

11. Wann die Nüſſe wohl gerathen/ſo will auch der Same/der zu deß Menſchen Speiſe iſt geſähet/ſeinen vollen Wachsthum bekommen.

12. Kommen viel trockne Winter nach ein ander ohne Regen: ſo beginnen viel Bäume im Wald und anderwegen davon zu verdorren und zu vergehen.

13. Iſt der Frühling und Sommer durch Regen ſehr naß / ohne ſonderliche Kälte: ſo wollen die Ratten/ Mäuß/Krötten/Fröſch/Fliegen/Kornwürm/Rauppen/fliegende Heuſchrecken/Würme/die der Gewächs Wurtzel abbeiſſen/und andere dergleichen die Saat und auch auffgewachſene Frucht/ verzehrende ſchädliche Thier häuffig werden/und machet ein theuer Jahr.

14. Würme die in Eychöpffeln gefunden werden/bedeuten ein unfruchtbar Jahr und theure Zeit/Fliegen darin bedeuten Krieg / Spinweben Peſtilentz oder vergiffte Lufft.

15. Siehet man / daß des Frühlings Gewächs oder Getrayde/ Blumen

men oder Frucht wird überflüſſiger / häuffiger / vollkommener und gröſſer in ſeinem herfürkommenden Gewächs / als es ſonſten gewöhnlich pflegt zu ſeyn/ ſo beförchtet man/daß viel Mandeln wenig Schöffel geben wollen.

16. Wann die Bohnen übermäſſig wohl wachſen/und die Eychbäume tragen ungewöhnlich viel Eycheln / ſo wird das andere Getraid weniger oder geringer/als ſonſt die andern Jahr.

17. Wann die Eulen oder andere Vögel ungewöhnlich die Wälder verlaſſen/und fliegen in groſſer Schaar auff dem Felde/zu den Dörffern oder Städten/ſo ſeynd ſie der Unfruchtbarkeit Vorläuffer.

18. Groſſe Cometen/ſo lang am Himmel ſtehen / bringen den Ackerleuthen bißweilen keine gute Bottſchafft mit ſich.

CLASSIS X.

Was ein fürſichtiger und fleiſſiger Haußvatter/ oder Meyer von der Witterung jedes Monats durchs gantze Jahr/

Benebenſt andern Sachen / in acht zunehmen hat.

DAs gantze Jahr wird ins gemein in vier Theil / ſo man Vierteljahr/ Quartal oder Quatember nennet/abgetheilet/ als da ſeynd:

I. Der Frühling.
II. Der Sommer.
III. Der Herbſt.
IV. Der Winter.

I. Der Frühling / fänget an (nach Gelegenheit des Landes) den 22. Hornung und wird begriffen in den dreyen nachfolgenden Monathen alß: da iſt

1. Der Hornung. Februarius.
Dieſen Monath gehet die Sonne im Fiſch / und
Iſt der Tag lang 9. Stund 49. Minuten.

2. Der Mertz. Martius.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Wider/und iſt
Tag und Nacht gleich/nemblich 11. Stund/ 12. Minuten.

3. Der Aprill. Aprilis.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Stier / und
Iſt der Tag 12. Stund 56. Minuten lang.

II. Der

II. Der Sommer hålt ſeinen Anfang den 25. May.
1. Den May. Majus.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Zwilling / und
Iſt der Tag lang 14. Stund 11. Minuten.
2. Den Brachmonat. Junius.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Krebs/und
Iſt des Tags Långe 15. Stund 50. Minuten.
3. Den Heumonat. Julius.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Löwen/ und
Iſt der Tag lang 15. Stund 38. Minuten.
III. Der Herbſt hat ſeinen Anfang den 22. Auguſt. und begreifft
1. Den Auguſtmonat. Auguſtus.
In dieſem Monat gehet die Sonne in die Jungfrau/und
Iſt der Tag lang 13. Stund 12. Minuten.
2. Herbſtmonat. September.
In dieſem Monat gehet die Sonne in die Waag/ und
Iſt Tag und Nacht gleich: Nemblich 11. Stund 12. Minuten.
3. Weinmonat. October.
In dieſem gehet die Sonne in Scorpion/ und
Iſt der Tag lang 11. Stund.
IV. Der Winter hat ſeinen Anfang den 23. Wintermonat/und hat
1. Den Wintermonat. November.
In dieſem gehet die Sonne in den Schůtzen/ und
Iſt der Tag lang 9. Stund 27. Minuten.
2. Chriſtmonat. December.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Steinbock/ und
Iſt der Tag lang 8. Stůnd 11. Minuten.
3. Jenner. Januarius.
In dieſem Monat gehet die Sonne in den Waſſerman/ und
Iſt der Tag lang 8. Stund 10. Minuten.

Folget ferner von der Witterung.

I. Des Frůhlings.

I. Im Hornung.

1. Auff Mariæ Liechtmeß komt der Winter gewiß.
2. Wann an Liechtmeß die Sonne hell ſcheinet / ſo iſt noch groſſer Schnee dahinden.

3. Wie es die Nacht vor Petri Stuelfeuer und vor St. Matthiastag wittert/ ſo wittert es noch 40. Tag.

4. Wann es auff Liechtmeß ſchön und hell iſt / ſo bleibt der Fuchs im Loch / dann er ſpühret/ daß noch Winter vorhanden iſt. Wann aber auff Liechtmeß ungeſtüm Wetter/ mit Regen / Schnee oder dergleichen/ ſo kreucht er herauß/ und förchtet ſich für keinem Winter mehr.

5. Wann die Sonne auf Liechtmeß ſchön ſcheinet / ſo ſolle der Flachs wohl gerathen.

6. Wann die Sonne auff Liechtmeß frühe auffgehet/ ſo mag der Ackermann mit dem Samen auch nicht ſäumig ſeyn.

7. Wann die Faßnächt kalt und hell ſeynd / ſo wird eine heiſſe und ſchöne Ernde.

8. Die Witterung der Faßnacht/ nach etlichen Tagen in der Wochen/ ſolle nach etlicher Meynung ſeyn / wie die Witterung alß

Des Sontags/ alſo die erſte Heu-Ernde/
Des Montags die Gerſten-Ernde/
Des Dienſtags die Korn- und Weitzen-Erndte/
Des Mittwochs die Haber-Erndte.
Des Donnerſtags die Grumet und die Weinleſe.

9. Wann im Früling die Fröſche gegen Abend ſehr quacken und ſchreyen/ ſo verkündigen ſie warm/ gut und fruchtbares Wetter.

10. Wann im Februario die gefangene Vögel feiſt ſeyn/ ſo ſolle noch ein groſſer Froſt und Schnee dahinten ſeyn und nachkommen.

11. Wann die Faßnacht naß und dunckel Wetter iſt / ſo ſolle es auch eine naſſe Erndte geben.

12. Wann es im Frühling ſehr glatt eyſſet / ſo thut es der Saat groſſen Schaden.

13. Wann es den Tag nach Liechtmeß auff Blaſii ſchön hell iſt / ſo ſolle der Wein wohl gerathen.

14. Wann die Mucken im Hornung ſpielen/ ſo ſterben die Schaf; dann wann es im Hornung warm iſt/ ſo iſt es umb Oſtern gern kalt.

15. So lang die Lerch ſich vor Liechtmeß hören läſt / ſo lang ſchweigt ſie hernach ſtill; dann es folget kalt Wetter.

16. Donnerts/ wann der Mond in Fiſchen iſt/ ſo wird das Getraidt ein wenig Schaden leiden.

17. Wann es am Tag Petri Stuhl gefriert / ſo ſolle es noch viertzig Tag gefrieren.

18. St. Matthias bricht das Eyß/ find er keins ſo macht er eins.

19. Wann es am Matthias gefriert/ ſo gefriert es 40. Tag nach einand.

II. Im

II. Im Mertz.

1. So viel Nebel im Mertz/ ſo viel Regen.

2. So viel Thau / ſo viel Reiffen nach Oſtern / und ſo viel Nebel im Auguſto.

3. Wann auff Mariæ Verkündigung frühe der Himmel fein hell und geſtirnet/ ſo ſolle ein gutes Jahr folgen.

4. Wann es den Palmtag nit ſchön iſt/ ſo iſt die Deutung auch nit gut.

5. Grüner Mertz bringet auch nichts guts.

6. Trockner Mertz füllet die Keller.

7. Der Mertz iſt der Lämmer Schertz. Der Aprill / treibt ſie wider in die Ställ.

8. Mertz Regen/ ſagen die alten Bauersleute/ ſolle man mit Nägeln auß der Erden kratzen: Dann viel Mertzregen macht ein dürren Sommer.

9. Wie es im Mertz regnet/ ſo regnet es den Brachmonat wieder.

10. Wann es im Mertz donnert / ſo ſolle es ein gutes fruchtbahres Jahr bedeuten.

III. Im Aprill.

1. Wann es am Chriſtag ſehr regnet/ ſo gibt es dürres Futter.

2. Wann der Oſtertag ſchön iſt/ ſo ſolle das Schmaltz wolfeyl ſeyn.

3. Wann der Palmtag ſchön iſt / ſo ſolle es ein gutes Jahr bedeuten.

4. Wann umb Georgi ein Rab ſich in dem Roggen verbergen kan / ſo ſolle es ein Anzeigen eines guten Getraidt-Jahrs ſeyn.

5. Wann auff Tiburtii die Felder grünen/ ſo ſolle ebenmäſſig ein gutes Getraidtjahr folgen.

6. Umb St. Georg- und Marci - Tag geſchiehet an den wachſenden Früchten gerne Schaden.

7. Naſſer Aprill iſt gut dem Heu und Wein.

8. So lang die Fröſche vor St. Marci quacken und ſchreyen / ſo lang ſchweigen ſich hernach ſtill.

9. Wann es auf Oſtern regnet/ ſo regnets alle Sontag vor Pfingſten.

10. Eine ſchöne und trockene Faſten bringet ein fruchtbahres Jahr.

Von der Witterung

II. Des Sommers.

I. Im Mayen.

1. Umb Philippi und Jacobi ſeynd die gröſte Wetter.

2. Wann es umb St. Urbanstag ſchön Wetter iſt/ ſo ſolle es ein gutes Weinjahr bedeuten.

3. Die

3. Die Pfingſtregen ſeynd dem Wein ſchädlich.

4. Am Ende dieſes Monats blühen die Eycheln/ wann die Blüth wohl geräth/ ſo ſolle es ein gutes Schmaltzjahr geben.

5. Wann man auff Pfingſten reiffe Erdbeeren findet/ ſo ſolle es ein gutes Weinjahr bedeuten.

6. Naſſe Pfingſten / ſollen feiſte Weynachten bringen / dann weilen um dieſe Zeit die Gerſten im Schoß und beſten Wachs/ alſo regen haben muß/ wann ſie wohl gerathen ſolle / ſo kan man gegen Weynachten die Schweine damit fett machen.

7. Kühler May macht viel Heu/ und guten Wein.

8. Wann der Roggen vor Waldpurgi ſchoſſet / und wann er vor Pfingſten blühet/ ſo wird er für Jacobi nicht reiff.

9. Die Baumrauppen/ ſo groſſen Schaden thun/ ſollen Außgangs Urbani ſterben und vergehen.

10. Donnerts/ wann der Mond im Zwilling iſt/ ſo bedeut es Verderb des Korns.

11. Wann es im Mayen donnert / ſo ſolle es groſſe Wind und dieß Jahr viel Getraidig bringen.

12. Wann es im Mayen offt donnert / ſo ſolle gern ein fruchtbahres Jahr folgen.

13. In dieſem Monat und umb dieſe Zeit gehen die Hyades der Sonnen frühe auff / ſo es nun dazumahl regnet / ſo ſollen die Weingärten Schaden leyden.

14. Wann es aber am beſagten Tag ſchön Wetter iſt/ ſo ſolle es ein gutes Weinjahr bedeuten: darumb iſt Urbanus umb dieſe Zeit von den Alten allezeit in groſſer Obſervantz geweſen/ und jetzo bey etlichen noch.

II. Im Brachmonat.

1. Wie es auff Medardi wittert/ alſo witters vier Wochen.

2. Wann der Rebſtock für Viti abblühet/ ſo iſt guter Wein zu hoffen/ wann ſchon der Herbſt nicht ſo gar ſchön und warm iſt.

3. Wann es auf St. Johañi Tag regnet/ ſo gerathen die Nüſſe nit wol.

4. Wann es auff Medardi regnet/ ſo regnet es vierzig Tag.

5. Ingleichen/ wann es auff St. Johanns Tag regnet / ſo ſolle es auch 40. Tag lang regnen.

6. Wann der Guckguck ſich lang nach Johanni hören läſſet / ſo ſolle es eine theure Zeit bedeuten.

7. Donnerts in dieſem Monat / ſo verwirfft das Viehe ihre Frucht/ hingegen aber ſolle es gut Getraidt geben.

8. Don-

8. Donnerts/wann der Mond im Krebs iſt/ſo wird wenig Regens/und Abgang der Gerſten.

9. Regnets auff St. Jacobs Tag/ ſo ſollen die Eycheln verderben.

III. Im Heumonat.

1. Regnets auff Mariæ Heimſuchung/ſo ſolle es viertzig Tag lang hernach regnen.

2. Wie es auff Jacobi Vormittags wittert / ſo wittert es auch vor Weyenachten; und wie es Nachmittag wittert / alſo wittert es nach Weyenachten.

3. Wann es drey Tag vor Jacobi hell und ſchön iſt / ſo iſt gut Korn zu hoffen; wann es aber zu dieſer Zeit regnet/ ſo gibt es böß Korn / hingegen aber gute Winterſaat.

4. Donnerts / wann der Mond im Löwen iſt/ſo verdirbt gemeiniglich das Korn und die Gerſte am Gebürg.

III. Von der Witterung
Des Herbſts.

I. Im Auguſtmonat.

1. Wann die Sonn ſein klar auff unſer lieben Frauen Himmelfahrt ſcheinet/ſo ſolle es viel und guten Wein bedeuten.

2. Wann Laurentii und Bartholomæi ſchön Wetter / ſo ſolle auch ein ſchöner Herbſt und gut Wein zu gewarten ſeyn.

3. Wie es wittert auf Laurenzii/als ſolle es auch wittern auf dē Chriſtag.

4. Wie es wittert auff Bartholomæi/ alſo ſolle es auch den gantzen Herbſt wittern.

5. Wann man vor Bartholomæi reiffe Weinbeer findet / ſo iſt guter Wein zu hoffen.

6. Wann im Auguſto viel Sonnenſchein / ſo iſt gleichfals guter Wein zu hoffen.

7. Wann der Auguſt/(iſt geſtalt weißlecht/wie die Zweifalter/aber viel kleiner) zeitlich auff dem Waſſer fleucht/ ſo fält zeitlicher und harter Winter; er pflegt aber zu fliegen/ungefehrlich drey Tag für oder nach Laurenzi/Abends gar dick auff dem Waſſer.

8. Donnerts/ wann der Mond in der Jungfrau iſt / ſo ſolle es funfftzig Tag lang regnen.

9. Donnerts auff St. Johanni/ſo ſollen die Nüß verderben.

10. Auff die zween letzſte Tage dieſes Monats/ geben die Weingärtner

gute Achtung auff das Gewitter/ dann auß dieſem urtheilen ſie vom Herbſt und Wein.

11. Wann im Auguſto viel Sonnenſchein iſt / ſo iſt gute Hoffnung zum Wein/ darzu helffen auch umb dieſe Zeit die hellgeſtirnte Nächte.

12. Wann es regnet in dem erſten Flug des Auguſts/ oder in die erſte Kornſtoppel/ſo wird für Weynachten kein harter Winter.

II. Im Herbſtmonat.

1. Wie es auff Michaeli wittert/ alſo wittert es auch auf den Chriſtag.

2. Wann die Vögel vor Michaelis nicht ziehen / ſo wird vor Weyenachten kein harter Winter / und iſt ſich noch eines warmen Wetters zu verſehen.

3. Wann es auff Michaelis regnet / ſo wird kein harter Winter vor Weyenachten; hierauff mercken die Schäfer mit allem Fleiß / dann ſie alsdann der Fütterung weniger bedürffen.

4. Wann es die Nacht vor Michaelis ſchön hell iſt / ſo erſchrecken die Schäfer/dann es ein kalter langer und hefftiger Winter wird.

5. Wie die Reiffen für Michaeli gefallen / alſo fallen ſie nach Walpurgi; das iſt / kommen ſie zeitlich vor Michaelis / ſo kommen ſie langſam nach Walpurgi.

6. Wann die Eychöpffel frühe / als umb Michaeli/und mit groſſer Menge wachſen / ſo komt ein früher und zeitlicher Winter für Weyenachten und mit vielem Schnee.

7. Auff die zween erſte Tag des Herbſtmonats / geben die Weingärtner fleiſſig Achtung / dann nach dieſem Gewitter judiciren ſie auch vom Herbſt und Wein.

8. Wie der Neue Herbſtſchein eintritt / alſo wittert es den folgenden Herbſt.

9. Wann in dem Herbſt in den Eychöpffeln Spinnen gefunden werden/ſo bedeut es ein gar unglückſeeliges Jahr. Wann aber eine Spinne darinnen/ſo bedeut es ein mittelmäſſiges Jahr. Wann aber eine Made darinn iſt / ſo komt ein unfruchtbares Jahr. Wo aber nichts darin iſt / ſo bedeut es Sterben.

10. Wann die Vögel im Herbſt feiſt ſeynd/ ſo komt ein kalter Winter.

11. Ein ſchöner klarer Herbſt bringt ein windigen Winter.

12. Wann es ſpat in den Herbſt donnert / ſo folgt gern Theurung.

13. Wann die Roſen im Herbſt noch einmahl blühen / ſo bedeut es Sterben.

14. Wann das Laub Herbſtzeiten langſam von den Bäumen fält/ ſo werden auff den kommenden Sommer viel Rauppen.

15. Donnerts/wann der Mond in der Waag iſt / ſo ſollen alle Früchte verderben.

16. Wann es am Tag Matthæi gut Wetter iſt / ſo hofft man auffs folgende Jahr guten und vielen Wein.

17. Donnerts in dieſem Monden umb Michaeli / ſo bedeut es groſſe Winde/viel Obſt und Baumfrüchte.

18. So viel Reiffen oder Fröſte vor Michaeli kommen / ſo viel Reiffen ſollen auch auff folgende Waldpurgi kommen.

III. Im Weinmonat.

1. Wann das Laub den vorigen und dieſen Monat nicht gerne von den Bäumen fallen will / ſo iſt ſich eines harten Winters / und künfftigen Sommer viel Geſchmeiß und Rauppen zu beſorgen.

2. Wann der erſte Schnee fält/ ſolle man von demſelbigen Tage an/ biß an den nechſten Neumond die Tage zehlen; ſo viel nun derer ſeynd/ ſo offt ſolle in folgendem Winter das Wetter auffthauen.

3. Ingleichem: So viel Tage von dem erſt gefallenen Schnee biß auff den vorhergehenden Monat geweſen/ſo viel Schnee ſollen denſelbigen Winter fallen.

Von der Witterung
IV. Des Winters.

I. Im Wintermonat.

1. Wann man umb Allerheyligen Tag einen Holtzſpan auß einer Buchen ſchneidet; iſt derſelbige trocken/ſo wird ein warmer Winter: Iſt er naß/ ſo wird ein kalter Winter.

2. Wann die Gänß auff Martini im Trocken gehen/ ſo gehen ſie auff Weynachten im Pfuhl/ è contra.

3. Wann der Winter naß iſt / ſo iſt der Frühling trocken; Iſt aber der Winter trocken/ſo iſt der Frühling naß.

4. Wann man am St. Andreæ Abend ein Glaß mit Waſſer füllet/ und läſt es ſtehen/laufft es über/ſo kompt ein naß und feuchtes Jahr/wo nicht/ ſo kommet ein Dürres.

5. Wann deß Winters das Waſſer die Eyßſchollen auff das Land führet/daß dieſelbige liegen bleiben/ſo bedeut es/daß ein gutes Jahr folge.

6. Wann im Winter der Schnee von den Dächern thauet / und lange Zapffen von Eyß hangen bleiben/ſo hoffen die Weiber auf langen Flachs.

7. Wanns es auff Martins-Tag naß und pfliſcharicht iſt / ſo folget ein unbeſtändiger Winter.

8. Wañ auf Martinstag die Soñe ſcheinet/ſo komt ein harter Winter.

9. Wann drey Tag vor Martini ungefehr der Schnee weich fällt/ das iſt auff das naſſe Erdreich / ſo ſolle es der Winterſaat ſehr ſchaden / dann der Schnee verzehret ſie/ iſt ſich alsdann eine groſſe Theurung zubefahren / ſo thut auch der Regen zu dieſer Zeit. Wann aber der Schnee auff das gefrorne Erdreich fället/ſo leidet die Saat keine Noth / und hat man ein gutes Jahr zu gewarten.

10. Wie es wittert im Martins Monat / alſo von dieſem Monat an wittert es alle Monat das folgende Jahr wider biß auff Martini.

11. Donnerts/wann der Mond im Schützen iſt/ſo geräth das Getraidig am Gebürg wohl/ aber in den Thälern nicht.

II. Im Chriſtmonat.

1. Hat man umb Weynachten warm trocken Wetter / ſo hat man ſich umb Oſtern Kält/ Schnee und Näſſe zu verſehen: Dann umb Weynachten ſolle es kalt / umb Oſtern warme ſeyn.

2. Wann die Wein in der Chriſtnacht übergehen in den Fäſſern/ſo bedeut es folgend ein gut Weinjahr.

3. Wann es den Chriſtabend / die Nacht und den Tag/ſchön hell und klar iſt/ohne Regen und Wind / ſo wird folgend Jahr ein gut Weinjahr.

4. Wann es an St. Stephans Tag in den Weynachten windig iſt/ ſo gibt es wenig Wein das folgende Jahr.

5. Wann die 12. Täge von den Weynachten/ biß auff der H. 3. König Tage/viel neblich und tunckel ſeynd / ſo komt das Jahr hernach viel Kranckheit und regiert auch gerne die Peſt.

6. Donnerts/wann der Mond im Steinbock iſt/ſo bedeut es/daß es aneinander regnen/und der Same im Felde von dem Brenner verderben wird.

7. So es in dieſem Monat donnert/ ſo hat das Jahr viel Winde.

8. Grüne Weynachten bringen weiſſe Oſtern.

III. Im Jenner.

1. Wann an St. Pauli Tag ſchön und Sonnenſchein iſt/ ſo ſolle es ein fruchtbares Jahr an Getraidt und Wein geben.

2. Wann vor dem Jenner nicht viel Fröſt/Kälte und Schnee fallen/ ſo kommen dieſelbige gemeiniglich hernach im Mertz und April.

3. Wann es auff Pauli Bekehrung ſchneyet oder regnet / ſo bedeut es eine theure Zeit.

4. Wann auff Pauli Bekehrung viel Nebel ſeynd / ſo bedeut es groß Sterben.

5. Wann auff Vincentzen Tag die Sonne ſcheinet / ſo hofft man ein gutes Weinjahr.

6. Don-

6. Donnerts wann der Mond im Waſſerman iſt/ ſo leiden alle Früchte ſchaden/ und das Zugemüeß/ als Erbſen/ Linſen/ Bohnen/ &c. verdirbt gantz.

CLASSIS XI.

Was der Meyer durchs gantze Jahr jedes Monats an Hauß- und Feld-Arbeit zuthun.

Was dem Haußvatter und Meyer das gantze Jahr über durch alle Monat derer Veränderung und Zeiten/ ſo wol von Feld- als Hauß-Geſchäfften/ neben andern nothwendigen Zufällen und erforderten Nothdurfft bey dem Haußweſen und Unterhaltung deſſelbigen/ mit ſonderbahren Nutzen deß Grund- oder Eygenthums-Herren zu wiſſen vonnöthen; Iſt faſt nicht müglich/ alles ſolcher Geſtalten zu ſpecificiren/ daß nicht bald hie bald da/ wegen Unterſcheid der Länder/ und ſelbiger ſonderlichen Gebräuche/ etwas vergeſſen und außgelaſſen werde: Alſo wollen wir nur das Nothwendigſte/ ſo ſich mehrertheils auff des mittlern Teutſchlandes Clima und Region erſtrecket/ dem fleiſſigen und ſorgfältigen Haußvatter nachfolgendes Wenige/ nur als ein kurtzes Memorial oder Gedächtnüßzettel/ auff ſeinen Tiſch legen/ damit derſelbige ſich täg- und ſtündlich ſeiner Geſchäffte zu erinnern/ und ja nichts aus der acht laſſen möge/ das übrige aber ſo hierinnen übergangen/ demſelben zu ſeiner beſſern Diſpoſition unvorgeſchrieben hiemit anheim geſtellet haben.

Es hat demnach der Haußvatter/ nebenſt Obſervantz der Witterung nachfolgendes in acht zu nehmen im

JANUARIO, oder Jenner.

I. Zu Hauſe.

1. Das eingeſamblete Getraide/ dafern deſſelbigen nicht zu viel/ und der Meyer Mangel an Treſchern hat/ ſolle billich dieſen und den künfftigen Monat völlig außgetroſchen werden.

2. Wann der Haußvatter von altem Getraidt noch übrig/ ſo ſolle daſſelbige dieſen Monat umbgerühret/ und alſo erfriſchet/ auch darvon gemahlen werden.

3. Mag man auch die Bienenſtöcke jetzo von einem Ort zu dem andern verſetzen.

4. Was man für hültzern und eyſen Geſchirr zu den Aeckern/ Gärten und ſonſten im Haußhalten hin- und wieder brauchet/ kan der Meyer jetzo

zum Theil neu/und zum Theil/ was etwan zerbrochen / wider durch fleiſſige Knechte / oder andere zur Hand habende Gelegenheit/ verbeſſern und verfertigen laſſen.

5. Man ſolle auch anitzo die Gänß / Tauben / und Hünerhäuſer außräumen und ſäubern / damit das Federvieh zum Legen und zur Bruth deſto beſſer Luſt haben mögen.

6. Man ſchlachtet auch Vieh/räuchert Fleiſch und ſaltzt es zuvor ein.

Nota. Die Viehſchlachtung/ inſonderheit der Schweine/ ſolle jederzeit geſchehen im zunehmenden Mond / etwan ein Tag 2. 3. 4. oder 5. vor dem vollen Mond: Dann auff ſolche Weiſe quillet das Fleiſch im Topff oder Hafen / im Gegentheil aber/ ſo es im abnehmenden Mond geſchiehet/ſo nimt das Fleiſch ab/ und werden die jenigen/ ſo dieſes nicht glauben wollen/ſolches in der That ſelbſten erfahren.

7. Das Geſind kan bey dieſer Zeit ihre Kleider flicken und außbeſſern/ Federn/Schläiſſen/Spinnen und dergleichen thun.

8. Wann in dieſem Monat die Sonne ſcheinet / ſo kan man das Vieh ein wenig auß den Ställen laſſen gehen/und in der Sonne ſich wärmen.

9. In dieſem Monat mag man auch den Wein ablaſſen/und dieſes ſolle man thun / wann der Mond unter ſich gehet im letzten Viertel / auch wann ein heller Tag iſt.

10. Wann man in dieſem Monat die Pferd will beſchlagen laſſen / ſo ſolle es geſchehen im Neumond/oder den dritten Tag hernach/ſo bekommen ſie gute Hueff/ſonſten iſt es im Krebs auch ſehr gut.

11. Umb dieſe Zeit kan man auch den Lein- und Rübſamen zu Oehl ſchlagen laſſen/ſo zu dem Liechterbrennen und Wagenſchmier gut.

12. Man kan auch das Maltz zu dem Bierbrauen auffs künfftige zum Anfang machen.

13. Das geſponnene Garn ſolle man einäſchern und frieren laſſen / damit es weiß und gelind werde.

14. Die Zuchtkälber/ſo man anſetzen will / kan man im letzten Viertel ſchneiden laſſen.

15. Wann dieſen und den zukünfftigen Monat groſſe Kälte einfiel/ſolle man den Schweinen wohl ſträuen/und ihre Ställe mit Stroh verſtopffen/ weiln ſie ſonſten gern erfriren oder kranck werden / derowegen ſolle man ihnen offt gut und warm zu eſſen geben/und nach ihnen ſehen.

16. Ingleichen ſolle man auch die Fütterung des Viehes/inſonderheit der Schafe/ wohl in acht nehmen.

17. Den Schafen kan man Erlenlaub umb dieſe Zeit zu eſſen geben/welches

ches darvon friſſet/das iſt geſund; welches aber nicht davon freſſen will/daſſelbige iſt faul an Leber und Lungen.

18. Der Sommer Samm-Getraͤider/ an Erbſen/ Wicken / Gerſten und Habern wochentlich von Dreſchern abnehmen / und den vollkommentlichen Samen zur Saat verwahren und auffheben.

19. Gedoͤrꝛtes Obſt / ſauer Kraut und Ruͤben kan man jetzo und im folgendem Monat verkauffen/ehe das andere und friſche herbey kommet.

20. Von dem Heydenkorn / kan man das kleine Koͤrnichte zum Saamen behalten.

21. In dieſem Monat warte des Leibs und Haupts wohl mit warmen Kleidern/ man ſolle aber nicht purgieren noch Aderlaſſen / auch nicht das Haupt waͤſchen/fruͤhe Morgens fuͤr dem Eſſen kan man einen Trunck Wermutwein thun/ eingemachten Ingber eſſen / oder 3. Stund fuͤr dem Eſſen ein wenig Roſenhonig nehmen/welches den Magen ſtaͤrcket / und von den boͤſen Feuchtigkeiten reiniget. Die Leberader mag man am lincken Arm laſſen/ warme Speiſe und warmes Bad brauchen / wenig ſchlaffen und der Venus nicht beywohnen.

22. In dieſem Monat mag man eſſen Ochſen und Rindfleiſch/Schweinen/ Hirſch/ Hind und allerley Wildprett/ Haſelhuͤner/ Rephuͤner / Haſen/ Fincken/und Voͤgel von Waſſern/als wilde Enten und Gaͤnſe ; dann in dieſer Zeit mag die Natur allerley Speiſe beſſer ertragen / dann zu anderer Zeit.

23. In das Getraͤnck Bier oder Wein kan man Calmus/ Alant/ Lorbeern/&c. legen/ dieſes erwaͤrmet und ſtaͤrcket den Magen.

24. In dieſem Monat gibt es ſcharffe Lufft und groſſe Kaͤlt ; wann aber dieſer Monat warm und die Erde nicht gefroren/darbey truͤbe Lufft mit Sudwind/ ſo ertegen ſie bey dem Menſchen kalte Fluͤſſe und Kranckheiten. Im uͤbrigen

Hoͤr Hans/ in dieſem Mond laß deine Grete lauffen/
An ſtatt ein Stuͤcklein Fleiſch laß ihr nur Stockfiſch kauffen/
Iſt ſie deßwegen boͤß / ſo kehr ihr zu den Ruͤcken/
Stoͤſt ſie dich grimmig an/den Stockfiſch hilff ihr buͤcken/
Viel beſſer wird es ſeyn/daß ſie ein Stuͤcklein weinet /
Als daß man naͤrriſch kranck und abgemattet ſcheinet/
Trinck Wein/ iß gute Speiß/Purgieren laß nur bleiben/
Behalte dein Gebluͤt/ doch wann die Noth thut treiben/&c. T.M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Jetzo kan man die im November und December abgenommene Samen außmachen/und abſonderlich zum Gebrauch verwahren.

2. Haſel-

2. Haſelſtöcke zum Bindwerck außſchneiden.

3. Die Portal / Spatzier- und Bogengänge / wie auch die Pyramiden und andere Hecken Bandwercker außbeſſern.

4. Im Gewächshauß / da man Pommerantzen / oder andere außländiſche Bäumlein hat / das Feuer im Oefelein nach dem kalten oder warmen Wetter zu regieren.

III. Im Küchen-Garten.

1. Solle man noch haben können in die Küche zur Speiſe: Spinat / Körbel / Winterrapuntzel / Winterkreß / Grünkohl.

2. Auß dem Keller: Winter Endivien / Wegwart / Paſtinack / Blumen-Köhl / &c.

IV. Im Baumgarten.

1. Miſt führen.

2. Wildfäng anſchaffen / und zum künfftigen Pfropffen einſetzen.

3. Kern von allerhand guten Kern Obſt außſtechen.

4. Wurmneſter abnehmen.

5. Pfropffwachs zurichten.

6. Die frembden Gewächsbäumlein bey groſſem Froſt mit Einheitzen und Begieſſen fleiſſig warten.

7. Nach Gelegenheit des Orts kan man auch in dieſem Monat die frucht-tragende Bäume tüngen und miſten / jedoch das der Miſt die Wurtzel nicht berühre.

8. Daß der Baumgarten ſchön Graß gewinne / ſo ſolle man denſelbigen mit Aſchen / Hüner- und Taubenmiſt / ehe der Schnee gefallen / beſtreuen.

9. An den Mandel- Abricoſſen- Pfirſing- Roſen- Kirſchen- und Pflaumen-Bäumen ſolle man anietzo die dürre Aeſte abnehmen / beſchneiden und reinigen.

V. Im Weingarten.

1. Bey offenem Wetter miſten und ſencken.

2. Bey froſtigem Wetter / da man ſonſt nichts thun kan / die Pfähl zu ſpitzen.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Blühet die Chriſtwurtzel nach dem Chriſtag / und liegt in dieſem Monat gemeiniglich alles hierin ſtill.

VII. Im Feld.

1. In dieſem Monat ſolle man die Aecker und Wieſen tüngen.

2. Alles Brennholtz/was man den Winter über bedarff/ſolle man jetzo einführen.

3. Das Bauholtz kan man in dieſem Monat hauen im abnehmenden Mond/und das Brennholtz im Neuen Mond.

4. Jetzo ſolle man auch das Holtz zu den Zaunſtecken und Weinpfählen/item zu den Raiffen/die Fäſſer damit zu binden / abhauen und in Vorrath ſamblen.

5. Die Felder und den Erdboden ſoll man tüngen im Vollmond/ weiln derſelbige nicht weniger Krafft hat den Boden zu erweichen/alß die Bäume und Saamen herfür zubringen und zu vermehren.

Im
FEBRUARIO, oder Hornung/
I. Zu Hauß.

1. Was im vorhergehenden Monat erinnert worden und nicht geſchehen können/ ſolle anitzo in dieſem vorgenommen und werckſtellig gemachet werden.

2. Die Ferckel/ſo in dieſem Monat jung werden/ kan man zur Zucht behalten.

3. Das Viehe auch wohl zuwarten/wo man wenig Heu hat/ſolle man zu Zeiten das geſchnitten Strohe/ſo man ihnen zufreſſen gibt/mit ein wenig Saltzwaſſer anfeuchten/ auch Vieh-Theriac auffs Brod geſchmiert und dem Vieh/welches unluſtig iſt/eingeben.

4. Man ſolle auch anjetzo Haupt-oder andere Artzney-Pillen brauchen/ Schwitzen/Baden/Schrepffen/man mag auch wohl zur Ader laſſen/auf der lincken Hand oder Daumen/ wann es klar Wetter iſt / ſolle gut für das Fieber und den Huſten ſeyn.

5. Man ſolle ſich warm gekleidet halten / und den rauhen Lufft meiden.

6. Anbelangend die Speiſen/ſo ſolle man mehr Geſottens als Gebratens eſſen/ und ſolle man in dieſem Monat alle Milch und Fiſch/ſo viel müglich iſt/meiden.

7. Weiln in dieſem Monat und hernach die Pfauen/ Gänſe/ Hüner und Tauben hitzig und brüttig werden/ſo mag man ihnen umb dieſe Zeit Eyer unterlegen/daß ſie Junge außbrütten / daß man alſo wieder einen Vorrath an Federviehe bekommen möge.

8. Den jungen Ferckeln/ſo man zur Zucht behalten will/ſolle man anfänglich nur Brod und Gerſten vorwerffen/ſo vergeſſen ſie der Milch bald / wachſen und nehmen zu.

9. Den 23. und 28 diß Monats ſolle man nicht zur Ader laſſen / dann man ſolle krum und krämpfficht darvon werden.

10. Man räumet und ſäubert auch nunmehr den Meyerhoff von allen Diſteln/Dörnern und Unkraut. Im übrigen

Mein Freund hör fleiſſig zu/ Ich Hornung will nicht ſchertzen/
Wirſt du des Jenners Lehr bewahren in dem Hertzen
Zu dieſer meiner Zeit / daß du ihr Folge giebeſt/
Nemblich/ vor Venus Spiel nur gute Speiſe liebeſt/
Purgieren ſtelleſt ein/noch kein Blut wirſt vergieſſen/
Und zu dem Auß und Ein das Brettſpiel thuſt verſchlieſſen/
So wirſt du leben wohl/ und wann der May anblicket/
Alßdann dein ander Du wird doppelt mehr erquicket.

II. Im Blumen-Garten.

1. Was im Januario noch mangelt / inſonderheit den Garten zu ſäubern und zu reinigen / kan man jetzo thun.

2. Jetzo kan man auch die Erde in den Blumen- und Luſtgärten/ (auſſer wo Zwiblen und Frühlings Gewächſe/) umb-arbeiten und miſten / hernacher mit allerley darzu dienlichen Saamen der Sommer und Herbſtblumen Gewächſen und Kräutern beſähen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Anietzo kan man auch die Krautgärten graben und tüngen / wo der Boden nicht zu weich/noch zu hart iſt.

2. Wann man keinen Froſt mehr beförchtet / kan man zu einem Verſuch ſähen/Kreſſen/Latuck/Zwibeln/Peterſilien/auch frühzeitige Erbſen ſteckē.

3. Gelben Rübſamen und Zwiebeln kan man ſtecken im letzten Viertel.

4. Kapſamen kan man ſähen am Abend Petri Stulfeuer od' Matthiæ.

Nota. Im Säen und Pflantzen dieſes Monats hat man vornemblich zuſehen nach dem Orht/ dahin man ſäen will / und ſolle derſelbige warm/auch wohl gegen der Sonne gelegen ſeyn.

Ingleichen / muß man wiſſen den Unterſcheid der jenigen Gewächſe / ſo über oder unterſich wachſen.

Die über ſich wachſende ſollen im auffgehenden Mond und umb den Wädel geſetzet oder geſäet werden : Dann es nimbt beſſer zu und ſchieſſet ſchön auff.

Gleiche Beſchaffenheit hat es mit den jenigen Gewächſen/ ſo man zu Saamen behalten will : dann ihm der Vollmond viel beſſer bekommet als das Widerſpiel / wann man den Saamen und Früchte vollkommen behalten will.

Die unter ſich wachſende Gewächs aber/als da ſeynd/Rettich/Rüben/Paſtinack und dergleichen/ſolle man ſäen im Neumond oder untergehen deſſelben: Alsdann wachſen ſie fein luſtig/ und werden auch viel glatter/als ſonſt zu anderer Zeit: Inſonderheit wann der Boden wohl umbgraben/tieff und wohl gebauet iſt.

5. Wann in dieſem Monat warm Wetter iſt/ ſo kan man Kreſſen haben/ erfordert keine ſonderliche Zeit des Mondts/wann man ihn ſähen will/aber das Erdreich will ſauber zu gerüſtet ſeyn/ den Saamen legt man in unterſchiedliche Grüblein / und bedeckt ihn mit gar nitterten ſubtilen Grund/ wächſt gern am feuchten feiſten Grund.

6. Wann in dieſem Monat harter Froſt/ſo muß man mit dem Säen und Saamen ſtecken/ inſonderheit was zahrt iſt/ biß zu Ende des Monats innen halten.

7. Sonſten/wo gut Wetter/ſo ſähet man auch im abnehmenden Mond Peterſilien/Spinat/Rüben/Rettich/Latue/Zwibel/Knobloch/Dill/Eppich/ Melden/ Eniß/ Wermut/ Andorn/ Mangolt/ Baſilien / Cappes/ Fenchel/ Müntz/Lauch/Magſamen/Senff/Eſchlauch/&c.

Nota. Alles/ was man in des Mondes wachſen ſähet / gehet meiſtentheils in das Kraut / was aber im abnehmenden Mond geſähet wird / bekomt groſſe Wurtzeln und wenig Kraut.

IV. Im Baumgarten.

1. Was im Jenner verſäumet/kan man ietzo ferner thun.

2. Die Bäume kan man von den Rauppen ſäubern/ehe die Sonne aufgehet/oder ſpäte/wann ſie nidergehet.

3. Umb dieſe Zeit ſteckt man auch die Stein-und Kern von Aepffeln/ Birn/Quitten/ Kriechen/ Kirſchen/ Pflaumen/ Käſten/ Nüſſen/ Mandeln und dergleichen.

Nota. Die Kern kan man zuvor 2. oder 3. Tag in Milch oder Honigwaſſer einweichen / darvon werden die Früchte ſüß und bekommen einen lieblichen Geſchmack.

4. Umb dieſe Zeit entblöſſet man auch die Wurtzeln der fruchtloſen Bäume/ und zerkliebet die gröſte Wurtzelzacken/darein ſteckt man einen Kißlingſtein / damit ſie die Feuchtigkeit deſto beſſer nach ſich ziehen; Item man legt Schweinsmiſt an die Wurtzel/ſo wird ſie wieder erquicket.

5. Es wird von etlichen auch dafür gehalten / welche Bäume in dieſem Monat gepfropffet werden/derer Früchte/wie auch die Bäume ſelbſten / ſollen keine Würme bekommen noch ſchaden können.

6. Zu Ende dieſes Monats kan man Roſenſtauden pflantzen/ Kirſchen

und

und Pflaumenbäume verſetzen / und propffen 3. Tag nach dem Neuen biß zu dem Vollmond / daß man ſie befördere / ehe der Safft in die Bäume kommet.

7. Jetzo ſolle man auch Stämme ſetzen / ſo man übers Jahr zu propffen willens.

8. Man ſolle auch nicht vergeſſen / die Bäume abzuwurmen / abmoſſen / ſchaben und die dürre Aeſt abſchneiden / und die Waſſerſchoß abnehmen / und dieſes zu Ende des Monats.

9. Die Bäume / ſo mit Stroh umbgebunden / ſolle man ledig machen / wann man keinen Froſt mehr zu beſorgen hat.

10. In die kleine Baumſchul kan man jetzo / wie oben gemeld / Birn / Aepffel / Kirſchkern / und dergleichen ſtecken.

11. Die Erde / worein man die Kern ſähen will / ſolle fett und gut ſeyn / unter dieſelbige menget man die Kernhäußlein von guten Aepfel oder Birnen / und verwahret dieſe Länder / daß keine Hüner noch Schwein darhinter komen.

Nota. Damit die Steine deſto ehe außkeimen / ſo feylet man dieſelbige unten und oben ſo weit ab / biß ſie ein klein Löchlein wie ein Hirſch-kernlein groß bekommen / und ſteckt ſie.

12. Die Kern legt man nach der Fläche in ein Grüblein 4. quer Finger tieff / deckt ſie zu / ſo wächſt der Keim neben auß und treibt die Wurtzel gerad unter ſich / und den Stamm über ſich.

13. In dieſem Monat iſt die beſte Zeit Bäume zu verſetzen / beſſer dann im Herbſt / nach etlicher Meynung / welcher wir aber nicht beypflichten / in deme es wider die Natur / und bey Pflantz- und Wartung der Bäume / in der Claſs von Gärten / die Urſachen ferner zu erſehen ſeyn werden; Es ſolle aber die Verſetzung geſchehen / ehe der Safft in die Stammen kommet.

14. An etlichen Orthen helt man auch dieſe Zeit bequem das Steinobſt zu zweigen / ſonderlich Barillen und dergleichen / dieſes aber ſolle geſchehen im Außgang dieſes Monats / wann die ſcharffen Nordwind aufhören zu wehen.

15. Im Vollmond ſolle man allerhand Obſtbäume / Roſenſtauden / Stachelbeer und andere Bruth verſetzen.

16. Für dem Vollmond ſolle man Encken brechen von Steinobſt zum Zweigen.

17. Jetzo fängt an die Haſelſtaude / Aſpen und Erlen zu blühen.

18. In dieſem Monat ſolle man das Steinobſt zweigen im Stier.

19. Jetzo kan man auch Häg ſetzen.

V. Im Weingarten.

1. Wann das Wetter nicht mehr kalt / ſo fängt man an (jedoch mit Unterſcheid nach dem Gebrauch jedes Orts) die Reben zu ſchneiden.

2. Wann

2. Wann aber kalt und froſtig Wetter/ ſo thut man/ was im vorigen Monat des Jenners erinnert worden.

3. Im dieſem Monat kan man in den Weinbergen die Geländer verbeſſern/ Pfähl ſtecken/ und die Reben anbinden.

Nota. Insgemein hat man zu mercken/ daß man keinen Schweinsmiſt in die Rebenberge führen ſolle/ dann er ziehet viel Unkraut und iſt ſchädlich.

4. Wann man neue Weingärten machen will/ ſolle man das Erdreich an feuchten Orthen umbhacken und wohl umbgraben.

5. Wann man neue Reben pflantzen und verſetzen wolte/ muß man den Ort für dem Winter auffbrechen/ ſäubern und zurichten/ alsdann kan man die abgehauene Rebenſchoß durch verſtändige Weingärtner außſuchen und zurichten laſſen/ und ſolches/ ſo viel müglich/ befürdern/ weiln ſie von der noch wehrenden Winterkälte zum Wachſen angetrieben werden: Dann ſo man länger damit verziehen wolte/ wird die darauff kommende Hitze denſelbigen die beſte Nahrung entziehen.

6. Man ſolle auch die Reben in Gruben einlegen/ wann der Boden nicht mehr zu naß/ in die Grube muß man aber alten Miſt oder guten Grund zuvor thun.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Iſt jetzo alles ſtill.

VII. Im Feld.

1. Dieſen Monat hat man den Miſt auß zuführen/ die Aecker/ Gärten und Wieſen damit zutüngen.

2. Jetzo kan man auch das Bauholtz hauen/ das Erdreich umbgraben zur Haber-Saat.

3. Die Fällung des Bauholtzes/ wie auch zu Zäunen/ und was man ſonſten an Holtzwerck auff dieſem Meyerhoffe zu allerhand Geſchirr und bäuriſchen Inſtrumenten oder Werckzeug in Vorrath ſchaffen will/ ſolle im letzten Viertel deß Monden geſchehen/ ſo iſt es daurhafft und komt der Wurm nicht darein.

4. Wann man in dieſem Monat Haber ſähet bey ſtillem Wetter/ ſo wird derſelbig vortrefflich und gut.

5. Jetzo kan man ſich auch zum Pflug und Ackern ſchicken/ Bonen/ Erbſen/ Wicken und dergleichen ſähen/ Item Korn/ Roggen/ Weitzen/ ꝛc. das Unkraut außjetten.

6. Jetzo führet man auch Lett auff die Wieſen/ macht ſehr viel Graß und meiſtentheils Klee wachſen.

Im
MARTIO oder Mertz.
I. Zu Hauſe.

1. Was in dem vorhergehenden Monat Februario nicht geſchehen können/in Umſtürtzung der Frucht / ſolle man daſſelbige anitzo nicht ferner liegen laſſen/dann es bekommet ſonſten gemeiniglich Anſtöſſe.

2. Was man an gutem Federvieh behalten will/ſolle man dieſen Monat aufziehen.

3. Bey Auffthauung des Erdreichs in dieſem Monat ſolle man den Lufft ſo viel müglich meyden / weiln die Dünſte auß der Erden gemeiniglich vergifftet und dem Menſchen ſehr ſchädlich ſeyn.

4. Jetzo kan man gut Wermuthbier und Wein zur Geſundheit dienlich trincken.

5. In dieſem Monat kan man auch Purgieren/ Baden und Schröpffen/aber Venus Spiel meyden.

6. Ingber / Pfeffer und Salbey / wie auch Kalb- und Hünerfleiſch ingleichem friſche Eyer ſeynd jetzo geſund und eine gute Artzney.

Nota. Man ſolle ſich aber in dieſem Monat für Waſſertrincken hüten.

7. Im Anfang dieſes Monats ſolle man die Hände mit Froſchlaich reiben und wäſchen/ſo nimbt es alle Räudigkeit und Krätze hinweg.

Nota. Wann man den Froſchleich auf heben und das Jahr über behalten wil/ ſo kan man denſelbigen jetzo in ein irdenen Topff thun / und unter die Erde in einen ſonnichten Ort ſetzen/ ſo wird es erſtlich zum trüben Waſſer/und läutert ſich endlich/ein Tüchlein darein genetzt/ tödtet den Wurm an Menſchen und Vieh.

8. Die junge Schößling von Hollunder und Hopffen/ ſeynd anitzo gut zum Salat purgieren und reinigen das Geblut: Sollen zuvor ein wenig gebrühet / ſauber gewaſchen und die Bitterkeit abgeſigen werden / alſo kan man auch mit dem Marck der Stengel von dem Klettenkraut procediren und für Salat gebrauchen / diß reiniget das kalckichte Geblüt und den Urſprung des Podagrams.

9. Die Schalen von den außgebrüthen Hünereyern ſolle man abſonderlich wohl zur Artzney auff heben und verwahren.

10. Ein ſorgfältige Haußmutter ſolle ſich dieſen Monat umb junge Hüner/ Enten / Gänß und Tauben umbſehen / damit man gegen dem Sommer an Federviehe eine Zucht und Vorrath bekommen möge.

11. Wann die Ochſen drey Jahr alt ſeynd / ſo kan man ſie in dieſem

Monat

Monat zähmen / dann ſo man ſie älter werden läſt / ſo laſſen ſie ſich nicht wohl zähmen; In den Ställen kan man die unzahmen Ochſen binden.

12. Wann man in dieſem Monat Zweybachenbrodt machen wolte / ſo ſolle man daſſelbige thun im Vollmond / und dazu ſolle man nehmen vom beſten gebeutelten Meel / es hält ſich über das Jahr / und wird daſſelbige gemacht / wie in der Claß vom Brodbacken ferner nach zu ſehen.

Nota. Ob wol in dem mittlern Teutſchland das zwey gebachen Brod nicht ſonderlich im Gebrauch / und ſelbiges mehrentheils in den Seeſtädten wegen der Proviſion auff die Schiffe gebacken wird / deſſen ohneracht et haben wir jedoch ſolches dem Haußvatter / ſo keine Wiſſenſchafft darvon hat / zu communiciren hiemit nicht unterlaſſen wollen.

13. Im andern Viertel umb den Vollmond ſetzt man die Kälber ab.

14. Das Rind im vollen Mond vor Oſtern ſolle man zun Kühen laſſen.

15. Jetzo ſolle man die Dachſchauben machen laſſen / und die Stroband zum Geträidt auffbinden.

16. Man ſolle auch in dieſem Monat das Meel / ſo man auf den Sommer lang behalten wil / jetzo mahlen laſſen.

17. Der ſorgfältige Haußvatter ſolle auch nicht vergeſſen / in dieſem Monat ſo viel Bier (dafern er nach Gelegenheit deß Orts nicht ſo viel Wein zur Haußhaltung von nöthen haben kan) daß er ſich den Sommer über damit behelffen kan / zubräuen / daſſelbige wohl hopffen / damit es in den Hundstagen nicht ſauer werde.

18. Will man Wermuthbier machen / ſo ſich auch halten ſolle / wann man bräuet / ſo legt man Wermut in einen Zuber oder ander Geſchirr / Faß und dergleichen / gieſſet über den Wermut das warme Bier auß der Pfanne / füllet es hernach in ein ſauber ander Faß / ſetzt ein wenig Hefen daran / daß es verjährt / ſo hat man gut Wermutbier. Alſo kan man auch andere Bier machẽ.

19. Jetzo fängt man auch das Birckenwaſſer auff / das iſt gut zu dem Nieren- und Blaſenſtein / vertreibt auch die Mackeln und Flecken des Geſichts und Leibs.

20. Man kan in dieſem Monat auch / ſo man will / den Pferden ein Bund Wicken in den Rauffen legen / davon werden ſie fein ſtarck und zu der harten Arbeit / ſo jetzt bald angehet / deſto tüchtiger.

21. Die Haußmutter kan ſich jetzo auch in dieſem Monat mit genugſamen Beſemen verſehen / ehe die Bircken außſchlagen und ins Laub kommen / dann dieſe viel daurhaffter und länger als die andern 2. oder 3. wehren.

22. Die Immen oder Bienen ſolle man räuchern und die Stöck rein machen von Würmen und aller Unflätigkeit.

Jetz

Jetz wird die gantz Natur ins Innerſte beweget /
Das / was auch Leblos lag/ſich allgemachſam reget/
Das Böſe läſſet ſich mit ſampt dem Guten tragen
Wohl durch den gantzen Leib / daher offtmahl viel klagen/
Drumb iſt es jetzo Zeit / entſcheide ſolche Sachen/
Mit Schwitzen und Purgiern / die Ader laß auffmachen/
Doch Nachbar thus mit Rath: Auch Hanß nu magſtu lachen
Frey deiner Greten zu / und einmahl luſtig machen. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Wann man kein Froſt mehr zu förchten hat / ſo kan man den Miſt/ Stroh / Mooß / oder was ſonſten von Blumen-Gewächs bedeckt/ hinweg raumen.

2. Jetzo gräbt man die Erde/worein man Blumenſaamen ſähen will/ und ſähet/was nicht gar zart iſt/das Zarte auff Miſtbett oder Gefäß und Töpffe.

3. Jetzo blühen Crocus Vernus. Narciſſus Luteus præcox. Viola Martia flore pleno und Viola Lunaria und andere.

4. Wann man in dieſem Monat die wilden Feldroſen 3. oder 6. Tag vor dem vollen Mond 3. Jahr lang nach einander verſetzet / ſo tragen ſie das 3te Jahr volle wohlriechende leibfarbe Roſen.

Nota. Die Blumen zu ſähen iſt die beſte Zeit in dieſem Monat / wie auch im September vom Neuen/vom 16. biß auf den 20. Tag/nach der Regel;

Wann ſich der Mondenſchein vermehrt /
Alßdann ſo pflantze Blumen /
Der Same in die Erd gehört /
Wann er hat abgenommen /
Durch dieſe Arbeit wirſt du ſehen /
Daß ſie gefült ſich weiſen /
Von Farben ſchön geziehret ſtehen /
Daß jederman muß preiſſen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Bey gelindem Wetter/auch auſſer dem Miſtbett/kan man ſähen und ſtecken/wann der Mond neu/Knobloch/Boragen/Ochſenzung/Körbelkraut/ Coriander / Kürbs / Majoran / weiß Magſamen / Rettichrüben / Lavendel/ Violen/Burtzelkraut. Wann der Mond voll/ Anis / Kichern / Wegwart/ Fenchel / Peterſilien / Balſamöpffel. Wann der Mond alt / Artiſchocken/ Baſilien/Carden/Cardobenedict/Kappus/Warſich/Köhl/ Citron/ Scharlach/

lach/Spinnat/Nägelſtöck/Iſopp/Köpffellattich/Melon/Zwibeln/Pfeffer-kraut/Pimpernell/Schnittlauch/Satturey.

Nota. Wann aber in dieſem Monat noch ein harter Froſt/ſo muß man damit warten biß zum Ende deß Monats/ſonderlich was zart iſt.

Die Saat / ſo man ſähen will / muß wohl reiff / ſchwer und grob / gut von farb/weiß vom Kern ſeyn.

Die Saat/ſo in Kräutern wachſen ſoll/ muß man ſähen von dem Erſten zu dem letzten Tag nach dem Neumond/ oder im erſten Viertel des Monds.

Die Saat / ſo in Wurtzeln wachſen ſolle/muß man im Abnehmen- und unterſich gehenden Mond ſähen. Knobloch/ſo nicht geſähet/ ſondern geſetzt wird/ ſolle im Vollmond geſchehen / und im Vollmond auch außgezogen werden.

2. In dieſem Monat iſt auch ſehr gut die Spargen zu ſähen und zu verſetzen; das ſähen dieſes Saamens ſolle geſchehen vom erſten Viertel biß auff den Vollmond deß untergehenden Monds / das Pflantzen von Wurtzeln aber ſolle im Neumond geſchehen.

3. Jetzo kan man auch den Winter-Kappis und Köhl in wolgemiſteten Grund verſetzen / diß aber ſolle geſchehen im Erſten Viertel des zunehmenden Monds. Der Köhl aber ſolle in beſagtes Land und guten Grund alſobald nach dem Neumond verſetzet werden.

4. Die Artiſchocken kan man ebenmäſſig in dieſem Monat verbeſſern/ wann dieſelbige wohl durch den Winter kommen / ſolle man den Stock ein wenig entblöſſen/daß man deſto beſſer zu den Schoſſen ſehen könne; dem groſſen Stock kan man 6. einem mittelmäſſigen vier/und dem kleinen Stock 2. oder 3. Schoß ſtehen laſſen / die andern und übrige ſolle man hinweg ſchneiden.

Nota. Man ſolle hierin die Witterung auch in acht nehmen / damit nicht ein unverhoffter Froſt darzu komme und dieſelbige verderbe/ muß mans alſo nicht entblöſſen/ ſondern mit warmen Miſt zudeckē.

5. Die Cucumern und Melonen/ſo man in dieſem Monat ſtecken will / ſollen in einen wohlgemiſteten Grund in dem Wedel geſetzet werden / wann aber das Land oder der Ort zu kalt/muß man damit biß in den April warten.

6. In dieſem Monat in der Oſterwochen kan man auch friſche Calmus wurtzel in gute ſchwartze und feuchte Erde verſetzen.

7. In dieſem Monat kan man den Hopffen legen.

8. Man pflegt auch in dieſem Monat/Salbey/ Rauten / Timian und dergleichen Kräuter zupflantzen und zu verſetzen / ingleichen auch Roßmarin/ und andere Kräuter/ſo von ihren Zacken oder Sproſſen unterwarts abgeriſ-

ſen und unten von einander gethan oder abgebrochen / darzwiſchen aber ein Gerſten oder Haberkorn geſtecket.

Nota. Wann man in dieſem Monat die Erbſen und Wicken 3. Tag vor dem vollen Liecht ſähet / ſo ſollen dieſelbige zugleich mit einander außblühen.

Item was geſähet wird in der Stund/wann der Mond voll wird / das grünet vor andern / wird auch viel ſchöner und vollkommener / hingegen was im abnehmenden Mond geſähet wird / bleibt unter der Erden/und wächſt in die Wurtzel.

9. Hierbey hat der Küchen-Gärtner auch zuwiſſen/ wann jegliche Saat auffgehet: Alß Spinat/Rüben/Baſilicum ſolle in dreyen Tagen aufgehen.

Kreß/Senff/ Cucumer auff den vierdten/

Parey auff den ſechſten/

Melten auff den achten.

Kohl auff den zehenden.

Coriander auf den zwantzigſten.

Peterſilien auff den 40. oder 50. Tag.

10 Wann es nicht mehr frieret/ ſo pflantzt man auch türckiſche Bohnen und ander zarte Kräuter/die ſonſten die Kälte nicht ertragen mögen.

11. Den Carviolſaamen ſähet man 3. Wochen vor Oſtern auff ein Miſtbett/ man ſolle ihn aber zuvor eine Nacht über in Wein auffquellen laſſen/ſo gehet er deſto leichter auff.

Nota. Dieſen Saamen ſolle man nit unterrechen/ſondern eins Zwerch-Fingers dick gute ſchwartze Sand-Erde darauf ſtreuen/und 3. Tag nach einander ein wenig begieſſen / und zu decken / biß der Saame anfänget zu käimen/wann er alsdann 4. oder 5. Blätter bekommet/ kan man denſelbigen in ſchwartze ſandichte Erde ungefehr 2. Schue weit von einander außſetzen/und dieſes ſoll im Vollmond geſchehen. Wann groſſe Hitze einfället/ſo ſolle man ein Zwerch-Hand bey der Wurtzel ein kleines Grüblein machen / mit gutem mürben Miſt außfüllen/und darauf mit geſtandenem Waſſer allzeit über den andern Tag begieſſen/ und ſolches nur auff die Wurtzel / allezeit des Abends/wann die Sonne untergehet/ ſo kan man den Carviol ungefehr 14. Tag nach Jacobi genieſſen.

12. Den Häuptlein Salat ſolle man 8. Tag vor Oſtern bey dem Vollmond Vormittag umb 7. Uhr in ein feiſt geſchlacht Erdreich/ das nicht ſchrollent iſt/ſähen/und wann er ein Blat oder 4. hat/ſo kan man ihn auch im zunehmenden Mond in ein gut neugegraben Land je eines Schue weit von dem andern außſetzen.

IV. Im

IV. Im Baumgarten.

1. Umb dieſe Zeit ſolle man bey wachſendem Mond und Sonnenſchein die Bäume und Weiden verſetzen / die Weiden aber ſolle man beſchneiden / wann der Mond wieder abnimt / und wann er im Stier / Jungfrau / Steinbock oder Fiſch lauffet.

2. Im Anfang dieſes Monats kan man auch Steinobſt in den Spalt zweigen / wann es wegen der Kälte im Hornung oder Februario nicht geſchehen können / und dieſes Zweigen ſolle etwas nach dem neuen Mond geſchehen / die Schoß aber ſollen etlich Tage zuvor gebrochen ſeyn.

3. Ferner kan man auch jetzo die junge Bäume / ehe ſie Saft bekommen / Schrepffen oder Ritzen / damit der Stamm deſto beſſer Lufft zuwachſen / und eine ſchöne junge Rinden herfür bringen möge.

4. Die junge Bäume kan man jetzo auch verſetzen / ehe das Wetter gar warm wird / man ſolle aber Achtung geben / daß man dergleichen Bäumlein nicht auß dem guten Grund in ein andern und ſchlechten Boden ſetze / wo man dergleichen Grund nicht hat / muß man demſelbigen mit Miſt und andern zu Hülff kommen / das Verſetzen aber ſolle im untergehenden Mond geſchehen.

5. In dieſem Monat alßbald nach dem Wedel ſolle man die alte ſtorrichte Bäume behauen und ſäubern / und dieſes iſt die beſte Zeit.

6. Zu Ende dieſes Monats kan man das Kern-Obſt pfropffen in die Rinden / ſonderlich wann die Stämme etwas groß ſeynd / und dieſes ſolle auch geſchehen / ehe der Saft vollkommen in die Rinde kommet / ſondern nur / daß ſich die Rinde ein wenig ſchälen läſt.

7. Was an den Bäumen den Winter über noch an Blättern hangen blieben / worin ſich gemeiniglich das Rauppen-Geſchmeiß und groß Gewürme pflegt auffzuhalten / ſolle man in dieſem Monat fleiſſig mit dem Schoßmeſſer abhauen und verderben.

8. Die Küffern / Fiechten und Tannen kan man jetzo ſähen / ingleichen die Eychen und Erlenbäume pflantzen.

9. Jetzo ſolle man auch alle Bäume butzen / ſäubern / und das Gemöß von den Aeſten ſchaben / dann ſolches verderbt ſonſten die Bäume und verurſachet die Fäulung.

10. Drey Tage nach dem Neuen biß zu dem Vollmond kan man propffen / was noch hinterſtellig verblieben / ehe der Safft darein komt.

11. Die Bäume / ſo mit Stro den Winter über verbunden geweſen / kan man wieder entblöſſen / wann man keinen Froſt mehr zu beſorgen hat.

12. Die kleine Baumſchule kan man auch in dieſem Monat von Aepffel-Birn-Kirſchenkern und dergleichen ſtecken und pflantzen.

13. Jetzo blühen die Mandelbäume/ Abricoſſen/ Cornelkirſchen; Stachel- und Johannes-Beer bekommen Blätter. Jngleichem der weiſſe und ſchwartze Pappelbaum/ Weiden/ Ruſten und Schleen.

14. Zu Außgang dieſes Monats begibt ſich die rechte Zeit zu dem andern Propffen/ nemblich in die Rinde für Kernobſt/ ſonderlich wann die Stämm etwas groß/ als welche zu dem Zweigen in Spalt wenig bequem/ weiln ſie die Schoß zu hart trücken.

Nota. Man ſolle ſich fleiſſig hüten/ daß man nicht warte/ biß der Safft in die Bäume kommet/ ſondern nur daß der Safft anfanget zwiſchen die Rinde zukommen/ daß man dieſelbige ſchälen könne/ wie oben ſchon erwehnet/ alßdann kan man mit dem Pfropffen fortfahren/ wann alsdann hernach der Safft zunimbt/ ſo gibt es den auffgeſetzten Schoſſen deſto beſſer Nahrung/ und alſo zum Wachſen eine treffliche Beförderung: Dann ſo bald der Safft vollkommen in den Stämmen/ ſo iſt der Nachdruck nicht mehr ſo kräfftig und haben hiermit die Schoß eine ſchlechte und geringe Nahrung/ daß ſie deſto weniger zunehmen mögen.

15. Damit der nachkommende Froſt oder ſcharffe Reiffen den Bäumen keinen Schaden mögen zufügen/ ſo umbgräbt man die Bäume umb dieſe Zeit/ und gieſſet Waſſer in die Gruben/ daß ſolches die Wurtzel feucht behalte/ biß die Bäume verblühen/ ſo ſchadet ihnen kein Froſt.

16. Jm Vollmond diß Monats kan man die Pfropffreiſer brechen/ und im Keller in Sand oder Erde biß gegen dem Neumond verwahren und alsdann pfropffen.

Nota. So viel Tag man vor dem Neumond pfropffet/ in ſo viel Jahren trägt ein Baum im Frühling.

17. Wann man gerne Weichſel/ Kirſchen/ Amarellen und dergleichen ohne Kern wachſend haben möchte/ ſo ſolle man in dieſem Monat einen dergleichen Stamm außſuchen ſo eines Fingers dick/ und denſelbigen ſpalten vom Gipffel biß auff die Wurtzel; man läſt ſich auch ein Eyſen machen/ das vorne krum ſeye/ damit ziehet man den Kern auß beyden Seiten des Bäumleins/ bindet es hernach fein wieder zuſammen/ und beſtreicht es gar wohl mit Kühmiſt und Leim. Wann es alsdann über das Jahr verwachſen und zu geheilet iſt/ ſo nimbt man von einem andern Bäumlein dieſes Geſchlechts/ ſo noch keine Frucht getragen/ ein Pfropffreiß/ und pfropffet ſelbiges auff voriges Bäumlein/ ſo wird ſolches Früchte ohne Kern bringen.

18. Von dem Neuen Mond in dieſem Monat kan man auch Miſpeln pfropffen auff Hagendorn/ und dieſes ſolle geſchehen ein Tag 2 oder 3. ehe der Mond neu wird.

V. Im Weingarten.

1. Jetzo kan man auch die Reben ſchneiden / je nach deme es des Landes Gelegen- und Gewonheit mit ſich bringt / und kan man derentwegen jederzeit mit ſolcher Arbeit / inſonderheit was im Hornung ruckſtändig verblieben / das gute Wetter in acht nehmen / daß man alſo in den andern nachfolgenden Geſchäfften nicht verhindert werden möge.

2. Nach verrichtem Schneiden / ſo iſt es gut / daß man die Reben einlege und dieſe Arbeit vor dem Hacken verrichte.

3. Hernach fängt das Hacken an biß zum Außgang dieſes Monats.

4. Die Reben kan man impffen / wann ſie mit dicker Feuchte und nicht mit Waſſer flieſſen; es ſolle aber der Stamm / den man impffen will / ſtarck und veſt ſeyn / reich von Nahrung und Safft / auch keinen Schaden haben / weder vom Alter noch von der Dürre.

5. Die abgeſchnittene Zweige / die man impffen wil / ſollen feſt / rund und voller Augen ſeyn / jedoch ſeynd 3. Augen zum Impffen auch ſchon genug.

6. Alle Arbeit / ſo in dem vorigen Monat im Weingarten zuthun verblieben / kan man dieſen Monat verrichten / und wann das Wetter offen / mag man die jungen Reben / ſo verdeckt geweſen / wider aufdecken.

Nota. In dieſem Monat ſolle man die Reben beſchneiden im **Krebs**: dann ſie trucken fein zuſammen und geben viel Trauben.

VI. Im Artzney-Garten.

1. In dieſem Monat wird die Benedicten-Wurtzel gegraben / geſäubert / und verwahret / ſo man hernacher in das Getränck thun kan / iſt geſund und lieblich.

2. In dieſem Monat kan man einſamlen nachfolgende Kräuter.

Erdrauch / im Anfang / wann es noch blühet / und zu Ende diß Monats / wann es voll Saamen iſt.
Wermuth zu dem Safft und Waſſer.
Fünfffingerkraut das Kleine.
Stachel- oder Kräuſſelbeer.
Blaue Violen.
Hünnerdarm.
Gundellieb.
Lungenkraut.
Hanenfuß.
Dreyfaltigkeitblumen.
Gulden-Leberkraut.

Läußkraut.
Teſchelkraut.
Schlüſſelblumen.
Eppich
Creutzkraut.
Peſtilentzwurtz.
Weidenbaum.
Teutſchen Pfeffer.
Gelbe Nägelin.
Haſelwurtz.
St. Johannes Träublein.
Mäußdorn.
Schleendorn.
Haſelblühe/die rothen Blümlein.
Wilde Zwibeln.
Holtzwürtzel.
Thierleinbaum.
Nießwurtz die Schwartze und Weiſſe.

Nota. Alle Einſamblung der Kräuter/Blumen/Saamen und Früchte zur Artzney/ in dieſem Monat/ ſolle geſchehen im abnehmenden Mond: Dann ſie ligen länger und verderben nicht bald.

3. Zu dieſer Zeit ſolle auch das Birckenwaſſer zur Artzney dienlich geſamblet werden.

4. Friſche Lorbeern kan man jetzo ſetzen/ müſſen aber in einem Faß oder Kübel gegen dem Winter wider außgehoben / und in einen warmen Keller geſetzet werden.

5. Wann die Sonne in dieſem Monat den 10.(20)umb 2¾.Uhr in den Widder gehet/ſo wird alßdann das Eſchen-oder Wundholtz geſchnitten/und werden an dieſem Tage alle Jovialiſche Kräuter-Wurtzeln-und Erdgewächſe/ſonderlich die man in der Noth zur Artzney haben muß/ geſamblet / können äuſſerlich an ein purpurfarbes oder blau-ſeyden Säcklein angehänget werden.

6. In dieſem Monat ſähet und pflantzet man auch allerley andere Artzney Kräuter/wann man keinen Froſt mehr zu befürchten hat/ſonſten ſolle man damit innen halten.

7. Jetzo kommen herfür Arum. Fumaria bulboſa radice cavea, & non cava. Symphytum maculoſum, &c.

Im Felde / klein Schellkraut/Sinngrüen/Schlüſſelblum/Menziolen/Taſchenkraut/Gunderman/Creutzkraut: &c.

VII. Im

VII. Im Feld.

1. Jetzo kan man das Feld umbſtürtzen und graben.

2. Im wachſenden Mond ſolle man ſähen und pflantzen bey gelindem Wetter auff Benedicti Habern/Gerſten/Erbiß/Zwibeln.

3. Umb Lætare 3. Tag vor dem Neuenmond kan man auch ſähen/Gerſten/Erbiß/Bohnen/Linſen/ und umb Judica die Zwibeln.

4. Wann in dieſem Monat die Kälte vorüber iſt / an etlichen Orthen/ vornemblich in der Schweitz / ſähet man die Wicken / zu dem Futter für das Viehe/und auch zum Saamen auff zuheben.

Nota. Zu dem Futter für das Viehe / ſähet man ein drittheil Habern darunter/ wächſt wohl und gibt gutes Futter.

Zu dem Saamen aber thut man $\frac{1}{4}$. Bohnen darunter / damit die Bohnen über ſich treiben im Wachſen/und die Wicken in die Höhe bringen / damit ſie auff der Erde nicht ſo bald verderben / und mehrer Frucht bringen.

5. Ehe man die Wicken ſähen will / muß zuvor der Acker umbgeriſſen/ und/wann das kalte Wetter vorbey/ noch einmal umbgeackert und getünget/ und im letzten umbackern geſähet werden.

6. Wicken mag man auch im erſten Viertel deß zunehmenden Monden ſähen.

7. In dieſem Monat und Anfang deſſelbigen wird an etlichen Orthen auch der Haber geſähet.

8. Wann die Wicken eingeſamblet/ſo ackert man das Feld wiederumb und ſähet Korn darein/ jedoch ſolle man in acht nehmen/daß der Boden nicht naß/ ſondern wohl außgetrocknet ſeye.

9. Der Haber geräth wohl/wann er frühe geſähet wird/ er will aber ein fett und kräfftiges Erdreich haben/ und weiln er tieffe Wurtzeln bekommet/ſo muß er dünn und tieff unter ſich geſähet und gepflantzet werden / und weiln er derowegen das Feld mager macht / ſo muß man ſolchs übers Jahr brach ligen laſſen.

10. Linſen werden auch in dieſem Monat geſähet/wie auch der Lein- und Flachsſaame in der Marterwoche.

11. Wann die Felder nicht feucht und naß ſeynd/ſo werden ſie in dieſem Monat umbackert/ſo im vergangenen November zuvor umgekehret worden.

12. Jetzo richtet man auch zum Sähen die Brachfelder zu / nach deme ſie zuvor wohl getünget worden; ſolche Zurichtung oder Umbackerung der Felder zum Sähen iſt vornemlich umb den 25. Tag dieſes Monats ſehr gut/und iſt am Beſten/wann man ſolches 2. oder 3. mahlen vornehmen kan.

13. Die

13. Die Wieſen und Gärten kan man jetzo umb dieſe Zeit auch ſäubern/außrechen/kehren / und die Maulwurffshauffen zerſtoſſen und einebnen.

Im APRILIS oder Aprill.

I. Zu Hauß.

1. In dieſem Monat werden die Kälber von den Kühen entwehnet.

2. Umb dieſe Zeit werden auch die alte Gänſe beropffet und die Bienenſtöcke gereiniget.

3. Jetzo mag man Purgieren/ Schwitzen/ Schräpffen/ Aderlaſſen/ inſonderheit die Median.

4. Geſaltzen Fiſch und Fleiſch/auch ſonſten gewürtzte Speiſen ſolle man meyden/ hingegen kan man jung-gebraten Lambfleiſch eſſen / und einen guten alten Wein (aber deſſen nicht zuviel) trincken.

5. Auch iſt dieſen Monat gut von Hopffen und Holder/ſo jung außgeſchoſſen/ein Salat mit Baumöhl oder Butter zu gerichtet/ denſelbigen zu genieſſen/ purgieret und reiniget das Geblüte.

6. Jetzo kan die Haußmutter auch ihr leinen Tuch bleichen / weil die Bäume in ihrer Blüte ſtehen/ſo wird es fein/ weiß und ſchön.

7. Auß den Convalien oder Mayenblümlein wird ein edeles Waſſer gebrant/ſo gut wider die ſchwere Noth/den Schlag und andere Kranckheitē.

8. Rettich und Sauerkraut ſolle man dieſen Monat meyden/hingegen weiche Speiſen als Hamel-und Lambfleiſch/ wie auch alte und junge Hüner/ ingleichem kleine Backfiſchlein kan man eſſen.

9. Allerhand Ub- und Bewegungen deß Leibs ſeynd jetzo nützlich.

10. Bethonien-und Müntzenſafft iſt dem Haupt und Magen dienlich.

11. Peterſilienwurtzel und Kraut ſeynd jetzo kräfftig und in den Speiſen geſund.

12. In dieſem Monat läſt die ſorgfältige Haußmutter die Hüner Enteneyer außbrüthen.

13. Die Hüner- und Taubenhäuſer kan man jetzo auch außſäubern.

14. Den Pferden kan man im alten Liecht des Monds die Mäuler reinigen.

15. In dieſem Monat ſolle man nicht fiſchen/auch nicht jagen und keine Vögel ſchieſſen/alldieweil beynahe alle Thier leichen/brüthen/läuffig ſeynd.

16. Auff St. Georgen Tag kan man die Streichkarpffen verſetzen/wie man daſſelbige thun ſolle/iſt in der Claß von den Fiſchweyern und Fiſchereyen mit mehrern nach zu ſehen.

17. Die Hämel läſt man lämmern umb Oſtern.

18. Das Viehe kan man auch außtreiben/je nach deme es des Orths oder Lands-Gewohnheit mit ſich bringt.

19. Man läſt auch den Miſt nach einem Regen zuſammen werffen/ oder ſonſt im letzten Viertel/ſo faulet er deſto beſſer.

20. Den Hünern kan man Neſſeln unter Weitzenkleyen hacken und zu Eſſen fürwerffen/darvon ſollen ſie viel Eyer bekommen.

21. Wann es warm Wetter in dieſem Monat / ſo kan man auff oder gegen Exaudi die Schafe ſcheren laſſen.

22. Jetzo ſolle man das Rindviehe wohl warten.

23. In dieſem Monat/wann es warm Wetter iſt/und die Bienen auß dem Stock fliegen/ kan man ihnen denſelbigen raumen und ſäubern.

24. Nach St. Geörgen ſolle man die Kühe von den Wieſen treiben.

II. Im Blumen-Garten.

1. Jetzo gräbt man und ſähet/was zuvor wegen des Froſts nicht ſeyn können/oder ſonſten verſäumt worden.

2. Jetzo floriren die frühen Tulipen.

3. Wann die geſähete Roſen ein Jahr alt / ſo kan man ſie verſetzen im vollen Mond/ſo tragen die Stöck viel Roſen.

4. Im Neumond ſähet man die Violen / und im Abnehmen deſſelbigen die Nägeleinblumen / und Morgenrößlein.

Nota, Alte Roſenſträuch oder Bäume werden von Zacken im Frühling ein Schue tief in gute Erde verpflantzet/und diß ſolle geſchehen im Neuenmond/ſollen aber ein Schue von der Erden wol beſchnitten ſeyn/ damit ſie deſto beſſer auffwachſen können.

Knobloch bey Roſenbäume gepflantzet ſolle ihnen ein ſtärckern Geruch geben.

III. Im Küchen-Garten.

1. In etwas kalten Landen kan man zu Anfang diß Monats Melonenkern ſtecken/ingleichen kan man jetzo auch die Artiſchockenſchoß verſetzen.

2. Wann es in dieſer Zeit kalt/ ſo ſolle man die herfür ſchoſſende Spargen zudecken.

3. Wann ein warmer Ort wohl gelegen / und der Sommerkabiß genugſam erwachſen/ſo kan man denſelbigen im Vollmond verſetzen/zuvor aber wohl erſtärcken laſſen/alſo kan man auch handeln mit dem Köhl.

4. Daß die Erdflöhe die Pflantzen nicht abfreſſen / ſo ſträuet man jetzo Aſchen/Gerberlohe oder Kohlſtaub umb dieſelbige.

5. Wann man keinen Froſt mehr beſorget/ſo ſetzet man Cucumern und Erbſen / auch kan man gelbe Rüben ſähen.

6. Man pflantzet auch jetzo und ſähet Salat / Roßmarin / Timian/ Weinraute / Iſopp / Peterſilien / Körbel / Spinnat / Bohnen und alle Küchen-Kräuter.

7. Im Neumond dieſes Monats ſolle man ſähen Majoran / Quentel oder Thimian.

Im Abnehmen deß Monden pflantzet man Artiſchocken/Cardes/Kappel/Citron/Sclopendrion/Paſtenaden.

8. Jetzo ſähet man auch in dem Vollmond diß Monats Zwibelſaamen/ bey Abend und Untergang der Sonnen / ſo bekommet man ſehr groſſe und wohlgeſchmackte Zwiebeln.

9. Ingleichem zu dieſer Zeit kan man auch ſähen Rübſaamen / ſo zuvor in Honigwaſſer geweichet worden / ſo bekommet man gute und ſüſſe Rüben.

10. Vierzehen Tag oder drey Wochen für Oſtern ſolle man auch den Fenchelſaamen ſähen/diß kan man auch wohl über Winter ſtehen laſſen.

11. Hopffen und Spargen kan man jetzo auß dem Küchen-Garten zum Salat haben/die andern Spargen kommen auch herfür.

12. Was im vorigen Monat verſäumet worden/kan man jetzo thun/ ſähen/ ſtecken und fortpflantzen.

13. In dieſem Monat ſetzt man auch nach dem Neumonden etwann ein Tag oder fünff die Kürbs und Erdäpffel.

14. Erbſen kan man ſtecken drey Tag vor dem neuen Mond / etliche thun ſolches auff den Grünendonnerſtag/die werden voll und verderben ſelten.

15. Bey Eingang dieſes Monats iſt die rechte Zeit den Winterkabiß oder Köhl zu verſetzen/und diß muß in einem wohlgemiſchten Grund geſchehẽ.

Nota. Ob wohl zu dem Verſetzen des Winterkabis die Zeit des Vollmonden von etlichen erwehlet wird / ſo iſt jedoch mit dieſem frühen Kabis ein Unterſcheid zu halten / in deme derſelbige viel ehe alß der Sommerkabis in Saamen ſchieſſet / derowegen dieſem vorzukommen/iſt es beſſer umb das erſte Viertel des Monds.

Derjenige Köhl aber/ſo keine Häupter bekommet/ als der Braune und Krauſe / dieſer mag alle Zeit nach dem Neumond geſetzet werden/ ſonſten da man den Wedel erwarten wolte (ſo zur Vollkommenheit ſonſten dienlich iſt) würde ſolcher leichtlich in Saamen ſchieſſen und zu ſtarck forttreiben.

IV. Im Baumgarten.

1. In dieſem Monat ſolle der Baumgärtner keine Bäume mehr verſetzen/noch Steinobſt zweigen / auch den Bäumen nicht mehr ſchrepffen.

2. Wann

2. Wann die junge Bäume nicht fort wolten / muß man dieſelbige mit Waſſer auß den Teichen und Miſtpfützen begieſſen / damit ſolche recht einwurtzeln können.

3. Wann die alte Bäume verderben wollen / ſo thut man Säumiſt umb dieſelbige / ſo kommen ſie wieder zurecht; man thut auch dieſen Miſt umb die junge Bäume / ſo wachſen ſie wohl und halten das Ungezifer darvon.

4. Man mag auch jetzo die geſteckte Mandelkern auß den Töpffen nehmen / und in ſandichte Oerther oder Weinberge / ohngefehr zwey Glied eines Fingers tieff / verſetzen / dieſelbige oben mit Sand zudecken / und für dem Wetter oder Kält wohl verwahren.

5. Des Abends ſolle man die Rauppenneſter abnehmen / wo man hin und wider auff den Bäumen noch findet / wo ſie aber gar überhand genommen und der Baum voll kriechet / ſo muß man ſie mit angezündten Strohbüſchen herunter brennen / ſonſten verderben ſie die Bäume und können in 3. Jahren nicht wider zurecht gebracht werden.

6. Etliche ſchrepffen jetzo auch den Bäumen wider den Brand / weiln aber oben gemeldet / daß man zu dieſer Zeit den Bäumen nicht ſchrepffen ſolle / iſt ſolches nur ein Nothfall zuthun / und nach deß Landes Gewohn-und Gelegenheit zu verſtehen.

7. Den gepropfften Reiſen / ſo noch ſchwach / kan man jetzo die Blühe nehmen / damit ſie deſto bäſſer forttreiben.

8. Umb die neugeſetzte Wildfäng der Baumſchule kan man jetzo auch Säumiſt legen / darvon kommen ſie wohl fort und ſchadet ihnẽ kein Ungezifer.

9. Jetzo blühen die Kirſchen- Pfirſing- Meſpeln- Birn- Aepffel- und Nußbäume; und im Wald ſchlagen auß Bircken / Eychen / Büchen.

10. An etlichen Orthen nach Gelegenheit des Landes verpflantzt man in dieſem Monat die Aepffel- Birn- Maulbeer- wie auch Granatenbäume / und propffet dieſelbige auff Pfirſigbäum.

V. Im Weingarten.

1. Was in den Weingärten an Steinen / Wurtzeln / oder alten unnützen Stöcken befindlich / ſolle man anjetzo fleiſſig aufflefen und hinweg thun / daß alſo den Reben nichts verhinderlich ſeyn möge; man kan jetzo auch die Rebpfähl einſtecken und zuſehen / daß man damit die Wurtzeln der Reben nicht verletze.

2. Nach Gelegenheit des Orths kan man auch jetzo in den Weingärten ſencken und hefften.

Nota. Von dem Stein Auflefen iſt ſolches nicht zu verſtehen / daß man alle Steine auß dem Weingarten oder Berg / worauff manchmahl der beſte Wein in eytel Grund zuwachſen pfleget / von den Stöcken

raumen ſolle/ ſondern es werden dardurch nur die gar groſſe Stein ſo gröſſer als Hüner⸗und Gänſeeyer ſind/ verſtanden / und welche dem Stock ſonſten am Auffwachſen verhinderlich seynd / welches ein jeder Haußvatter und Weingärtner ſelbſten ohne Erinnerung leichtlich verſtehen und in acht zunehmen haben wird.

VI. Im Artzney⸗Garten.

1. Jetzo kan man pflantzen und ſähen Cardobenedicten/ wann man die ſcharffe Stacheln derſelbigen auff einem Stein abſcheuret / ſo ſolle das Kraut nicht ſtachlicht werden.

2. Ingleichem wird auch jetzo Liebſtöckel geſähet oder mit der Wurtzel verpflantzet/der Saame bleibt 3. Jahr lang gut.

3. Lorbeern kan man jetzo und im Herbſt pflantzen / ſähen oder ſtecken. Von ſeinen Beern kan man etwan 4. bey einander in ein Loch eins Schues tief in die Erde ſtecken / hernach übers Jahr außſetzen und verpflantzen. Sonſten verpflantzt man denſelbigen auch von ſeinen Zacken und Wurtzelſproſſen.

Nota. Man ſolle kein Lorbeern neben die Weinſtöcke pflantzen/ dann er iſt derſelbigen Feind und verderbet ſie.

4. Roßmarin kan jetzo auch von ſein Zweigen und Sproſſen verpflantzet werden.

5. Was in dem vorigen Monat von Pflantzung der Kräuter / Wurtzeln und andern zur Artzney dienlichen Sachen verblieben / ſolle anjetzo vorgenommen werden.

6. In dieſem Monat kan die verſtändige Haußmutter / allerhand nützliche Kräuter / Blumen / Wurtzeln und dergleichen zur Artzney dienlich / einſamblen/ als da ſeynd:

Valerian⸗ und Baldrian⸗Wurtzel/ dieſe legt man trocken in die Kleiderkäſten/ſeynd gut für die Schaben und Motten.

Weißwurtz/
Haſelwurtz /
Körbelkraut/
Erdbeerkraut /
Glockenblumen od᷑ Agleywurtzel/
Klein Waldwurtz/
Weiſſen Kreß /
Klein Fünfffingerkraut.
Peſtilentzwurtz.
Taubeneſſeln.
Erdnüß.
Gülden Leberkraut.

Läußkraut.
Camillen.
Storchſchnabel.
Gundelreben.
Waldknobloch.
Bibenell.
Saurenklee.
Wolffsmilch.
Peterſilienwurtzel.
Schlüſſelblumen und Wurtzeln/ des Morgens vor Aufgang der Sonnen/wann die Sonn noch

im

im Stier iſt/ und der Mond im Zwilling.
Kümich.
Müllenblümlein.
Orant.
Weiß und ſchwartze Nießwurtz.
Boragen.
Pfifferling.
Hundskürbs.
Mayen Rößlein.
Hünerdarm.
Teſchelkraut.
Rothe Blümlein an den Haſelſtauden.
Schlehendorn.
Weißdorn.
Lungenkraut.
Gundelbeer.
Teutſchen Pfeffer.
Feigenblätter.
Eppich.
Zilland.
Wermut.
Beyfuß.
Matten Flachs.
Vergißmeinnicht.
Brendelblümlein.
Gelbe Nägelin.
Blaue Lilien.
Bertram.
Steinbrech allerley.
Hanenfuß.
Meerhirſch.
Baldrian.
Peonien.
Roſen.
Raniculi allerley.
Creutzkraut.
Schmertzwurtz.
Miſpeln. Und dergleichen.

In dieſem Monat ſolle man auch nachfolgende Kräuter/ Blumen und Wurtzeln colligiren.

Haſelnuß-Gummi alle Morgen in dieſem Monat/ Maßlieben und Schlüſſelblumen den 5. 6. und 7. Tag dieſes Monats Morgends vor Auffgang der Sonnen im erſten Grad.

VII. Im Feld.

1. In dieſem Monat kan man ſähen Habern/ Hanff/ Flachs/ Gerſten/ Erbſen und gelbe Rüben.

Nota. Die Gerſte ſolle man nach dem 15. Tage dieſes Monats ſähen/ und zwar im feiſten und guten Boden oder Grund/ dafern aber derſelbige mager/ muß die Saat frühe geſchehen.

Die Erbſen ſolle man ſähen nach dem Vollmond oder letzten Viertel.

Hanff und Flachs ſoll man ſähen im zunehmenden Mond/ jedoch beydes nur dünn/ alſo daß auff einen gevierdten Schue Erdreich nur ungefehr ſechs Körnlein kommen.

Was man ſonſten ſähen will/ kan man zu Ende diß Monats gegen dem Mayen thun/ im übrigen/ was von dem Sähen zu wiſſen vonnöthen/ hat man in der Claß vom Sähen ferner Nachricht zu holen.

2. Jetzo in dieſem Monat mag man auch die fetten und kräfftigen oder feuchte Felder umbackern / jedoch daß dieſelbige zuvor außgetrocknet / und ſich das Erdreich nicht an die Pflugſchar anhänge.

Nota. Man ſolle das umbgeackerte Feld jederzeit / ſo offt ſolches geſchehen / mit der Egen ſubtil / und daß keine Schollen bleiben / durchziehen.

3. Was in vorhergehendem Monat im Feld ruckſtellig verblieben / ſolle man jetzo thun.

4. Jetzo kan man auch die Wieſen wäſſern.

Im
MAJO oder May.
I. Zu Hauſe.

1. In dieſem Monat kan man den Mayenthau / wie auch das Regenwaſſer einſamblen / ſo zu vielen Dingen gut; Auch wird die fleiſſige Haußmutter jetzo vielerley gute Waſſer brennen / als da iſt: Erdbeernwaſſer / Saurampffer- Roſen- Roßmarin- Majoran- Mayblumen- Erdrauch- Scordium- Fenchel- Lindenblühet- und Pfifferlingwaſſer / worzu ſelbige gut ſeyn / iſt in der Claß von gebrandten Waſſern ferner nach zu ſehen.

2. Ingleichem wird die ſorgfältige Meyerin nicht vergeſſen den Mayen Butter in Vorrath zuſamblen / wie auch gute Kräuterkäßlein zu machen.

3. Jetzo läſt man die Kühe rindern und anlauffen / auch ſcheret man die Schafe und ſamblet die Gänßfedern zur Schreiberey.

4. In dieſem Monat ſolle man warme Kräuterbad und warme Speiſe mit Nägelein / Zimmet und Roßmarin gebrauchen / iſt auch Milch und Butter jetzo geſund / inſonderheit die Geiß- oder Ziegenmilch / man mag auch zur Leber und dem Haupt Ader laſſen / und ſonſten Artzney nehmen / man ſolle ſich aber hüten / daß man von keinem Gehirn von den Thieren iſſet / dann es jetzo ſchädlich.

5. Man ſuchet auch in dieſem Monat in dem Thau die bundte und geſtreiffte Mayſchnecken / thut dieſelbige in ein Glaß / ſtreuet Saltz darauff und ſetzet ſie in die Sonne / dieſe geben alsdann ein köſtlich Oehl zu allen friſchen Wunden heilſam und dienlich.

6. Jetzo werden auch die Regenwürm geſamblet / denſelbigen die Köpffe hinweg gethan / das übrige in ein Glaß mit Baumöhl in die Sonne gehänget / hernach zum Gebrauch verwahret.

7. Man kan auch jetzo die Schafe des Tags dreymahl melcken / auch kan man die Lämmer abſetzen / und dieſes kan man anfangen umb Pfingſten / oder die Woche hernach.

8. Scheuer

8. Scheuer-Tennen kan man jetzo zurichten/wie auch die Läimenwände kleiben/und Backofen machen/springen nicht auf.

9. Das Geträidt fleiſſig umb zuwenden; dann es ſonſten gerne laufft/ inſonderheit wann es im Felde blühet.

10. Die Rechnungen und Inventaria über das Viehe zu verzeichen/beneben der Mehrung und was darvon geſtorben / verkaufft / geſchlachtet oder ſonſt abgangen.

11. Den Kühe-und Schaffmiſt auf das gebrachte Feld zu führen.

12. Die Pferde ſoll man jetzo/bevorab in der Gerſtenſaat/mit Eſſen/ Trincken/Wiſchen/Schwemmen und andern Unterhaltung fleiſſig warten.

13. Wann der Haußvatter noch übrig Getraidt auff dem Boden / ſo ſolle er ſelbiges fleiſſig wenden laſſen / es wird ſonſten müchzent und laufft an/ ſolle derowegen fein dünn liegen.

14. Die Haußmutter kan jetzo auch den brütenden Hünern und Enten Hünereyer unterlegen / ſo hat man den Sommer über junge Hüner und den Herbſt Endten zu verſpeiſſen.

15. Nach Pfingſten kan man von jungen Schwalben Waſſer brennen/ſolle gut ſeyn für die fallende Sucht.

Nota. In den Mägen der jungen Schwalben findet man Steine/ſo zweyerley/der eine iſt roth oder gelblich/dieſer iſt gut für alte Kranckheiten und Gebrechen/inſonderheit auch für die ſchwere Noth / ſolle in einem leinen Tüchlein unter der Achſel getragen werden. Der andere Schwalbenſtein iſt ſchwartz / ſolle gut für das Fieber ſeyn.

16. Den Schweinen ſolle die Haußmutter umb dieſe Zeit Chriſtwurtzel in das Trincken legen/weiln ſie offt auff den Brachfeldern Rauppen freſſen und darvon kranck werden.

17. Ingleichem ſolle man dem Rindviehe jetzo Lorbeern/ Meiſterwurtzel und Salat zufreſſen geben.

18. Jetzo ſolle der Meyer den Miſt im Hoff laſſen zuſammen ſchlagen/ und zur Winterſaat auffs Felde führen.

19. Wann der Roggen blühet / ſo lege den jungen Hünern Quendel ins Trincken/diß iſt gut für den Zipff und andern Zufällen der jungen Hüner/ ſo ſonſten umb dieſe Zeit gern ſterben.

20. Man kan auch dem Rindviehe/ehe man es auff die Weyde treibt/ ein wenig Butterbrodt eingeben / dann dieſes iſt ihnen umb dieſe Zeit gar geſundt.

21. Jetzo kan man die Ziegel machen von dem Laimen/ ſo im October eingegraben worden.

22. Im Vollmond ſolle man krebſen / weiln ſie um dieſe Zeit am völlſte.

23. Jun-

23. Junge Pferd und zweyjährige Schweine ſolle man im abnehmenden Mond außwerffen oder ſchneiden laſſen.

24. Das Viehe ſolle man Morgens frühe vor 7. oder 8. Uhr nicht außtreiben / ſonderlich auch die Schaf; alldieweil ihnen das Thau ziemblich ſchaden zufügen kan: Alſo auch wann Nebel ſeynd / ſo ſolle man das Vieh gar nicht außtreiben. Im übrigen ſpricht der May:

Iſt auch ein Mond im Jahr / der luſtiger zu nennen /
Als ich? der trett herfür / und geb es zu erkennen:
Die Früchte / Laub und Graß / in Garten und in Feldern /
Der Thier und Vögelſchaar zu Hauß und in den Wäldern /
Bezeugen dieſes klaar / auch Coridon thut machen /
Mit ſeiner Schäffer-Pfeiff / die Schäfferin jetzt lachen /
Nun brauche man die Zeit und derer gute Sachen /
Und Hanns mit deiner Pfeiff die Grete luſtig machen. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Jetzo ſolle man das Unkraut in den Blumen Ländern außjetten.

2. Nun floriren Tulipan / Narciſſen / Iris / Hyacinthen / Aphodil / Martagon / ꝛc.

III. Im Küchen-Garten.

1. Was man den vorigen Monat an Sommerkappis und Köhl nicht verſetzen können / ſolle man jetzo und im Anfang dieſes Monats thun / man ſolle aber allezeit etwas guten Miſt darzu thun.

2. Jetzo kan man auch die Melonen (wann dieſelbige ſtarck genug) außſetzen / man ſolle ſie aber mit der Erde außnehmen / alſo daß die Erde umb die Wurtzel bleibe und ſolche nicht entblöſſet werde.

3. Rettich und Rüben kan man jetzo ſähen bey zunehmendem Mond im wäſſerigen Zeichen / entweder im Fiſch / Krebs oder Scorpion.

4. Man ſähet nun auch türckiſche Bohnen / gelbe Rüben / Salat / Portzel / Latuc / fein Majoran und Baſilicum. Item Cicori Zuckerwurtzel.

Nota. Alle Kräuter kan man jetzo verpflantzen / außgenommen Peterſilien / Körbel / Melten und Spinat nicht.

Im Gegentheil ſo ſähet man jetzo im wachſenden Mond alle Krautfrüchte; die Wurtzelfrüchte / als da ſeynd Rüben / Rettich und dergleichen / im abnehmenden Mond.

5. Was man von Zwibeln und Mohren ſähen will / kan man den Samen zuvor in Miſtlachen-Waſſer einweichen und ein wenig keumen laſſen / hernach läſt man ſolches in d' Luft trocknen / ſähet ihn hernach / ſo wächſt er wohl.

Nota.

Nota. Hierbey iſt wohl zumercken (wie oben bereits gemeldet worden) was von Küchengewächs im abnemenden Mond geſähet wird/das wächſt unter ſich in die Wurtzel/als weiſſe und gelbe Rüben/ſo man Mohren nennet/wie auch Zwibeln; was aber über ſich in Kraut und Stengel wachſen ſolle/als Köhl/Kraut und andere Feldfrüchte/ſolle im zunehmenden Mond geſähet werden.

6. Jetzo ſchneidet man auch Spargen/Kreß/Körbel/und ziehet auf junge Rettich/und junge Mohrrüben und Zwibeln/welche vor Winter geſähet worden/und was man ſonſten zur Küche bedarff/vergeſſet des Widers nicht.

7. Cucumern kan man auch jetzo verpflantzen/wie die Melonen/bevorab weiln ſie faſt eine Gleichheit mit einander haben.

8. Artiſchocken die Aeuglein/wann man ſie von der Mutter mit ſo viel Wurtzeln/als man immer haben kan/abgeſchnitten hat/davon kan man in dieſem Monat verpflantzen/wann die Fröſte verbey/ſo tragen ſie im nachfolgenden Herbſt Köpffe.

9. Man kan in dieſem Monat auch den Blumenkohl und Carviol in gewiſſe Geſchirr ſähen und an warmen Orthen auff behalten/ſo kan man ihn hernach im Julio verpflantzen.

Nota. Man ſolle ſich aber hüten/daß man nichts bey naſſem Wetter ſähe/dann ſolches kommet nicht auff und verdirbt.

IV. Im Baumgarten.

1. Kan man die junge Bäumlein fleiſſig beſehen/die groſſe Würmer/Rauppen und Käfer von den jungen Schößlein ſäubern.

2. Was im Aprill befohlen und nicht geſchehen/ſolle man jetzo thun/nemblich den Bäumen laſſen/Schößlein und Waſſerzweige an den alten Bäumen abſchneiden.

3. Wann dürr Wetter/ſo ſolle man jetzo die Pfropfſtämme begieſſen/dieſelbige abrauppen/den ſchwachen Pfropffreiſſern die Blühe benehmen/und im zunehmenden Mond anfangen umbzuſetzen/die jungen Bäumlein ſo im Jenner und Hornung geſteckt worden/mit der Mutter-Erde außheben und begieſſen.

V. Im Weingarten.

1. Jetzo werden die Weinberge gehackt/und nach jedes Landes Arth in denſelbigen die gebührende Arbeit verrichtet.

2. Man macht die Bögen und bindet ſie mit Stroh.

VI. Im Artzney-Garten.

1. In dieſem Monat ſamblet man allerhand gute Kräuter ein/als:

Bibenell / Lindenblüth / Mayenblümlein / und im abnehmenden Mond die Cardobenedicten.

2. Man ſamblet auch ein die Wurtzeln / Kräuter und Blumen / ſonderlich die Peonien.

3. Jetzo blühen nachfolgende Blumen und Kräuter woraus man Waſſer brennen und ſonſten colligiren kan/ nemblich:

Angelica.
Agleyen.
Aepffelbäume.
Apoſtemenkraut.
Betonien.
Bocksbart.
Blutwurtz.
Buretſch.
Benedicten/ Wurtz und Kraut.
Berg Storchſchnabel.
Beinhültzen.
Balſamkraut.
Bronnenkreß.
Baldrian.
Brombeerſtaude.
Bibenell.
Braunellen.
Beerwurtz.
Bergwicken/ rothe/ wilde.
Bößblum.
Cypreß.
Dannen.
Denckblümlein.
Erdbeer/ weiß und rothe.
Ehrenpreiß.
Feldknobloch.
Friſchnägelein.
Fingerhut.
Fünfffingerkraut.
Fiſchzung.
Genſerich.
Gamanderlein.
Gottesgnad.
Hundesdill.
Hundskürbs.
Hanenfuß.
Hagigkraut.
Hinderbeer.
Haſenklee.
Heydelbeer.
Haſelwurtz.
Je länger je lieber.
Johannesträublein.
Klebkraut.
Kohlkraut.
Körbel.
Kümmel.
Kornblumen.
Kreß.
Kreuſelbeer.
Kirſchen.
Lindenbaum.
Läußkraut.
Lilien die rothe.
Lilien im Waſſer.
Lilien die blaue.
Müllenblümlein.
Meyenrößlein.
Meerhirſch.
Maurpfeffer.
Mondenkraut
Mannstreu.
Natterwurtz.
Natterzung.
Oſterlucey.

Pfrie-

Pfriemen groß und klein.
Parthenium/ſiehet wie Camillen/ wird colligiret / wie die Reinblumen hierunten vermeldet.
Pfifferling.
Pfingnägelin.
Raddiſteln.
Rauten.
Rettich.
Roſen/weiſſe und leibfarbe.
Roßmarin.
Schellkraut das Groſſe / das kleine Schellkraut den 5. vor Auffgang der Sonnen.
Senf ſampt dem Kraut.
Schaffkraut.
Storchſchnabel.
Scheißkraut.
Springkörner.
Sanickel.
Schwartzkümmel.
Seeblumen.
Scharlach den wilden.
Saurampffer.
Sauklee.
Steinbrech den weiſſen.
Steinbaldrian.
Scabioſa, wann man ein Loch neben die Wurtzel gräbt und ſchneidet ſie wund / ſo fließſet ein Gummi heraus und wird hart / dieſen kan man alle Abend in dieſem Monat auffangen.
Thimian.
Violen.
Wermuth zu Ende diß Monats / Waſſer darvon gebrandt.

Ferner ſolle man einſamblen:

Gelb Eyſenkraut vor Auffgang der Sonnen.

Reinblumen/ ehe es Blumen bekommet/im Anfang dieſes Monats/vor Auffgang der Sonnen / wann die Sonne noch im Stier iſt und der Mond im Zwilling.

Camillenblüth den erſten Tag dieſes Monats/vor Auffgang der Sonnen/ deßgleichen

Pappelnkraut,
Sigwartswurtz/Kraut / Blumen/und
Eybiſch/ ehe es Stengel bekommet/ ebenmäſſig
Marienrößlein und
Goldwurtzkraut/alle dieſe vom erſten biß den 9. Tag dis Monats/Morgens vor Auffgang der Sonnen und im Schatten gedörret.

Haſelnmiſpeln mitten in dieſem Monat vor Auffgang der Sonnen.

Haſelnußbaum Blüet, Daurant und Rothen Hünerdarm } wann Sonn und Mond im Zwilling/Morgens vor Tag/ehe die Sonne auffgehet/ im letzten Viertel des Monds.

VII. Im Feld.

1. Dieſen Monat mag man auch Haber und den Weitzen mit vielen Halmen ſähen.

2. So man alten Leinſaamen im Vorrath/ſo in 3. oder 4. Jahren nicht geſähet worden/ſo muß man ein Tag oder 10. zuvor/ehe dann er geſähet wird/ ein maß Bier oder mehr darauff gieſſen / läſt ſolches die beſagte Tage darüber ſtehen/ſähet ihn alsdann auff ein wolzugerichtetes Land/ſo bekommet man ohne allen Zweifel ſchönen Flachs.

Nota. Den Leinſaamen ſolle man ſähen gegen dem Neuen Liecht.

3. In dieſem Monat pfleget man auch die feiſten und naſſen Aecker/ welche lang feucht bleiben/ zum erſtenmahl umbzuackern; die trockene Aecker aber zum andern mahl.

4. Jetzo kan man auch den Miſt zur Winterſaat in das Feld führen; Auch die Zäune außbeſſern/und Holtz hauen.

5. Jetzo ſolle man im Wintergeträidt auffhören / graſſen zu laſſen.

6. Heydenkorn kan man ſähen umb Urbani im letzten Viertel/ſonſt blühet es nimmer.

Im

JUNIO oder Brachmonat.

I. Zu Hauß.

1. Das liegende Korn ſolle man jetzo umb die angehende Blühezeit/ oft und mit Fleiß/ auffs wenigſte in einer Woche zum zweytenmal/ umbwenden/ damit es nicht Schaden nehme.

2. Das Schweinviehe ſolle man jetzo Abends und Morgens über Liebſtöckel/Meiſter-und Eberwurtzel/trincken laſſen/ dann weiln ſie jetzt allerhand Ungezifer mit dem neuen Graß einfreſſen / ſo werden ſie ſonſten leichtlich kranck und ſterben.

3. Weiln jetzo die Bienen in dieſem Monat am meiſten zu ſchwärmen pflegen/ſo gibt man fleiſſig Achtung bey warmen Wetter von Morgens acht biß Nachmittag umb vier Uhr / und ſeynd jetzo die beſten / und können außſtehen; die andern aber ſo nach dieſem Monat kommen/ ſeynd nicht ſo gut.

4. Junge Hüner/ſo dieſen Monat außkriechen / ſeynd nicht viel nutz/ und ſolle man den jungen Gänſen Abends und Morgends/ ehe ſie auff die Weide gehen / und wann ſie wider zu Hauſe kommen/ Habern vorſchütten/ dann ſie ſterben ſonſt leichtlich umb dieſe Zeit.

5. Dieſen Monat macht die ſorgfältige Haußmutter auch ihren Roſen-

ſenſafft / Roſenzucker / Roſeneſſig / Roſenöhl / Roſenwein / Roſenlattwerg und dergleichen ein.

6. Jetzo kan man auch gut Erdbeernwaſſer und Erdbeern Brandenwein oder Spiritum vini machen / auch Erdbeern mit Malvaſier oder Zucker in Weineſſen (wer es hat) löſchen den Durſt und ſeynd dem Magen geſund.

7. Ingleichem kan man kalte Speiſen / ſo feucht / ſüß und wohlriechend / gebrauchen / und die ſo leicht verdaulich ſeyn / die Leber kühlen / gutes Bier / und alten geſunden weiſſen Wein (jedoch nicht überflüſſig) darbey auch Venus und gar kalt Getränck meiden / und ſich vor Käſe / Schweinenfleiſch und alles / was gebraten iſt / item vor neuem Obſt hüten.

8. Auſſer Noth ſolle man jetzo keine Ader laſſen / auch keine ſonderliche treibende Artzney brauchen.

9. Groſſe Arbeit und Hitz ſoll man jetzo meiden / Salat mit Oehl / auch Alant- und Wermuthwein nüchtern getruncken / iſt jetzo gut und geſund.

10. Man kan auch dieſen Monat die Gall purgieren / man ſolle aber nicht viel ſchlaffen.

11. Wann die Roſen blühen / ſo iſt alle Tage gut Aderlaſſen / jedoch nach deme es die Noth erfordert.

12. Jetzo ſolle man die Scheuren ſäubern und außräumen / und zu dem friſchen Getraid fertig halten.

13. Die geringe Lämmer / Mertzſchafe und Hämel kan man jetzo außſuchen und verkauffen.

14. Jetzo ſolle man auff die Bienenſchwärm Achtung geben / inſonderheit nach Pfingſten und umb Corporis Chriſti frühe umb 8. Uhr / biß Nachmittag umb 3. oder 4. und währet die Schwärmzeit manchmal 4. oder 5. Wochen / bißweilen auch wohl länger / drumb ſolle man jederzeit die Bienenſtöck fertig halten.

15. Den Schafen kan man dieſen und folgenden Monat vermengt Saltz geben.

16. Nach Johanni ſolle man keine junge Tauben mehr außfliegen laſſen / dann ſie können dem Habich nit mehr entgehen. Ingleichen auch nach Jacobi.

17. An etlichen Orthen ſcheret man auch die Schaff umb dieſe Zeit / und führet die Kühe zu den Ochſen.

18. Die Geißmilch iſt jetzo dieſen Monat ſehr gut / auch ſolle man ſich mit friſchem Mayenbutter auffs gantze Jahr verſehen / weiln ſie jetzo auch zum beſten iſt.

Ach! hat auff eine Zeit / Frau Venus ſehr geklaget /
Wie ihr der Roſenmond das Hertz im Leibe plaget /

Ach/ daß die Roſenblüt nur möchte bald verſchwinden/
Sonſt kan ich kein Genüg an einem Orthe finden/
Die Roſe muß fürwahr die Sympathiam haben /
Mit Veneris Geblüt; Nun thu dich jetzo laben /
Mit Wein und guter Speiß / Salat auch laß bereiten/
Und Hanns thu deine Gret zum grünen Mayen gleiten. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Man kan Widen und Begieſſen.

2. Jetzo legt man auch die Zweiglein von Topffnägelein ein / und ſolches thut man nach dem Neuen Mond/ er falle gleich kurtz vor oder nach Johanni.

3. Grüne Würme oder Flöhe/ſo gemeiniglich die Roſenknöpffe verderderben/muß man mit Eſſig beſprengen/ oder mit Petroli.

4. Das Zwibel- und Wurtzel-Gewächſe der Blumen / kan man in dieſem Monat wie auch im Auguſto außgraben.

III. Im Küchen-Garten.

1. Vor St. Johanni ſolle der letzſte Sommerkappiß geſetzt werden/ auch ſolle man jetzo die Sonnenwirbel oder Wegwart ſähen.

2. Jetz mag man auch Rüben ſähen im neuen Liecht/ingleichem Kürbs und Rettich.

Nota. Auff St. Johannistag zwiſchen 10. und 11. Uhren / ſolle man den Rettichſamen ſtecken/man ſolle aber denſelben zuvor über Nacht in halb Wein und Eſſig einquellen/ und das Geſchirr wohl zudecken/ daß es nicht Lufft habe / ſo zwinget es den Saamen/daß es ſich von ein ander thut und theilet/wann ſie viel Kraut haben/ ſoll mans einmahl oder zwey / doch das Hertz unverſehret/ abſchneiden/ und fortwachſen laſſen.

3. Umb Johanni ſteckt man auch türckiſche Bohnen. Dieſe kan man im Herbſt grün eſſen.

4. Jetzo ſähet man auch Winter-Endivien und Peterſilien/ ingleichen auch Latuck und noch ein mahl Braunenkohl/und verſetzt ihn auf Jacobi.

Nota. Dieſen freſſen die Rauppen nicht ſo ſehr.

5. Jetzo kan man auß dem Küchengarten genieſſen Erbſen/Bohnen/ Wurtzel/ Rabuntzel/ Spinat / Portulaca/ Dill / Breitpfeffer / Pimpenell/ Meliſſe/Endivie und dergleichen.

6. Umb St. Johanni iſt auch der Köpfflein-Salatſaamen zeitig / und kan man denſelbigen jetzo abnehmen / da es bey vollen Liecht geſchehen könte/ wäre

wäre es gar gut. Der Saame iſt weiß und die Knöpffe gelb. Derowegen wann der Wind das Haar darauff hinweg gewehet / ſo nimbt man ihn ab.

7. Endivien Salat kan man auch ſähen in dem nechſten Mondſchein nach Pfingſten Nachmittag umb 3. Uhr / in gute mürbe ſandichte Erde / ſolle ziemlich dick geſähet werden.

IV. Im Baumgarten.

1. In dieſem Monat kan man auch den Bäumen laſſen.

2. Wann die Bäume gar voller Obſt / ſo ſchüttelt man ſie/oder bricht ſie ab/und bringet die böſe/wurmſtichiche und faule Frucht weg/ damit die andern darfür wachſen können.

3. Wann an den jungen Bäumen die Rind auffreiſſet / ſo verſtreicht man den Riß mit Baumwachs.

4. Man vertilget die Rauppen und Würme/Ameiſen und dergleichen.

5. Die Schößling an den Pfropffſtämmen auch Waſſerzweiglein ſchneidet man hinweg.

6. Jetzo ſamblet man auch die Stein und Kern von allerhand Obſt zur kräfftigen Pflantzung.

7. In dieſem Monat zeitigen die Kirſchen/ Birn / Aepffel/ Johannesbeer und ander frühzeitiges Obſt.

8. Jetzo fängt der Sommer an / und werden zweyerley Gattung des Impffens vorgenommen / deren die Erſte in das Äuglein/ wann nemblich die friſche Schützlung umb ſo viel erſtarcket/daß ſie ſchöne Augen bekommen/welches gemeiniglich gegen Johanni geſchiehet; die andere Impffen iſt in das Röhrlein / worvon hinten in der Clas von Pflantzung der Bäume ferner nach zu ſehen iſt.

9. In dieſem Monat hat man auch Achtung auff die junge Schoß der Bäume / daß dieſelbige von dem Wind / Käfern / und andern nicht verletzet werden/auch daß man das Graß fein ſauber umb die junge Zweige außziehe/ damit ſolche deſto beſſer auffwachſen mögen / und ihnen die Nahrung nicht entzogen werde.

10. Die an den Wurtzeln entblöſte Bäume ſolle man jetzo mit Erden beſchütten/und für der Sonnenhitze verwahren.

V. Im Weingarten.

1. An etlichen Orthen wird umb dieſe Zeit des Monats / die Arbeit in den Weingärten / auſſerhalb des Jättens/ſchier meiſtentheils verrichtet ſeyn/ weiln ſolche Arbeit vor Johanni geſchehen ſolle.

2. Jetzo hefftet man/nach des Landes Gelegenheit/die Reben / und ſolle man

man im Auffheben der Schoſſen wohl Achtung geben / daß man dieſelbige nicht vom Stock abreiſſe oder abbreche / auch kan man jetzo das Letzte mahl rühren.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo ſamblet die verſtändige Haußmutter die Lindenblüt / ein Waſſer daraus zubrennen / ingleichen die Roſen und allerhand gute Kräuter zum diſtilliren.

2. Auff den 17. und 18. Tage dieſes Monats des Morgens / vor Auffgang der Sonnen / ſolle eingeſamblet werden der kleine Daurant.

3. Dieſen Monat über kan man auch den Gummi von Scabioſen-Wurtzeln colligiren.

4. Jetzo ſolle man auch das kleine Schellkraut einholen / und dieſes ſolle geſchehen den andern Tag nach dem Vollmond gegen Abend / wann die Sonne untergehen will / nemblich ſo man ſolches zur Verſtopffung der Güldenader brauchen wolte.

5. Man ſamblet auch jetzo wilde Salbeyblüet / Steinbrechkraut und Mäußöhrlein / zu den Träncken im Neumond ; Zur Löſung und Weichung aber im abnehmenden Mond.

6. Item Viperina, Schlangenmordt genandt / Hertzwurtzel / die ſchwartze Flecken auf den Blättern hat / Achilea genandt / Sophia oder Güldenguntzel / Haſelwurtzblätter auch Haſelmiſpel / zu äuſſerlichen Schäden einzuſtreuen ; dieſe alle ſollen geſamblet werden den 2. oder 3. Tag vor dem vollen Mond / ſo die Sonne in der Jungfrau iſt.

7. Liebſtöckel / Buchholder und rothe Angelica ſollen colligiret werden / wann Sonn und Mond im Krebs ſeyn.

8. Item Schafsgarben / wann Sonn und Mond im Krebs iſt / im letzten Viertel / dieſes iſt gut zu den Peſtilentziſchen Wundträncken.

9. Ingleichem Cardobenedictenkraut / ſo ein köſtlich Wundtranck gibt / wann es in dieſen Monat zu anfangs eingeſamblet wird / gibt auch ein vortrefflich Pulver zu Pflaſtern und Schäden / mit Zuſatz von gepülverten Schleen-Rinden.

10. Zu Anfang dieſes Monats / wann die Sonne im Stier und der Mond im Zwilling : oder wann die Sonne im Zwilling und der Mond im Krebs iſt / von 2. Uhr Nachmittag biß gegen 8. auff den Abend / können nachfolgende Kräuter colligieret werden.

Köhl / Braſſica genandt / mit allen ſeinen ſpeciebus. Auch Salbey ſo zum drittenmahl abgenommen. Kapiskraut und was dergleichen iſt. Unzeithig Bonenſtroh und Blätter. Auch unzeitige junge Rüben. Item gemein

mein Heckengraß / abſchmeckender Hünerfuß / blauer Hünerdarm / auch die weiſſe Braunwurtz / ſo in flieſſenden Waſſern wächſt / unzeitige Diſteln und Linſen / Meerlinſen.

11. Ebulus, Hypericon, Zelepheam und Schaffsgarbe werden colligiret / wann Sonn und Mond im Krebs.

12. In dieſem Monat können nachfolgende Kräuter und Wurtzeln noch ferner eingeſamblet und zur Artzney verwahret werden / alß da ſeynd:

Andorn der ſtinckende.
Augentroſt.
Apoſtemenkraut.
Attich.
Bergeppich.
Berenklau.
Betonien.
Burkarten Kräuter.
Bettſtroh unſer lieben Frau.
Benedictenwurtz.
Bilſam.
Baldrian.
Bibenell.
Braunellen.
Burtzelkraut.
Brombeerſtaudt.
Baſilien.
Cypreß der Wilde.
Chriſtophelskraut.
Cypreſſenkraut das Zahme.
Coſtwurtzel.
Camillen.
Dill.
Damon.
Dürrwurtz.
Diſteln mit weiſſen Sprenckeln.
Durchwachs.
Doſten.
Erdrauch.
Entzian.
Ernroſen.
Erbs.
Erdbeerkraut.
Filtzkraut.
Flachs.
Fingerkraut.
Flöhkraut.
Fünfffingerkraut.
Feldpoley.
Goldlilien.
Gauchheil.
Gottesgnad.
Garbe.
Graßlilien.
Ganßdiſtel.
Gülden Widerthon.
Güldenguntzel wie Sion / ſo hernach gemeldet.
Graß Allerley.
Hundskürbs.
Hünerdarm.
Hadderdiſteln.
Himmelrößlein.
Hundszunge.
Hanenfuß.
Habermarck.
Habichkraut.
Heydekorn.
Haußkraut.
Hindbeer.
Haußwurtz.
Holunder.
Haſelwurtz /
Ibiſch.

S   Johan-

Johanniskraut.
Kleberkraut.
Krötenkraut.
Klee den groſſen ſüſſen.
Knoblochkraut.
Kümmel den Weiſſen.
Krayenfuß.
Kleen den Gelben.
Kerngert.
Katzenklee.
Kreß.
Kornroſen.
Läußkraut.
Lilien unſer Frauen.
Leinkraut.
Lavendel.
Lattich.
Lungen-oder Leberkraut.
Lindenbaum.
Meyer.
Meyer den Rothen.
Majoran.
Meerhirſch.
Meliſſen.
Mutterwurtz.
Mutterkraut.
Maurrauten.
Meiſterwurtz.
Natterwurtz.
Nägelein die Indianiſche.
Nabelkraut.
Neſſeln.
Oſterlucia.
Ochſenzungen.
Ochſenzungen die Wilde.
Ochſenbrech.
Pfingſtblumen.
Pifferling.
Pfenningkraut.
Ringelblumen.
Ritterſporn.
Rattendiſteln.
Roſenfarkraut.
Rabuntzel.
Rettich.
Raten.
Schlüſſelblumen.
Schwalbenwurtz.
Süßholtz.
Schoßkraut.
Schirling.
Schellwurtz.
Schellkraut/wann es ſtopffen ſoll zur Gülden Ader/ den andern Tag nach dem vollen Mond gegen Nacht / wann die Sonne untergehen will.
Schuppenwurtz.
Senf den wilden Weiſen.
Storchſchnabel.
Scheißkraut.
Stundtkraut.
Steinklee.
Stein Leberkraut.
Sinnan.
Seeblumen.
Springkraut.
Schaafkraut.
Specklilien.
Schabab.
Sonnenblumen.
Scharlach.
Steinbrech den Rothen.
Scordium oder Waſſerbottenig.
Scabioſa oder Apoſtemenkraut.
Sanickel.
Siebenfarbeblümlein.
Sion im neuen Junio, wann der Mond

Mond neu wird / welches man den neuen Brachmonat heiſt/ und die Sonne im Zwilling iſt vor Auffgang der Sonnen.
Teſchelkraut.
Tamariskenholtz.
Thym.
Wermut.
Winden.
Wegwart.
Waſſerdiſteln.
Wilderüblein.
Weiderich.
Wintergrün.
Wegtritt.
Waſſerwegerich.
Wäſchkraut.
Wallwurtz.
Wundkraut.
Wolffsmilch.
Wüllkraut.
Wicken.
Weinreben.
Zäpffelkraut.
Zweyblat.

VII. Im Feld.

1. Jetzo hat ſich der Haußvatter mit ſeinem Geſinde und Taglöhnern zu ſchicken und gerüſt zu halten / das Heu einzumachen / die Wintergerſte zu ſchneiden/und ſich zur Kornerndte zu ſchicken.

2. Im abnehmenden Mond ſolle man dieſen Monat die Aecker miſten/ und zu End dieſes Monats herumb ſtürtzen zur Winterſaat.

3. Wann es in dieſem Monat geregnet hat/ ſo ſolle man das Feld (wo man Kraut hin pflantzen will) umbackern/ dann die Krautpflantzen wollen einen feuchten Grund haben/darinnen ſie gerne fortkommen und bekleiben.

4. An etlichen Orthen ſähet man auch in dieſem Monat den Hirſen.

5. Jetzo kan man auch die Wieſen mähen.

6. Im abnehmenden Mond dieſes Monats ſolle man den Miſt auff die Brachfelder führen/und zu Ende dieſes Monats ſo ſtürtzt man die gemiſte Aecker/daß der Miſt unter die Erde kommet.

7. Jetzo kan man auch zum Pferdfutter Wicken und dergleichen ſähen.

8. Man kan auch ſpäten Leinſaamen ſähen auff Viti.

Nota. Wann man Grumetwieſen mähet vor Johanni im vollen Mondſchein/ſo ſolle daſſelbige nicht ſehr ſchwinden.

9. In dieſem Monat ſolle man die fette / mürbe und graſſichte Felder zum drittenmahl umbackern.

10. Die Bohnen ſolle man in dieſem Monat im abnehmenden Mond außziehen und für Tag/ehe der Mond aufgehet/außdreſchen / ſo ſie dann wieder verkaltet/ſolle man ſie behalten; dieſes ſolle darzu dienen oder gut ſeyn/daß ſie keine Mülben bekommen.

Nota. Nach Gelegenheit deß Orths pflegt man umb Petri Pauli bey gutem Wetter das Graß auff den Wieſen ab zu mähen/Heu daraus zu machen/auff zuhäuffen und daſſelbige einzuführen.

Im
JULIO oder Heumond.
I. Zu Hauſe.

1. In dieſem Monat ſolle man die jungen Ferckletn nicht in den auffgehenden Flachsacker lauffen laſſen/dann darvon ſterben ſie.

2. Jetzo kan die Haußmutter die junge Hanen capaunen / dann es gibt eine gute Arth.

3. Der Haußvatter mag jetzo allerley Rindviehe auß der Weyde verkauffen umb Jacobi.

4. Auff Jacobi kan man frembde Ochſen und Schweine kauffen.

5. Jetzo werden die Ochſen zu den Kühen und die Wider zu den Schafen gelaſſen/dieſelbige zu vermehren.

6. Zu dieſer Zeit ſolle man meiden Artzney/Purgiren/Baden/nicht viel Schlafen und Venus Spiel/inſonderheit ſolle man den 3. und 25. Tag dieſes Monats nicht zur Ader laſſen / auch ſolle man nicht gehling trincken / ſtarck Wein und Gewürtz ſolle man ebenmäſſig ſich enthalten.

7. Hingegen kan man eſſen Lattich/Spargen/Kreſſen/Eyer/einen guten Salbey Tranck/auch guten alten Wein/ſo nicht ſtarck/oder gut alt Bier kan man trincken/erlabet das Hertz/Magen und Muth.

8. Zu dieſer Zeit ſolle man ſich mit ſchwerer Arbeit des Leibs nicht überladen / noch allzu ſehr erhitzen / zum öfftern aber den Schweiß mit weiſſen Hembdern abwechſeln.

9. Jetzo mag man ſich auch mit Kirſchen erfriſchen/machen ein fett und gut Geblüt / die Steine zerbiſſen und geſſen / reinigen den Leib / brechen den Stein in Nieren und Blaſen.

10. In dieſem Monat ſeynd auch die Melonen guth / man ſolle aber dieſelbige mit Pfeffer und Saltz oder Zucker/und derer nicht zuviel genieſſen.

11. Wer eine hitzige Leber hat/der trincke geſotten Waſſer von Wegwartwurtzel mit kleinen Roſinlein/oder miſche es unter den Wein.

12. Wann jemand umb dieſe Zeit einen ſtarcken Trunck gethan in der Hitze/und ihme wehe iſt/der eſſe Salat von Maßlieben.

13. Wer etwan in dieſem Monat von einem wütenden Hund gebiſſen/ der

der trincke von Tauſendgüldenkraut / und nehme ein Quintlein von demſelbigen Pulver ein.

14. In den gar heiſſen Tagen dieſes Monats / wann die Pferde ſtarck arbeiten müſſen / ſolle man ſie offt träncken / und zu Abends fein tieff im Waſſer ſchwämmen / wann ſie zuvor geruhet und nicht mehr ſchwitzig ſeynd.

Nota. Heu iſt auch noch gut einzuführen / ſo es im vorigen Monat zu naß geweſen wäre.

Die Frucht laß auch wohl zeitig werden / ſonſten dorret ſie ein / und gibt ſchlecht Meel / und wird gerne müchzent.

Purgieren ſolt du jetzt / wie auch das Aderlaſſen /
Als wie ein ſchädlich Ding / einſtellen und auch haſſen /
Der Hunde-Sterne kan ohn das den Leib bewegen /
Und in ein Augenblick die Gſundheit niderlegen.
Derwegen ſoll man auch die ſtarcke Hitze meyden /
Und an ein kühlen Orth mit gutem Wein ſich weyden /
Hör Hanns wilt du ſpatzieren / ſo bleibe von den Bohnen
Mit deiner Greten weg / ſonſt muſt du dreyfach lohnen.

II. Im Blumen-Garten.

1. Sähet Tulipanen / Käyſers-Cron und dergleichen Zwibelgewächs / ſo bald die Saamen reiff worden / dieweil ſie alſo am beſten fortkommen.

2. Windet und begieſſet.

3. Jetzo floriren Blumen und bringen Saamen / Anconitum Cæruleum, Aſter Luteus, &c.

III. Im Küchen-Garten.

1. Auff Margaretha oder Kiliani im letzten Viertel des Monds kan man weiſſe Rüben ſähen / dieſe ſollen gar weich und gut zu kochen ſeyn.

2. Umb Jacobi oder 8. Tag hernacher / kan man auch Capisſaamen ſähen zu den Winter-Pflantzen.

3. Was für Küchengewächs in dieſer Zeit Saamen hat / ſo anfängt reiff zu werden / ſolle man von Tag zu Tag abnehmen / damit derſelbige nicht vergeblich außfalle.

4. Umb Jacobi ſolle man auch im Küchengarten das Kraut abblatten / damit es deſto beſſer zu Köpffen ſich ſchlieſſen möge.

5. Jetzo ſähet man auch Spinat / Rüben / Körbel / Winter-Endivien / Latucke / Rettich und Köhl der erſt im dritten Jahr ſchoſſet.

6. Auf Jacobi ſolle man auch die Winter-Zwibeln ohne Saamen außheben / und zum abtrocknen hinlegen biß auff Michaelis; jetzo ſolle man auch die Zwibelkräuter nidertretten.

7. Auß dem Kůchengarten kan man jetzo genieſſen / Paſtinack / Cucumern / Melonen / welſche Bohnen oder Faſolen / Spargen / Latuck / Zwibeln / Knobloch / Baſilien / Saturey / Artiſchocken und dergleichen.

8. In dieſem Monat verſetzt man auch die Salbey mit Rauten untermengt.

IV. Im Baumgarten.

1. In dieſem Monat kan man im abnehmenden Mond allerley Bäume pfropffen / nemblich Aepffel-Birn-Pflaumen-Kriechen-Kirſchen-und andere dergleichen Bäume.

2. Wann die jünge Bäume zu dieſer hitzigen Zeit etwan anfangen zu dorren / ſo muß man dieſelbige mit laulechtem Waſſer / ſo mit Miſt vermenget / wider erquicken / auch zu derer Kühlung etwas Kraut oder Graß auff die Wurtzel legen.

3. Wann die Apffelbäume gar zu voller Frucht / ſolle man diejenige / ſo ein ander im Wachſen hintern / ableſen / inſonderheit was wurmſtichich iſt / und kan man das abgeleſene Obſt den Schweinen geben.

4. Man ſolle zu dieſer Zeit auch die Nebenſchoß an den Bäumen hinweg ſchneiden.

5. Kern und Steine zum Pflantzen der Bäume zu ſamblen / ſolle jetzo auch nicht vergeſſen werden.

6. Jetzo werden Aepffel / Birn und andere Baumfrüchte zeitig / auch fänget der Holder / Attich / Spielbaum Beer zu gewinnen.

Nota. Bey dieſer hitzigen Zeit ſolle man zu den jährigen und 2. jährigen Baumpflantzen ſehen / ob die Ameiſen ihr Geſchmeiß an die neugewachſene Schößling hängen / (welches faſt alle Jahr umb dieſe Zeit geſchiehet) wann man nun dergleichen findet / ſolle mans verderben und abthun / dann ſonſten verhintern ſie das Wachſen der Bäume / und wo es die Gelegenheit des Orts leyden will / ſolle man Waſſer zu den Bäumen leithen.

V. Im Weingarten.

1. An unterſchiedlichen Orthen hacket man im Weinberg das andere mahl.

2. Man hefftet auch die Reben.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo ſtehet in voller Krafft Aniſum, Apium, Bugloſum, &c.

2. Die

2. Die ſorgfältige Haußmutter kan derohalben zur Artzney dienlich nachfolgende Kräuter und Wurtzeln einſamblen / nemblich:

Agrimonia, Aniß.
Beyfuß.
Blutkraut.
Bernklau.
Bronnenkreß/ſo noch jung/ dieſer ſolle geſamblet werden umb Jacobi/ wann die Sonne nidergehet und im Löwen / der Mond aber im Scorpion iſt.
Camillen im Anfang diß Monats/ zwiſchen Jacobi und Laurentij.
Cardobenedicten.
Cichorea die Gelbe/im vollend Mond.
Erlenbaum/wann die Sonne nidergehet.
Galgant/im vollen Mond.
Gelbe Weiden / im Anfang diß Monats.
Güldenguntzel/wann der Mond 8. Tag alt iſt.
Himmelbrandt im Vollmond.
Haberdiſtel ingleichem.
Hanff zwiſchen Jacobi und Laurentii.
Hertzwurtzel/wann der Mond 8. Tag alt iſt.
Haſelwurtzblätter ingleichem.
Hyſopp.
Jreas.
Lavendel.
Liguſtrum/im Anfang dieſes Monats.
Liebſtöckel.
Meiſterwurtz.
Nießwurtz.
Portulaca/umb St. Jacobi.
Papeln/ die Wilde im Vollmond.
Rothe Weyden/umb St. Jacobi / wann die Sonne nidergehet und im Löwen/der Mond aber im Scorpion iſt.
Rabuntzeln ingleichen.
Rörleinkraut im Vollmond.
Salbey.
Sanickel.
Steinweyden/umb St. Jacobi.
Steinbrech/ingleichen.
Sambucus im Anfang diß Monats.

Sambucus Cerei ingleichem.
Springkörner ebenmäſſig.
Taubenkörbel.
Timian.
Viperina, wann der Mond acht Tag alt iſt.
Wermut.
Wundtmüde.
Wollkraut.
Waſſerbethonien.
Wallwurtz.
Waſſergraß umb St. Jacobi.
Waſſerbungen ingleichem.
Wallwurtz die Groſſe/ im Vollmond.

3. In dieſem Monat bringen Saamen:

Ampfferwurtz.
Agurien.
Aron.
Baldrian.
Bibenell.
Benedictenwurtzel.
Dreyfaltigkeitblumen.
Erdbeer/ rothe und weiſſe.
Hindbeer. Holderbeer.
Ingber der Teutſche.
Knabenkraut.
Kappelblumen.
Lunaria Græca.
Lungenkraut.
Mayenblumen.
Muſcatenblumen.
Monkraut.
Specklilien.
Schabab.
Ziegenbart.

In dieſem Monat blühen auch nachfolgende:

Angelica.
Andorn.
Alantwurtzel.
Apoſtemenkraut.
Ahorn bringt jetzo Saamen.
Betonien.
Beernklau.
Bockshorn.
Braunwurtz.
Beerwurtz.
Baſilien.
Bronnenkreß.
Braunellen.
Burtzelkraut.
Bibenel.
Bohnen.
Blutwurtz.
Bohnen/ die Welſche.
Baldrian bringt Saamen/ ingleichem
Bibernell / wie auch
Benedictenwurtz.
Cypreſſenbaum.
Cardobenedicten.
Dill.
Dürrwurtz.
Donner-Nägelin.
Dreyfaltigkeitblum. bringt Samē.

Eber-

Eberwurtz.
Erdpfriemen.
Eybiſch.
Eyſenkraut.
Eppich/den Groſſen.
Fenchel.
Fingerhutkraut.
Feigbohnen.
Flachskraut.
Fünffingerkraut.
Genſerich.
Gamanderlein.
Grundwurtz.
Graßlilien.
Gartenbaldrian.
Himmelrößlein.
Haſelkohl.
Hederich.
Hirſchpoley.
Hanenfuß/ dreyerley Sorten.
Hiſpaniſch Salat.
Haußwurtz/die Groſſe und Kleine.
Himbeer.
Holunderbeer.
Hertzgeſpan.
Hanff.
Jochepl.
Indianiſche Nägelein.
Iſopp / zahm und wilde.
Jacobsblumen.
Kornblumen.
Kräenfuß.
Klee allerley.
Korn/das Türckiſche.
Kartendiſtel.
Katzenmüntz.
Klettenkraut.
Kappenblumen / hat jetzo Saamen/ ingleichem/

Knabenkraut.
Leberkraut.
Lavendel.
Läußkraut.
Majoran.
Meiſterwurtz.
Meyenblümlein bringen jetzo Saamen.
Mangolt / der Rothe.
Meyer.
Meerhirſch.
Meliſſen.
Müntz.
Mutterkraut.
Nießwurtz/die Weiſſe.
Nüßlekraut.
Ochſenbrech.
Odermennig.
Pfeffer / der Indianiſche.
Pfefferkraut.
Pappeln.
Poley.
Pfenningkraut.
Ringelblumen.
Rindsaugen.
Rapuntzeln bringen Saamen.
Rother Sonnenthau.
Reinſtarn.
Rauten.
Ritterſporn.
Schwartzwinden.
Schirling.
Steinwurtz dreyerley.
Schwalbenwurtz.
Süßholtz.
Springkraut.
Steinbrech zweyerley.
Salbey.
Scharlach.

Schwertel.
Senff zweyerley.
Specklilien/und
Schabab bringen Saamen.
Tauſendgüldenkraut.
Taubenkraut.
Türckiſchkorn.
Taubenkropff.
Waſſerviolen.
Wermuth.
Wolffswurtz.
Waſſer Angelica.
Wegwart.
Wolffsmilch.
Waſſerbattenig.
Wohlgemuth der wilde.
Wundkraut.
Wollkraut.
Zwibel bringen Saamen.
Ziegenkraut.
Zäpffleinkraut.

Nota. Alle Kräuter/Blumen/Saamen und Wurtzeln/ ſo man zur Artzney brauchen will/ ſollen nicht an der Sonnen/ſondern im Lufft und Schatten gedörret ſeyn/ was Blumen oder Blüet hat/ kan/ zwiſchen zweyen ſaubern Tüchern oder Pappier zugedeckt/ getrocknet werden.

VII. Im Feld.

1. Jetzo läſt man die Frucht wohl zeitig werden/ ſonſten dorret ſie ein/ und gibt ſchlecht Meel/ wird auch gern müchzent.

2. Wann es vorigen Monat zu naß geweſen / kan man das Heu einführen.

3. In dieſem Monat kan man zum andernmahl die Aecker umbackern zur Winterſaat/ ingleichem die wilden Aecker/ ſo man ins künftig bauen will/ von allem Unkraut/ Wurtzeln und Stopffeln reinigen und ſäubern.

Nota. Etliche ſähen umb Jacobi 8. Tag zuvor und 8. Tag hernach im abnehmenden Mond die Rübſaat/ je nach deme es des Landes Art und Gelegenheit mit ſich bringet/ die Rüben aber ſolle man frühe Morgends bey guter Zeit ſähen/ oder des Abends ſpat in wohlgebaute/ fette Aecker.

4. So bald die Gerſten eingeerndt/ ſolle man die Stoppeln umackern/ fleiſſig einegen/ hernach weiſſe Rüben darein ſähen.

5. In dieſem Monat zu Anfang kan man umbackern und pflügen/ zur Winterſaat.

6. Jetzo kan man auch im abnehmenden Mond abmehen und einſamblen Erbſen/ Bohnen/ Wicken und Linſen.

7. An unterſchiedlichen Orthen/ inſonderheit wo es ein warm Land/ hat die Schnittererndte ein Ende/ und fängt man an/ allerley Getráidt zutreſchen.

8. Den

8. Den Hanff und Flachs kan man auch anjetzo/je nach deme es des Lands Gelegenheit mit ſich bringet/außropffen.

Im AUGUSTO, oder Auguſtmonat.

I. Zu Hauß.

1. Auf Bartholomæi höret man auff die Schafe dreymahl zu melcken/ und milcket dieſelbige nur zweymahl.

2. In dieſem Monat wird auch allerhand Geträid eingeſamblet.

3. Die Haußmutter ſamlet auch jetzo die Eyer im abnehmenden Mond/ und legt ſie in die Kleyen/ geſchnitten Stroh oder Spreyer/ ſo halten ſie ſich lang.

4. Weiln das Brod umb dieſe Zeit gern ſchimelt/ ſo muß mans deſto mehr ſaltzen.

5. Den Flachs ſolle man auch/ ſo bald er eingebracht/ reifflen/ und die Knotten außtreſchen.

6. Man läſt auch Korn und Weitzen zum Saamen außtreſchen.

7. Umb Bartholomæi legt man die Maſtſchweine ein im erſten Viertel/wann der Mond zunimbt.

8. Von Eychen/Erlen und Bircken ſamblet man das Schaflaub/läſts wohl trocknen/und machts in Binde zuſammen.

9. Das Sommer-Geträidt ſolle man auffs dünneſt auff den Boden friſch ſchütten/und allezeit über den andern oder dritten Tag wenden.

10. Jetzo ſolle man auch den Herbſtmiſt außführen.

Nota. Man ſolle den Pferden nicht vom neuen Habern zu freſſen geben/dann ſie werden ſonſten kranck darvon.

11. Jetzo kan man auch nach der Erndte die Ochſen/ Kühe/Pferde/ Schweine/ Hämel/ Gänſe/ ꝛc. in die Stoppelfelder treiben/ und werden die Hämel gut zum ſchlachten/und kan man die Ochſen mäſten/ſo man gegen den Winter ſchlachten will.

12. Die Haußmutter ſolle jetzo keine Henne mehr brüten laſſen/ weiln nach dieſem Monat ſchon die Kälte kommet/und die junge Hüner gern erfrierē.

13. In dieſem Monat kan man auch den Honig von den Bienen nehmē.

14. Zwiſchen beyden Frauentägen Mariæ Himmelfahrt und Mariæ Geburt ſolle man das Hirſchhorn einſamblen.

15. Erlenlaub ſolle man unter das eingeführte Geträid ſtreuen/ iſt gut wider die Mäuſe/ daß dieſelbige nicht ſo viel Schaden thun.

16. Auch ſolle man in das Bier/vor Säure zu bewahren/ ein friſch erſt

neu-gelegtes Ey fein gemachſam in das Faß einſencken / hernach den Sponten mit Läimen oder naſſer Aſche wohl verwahren.

17. Auſſerhalb der Noth ſolle man dieſen Monat meiden das Bad / Aderlaſſen / Artzneyen und das Tagſchlaffen; Auch ſeynd jetzo die Melonen und Köhl ſchädlich / man ſolle mäſſig leben / Salbey- und Rothenwein mag man zu dieſer Zeit trincken / ſtärcken das Hertz / Magen und Leber / alſo iſt auch die ſaure Speiſe gut / und dienen auch zur Geſundheit Kalbfleiſch und junge Hüner: In Summa.

So dich die Noth nicht treibt / ſo laß kein Ader ſchlagen /
Kein Purgans brauche auch in dieſen Augſtmond-Tagen /
Ergetze deinen Leib mit guten ſtarcken Speiſen /
Ein Trüncklein fürne Wein / nun laß dich ferner weiſſen /
Trinck her / ich thue beſcheid / damit will ich bezeugen /
Daß meine Regel guth / trotz dem es wird gereuen /
Auch zu gelaſſen iſt / das Hanns die Pfeiffe rühre /
Und ſeine liebe Grett ehrlich zum Tantze führe. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Die vornembſte Arbeit in dieſem Monat des Blumen-Garten iſt / daß man 2. Tag für dem Vollenmond / die Zweig der Scherben oder Topffnägelin / ſo im Junio eingelegt / verpflantze.

III. Im Küchen-Garten.

1. Jetzo ſähet man zum zweytenmahl Steckrüben.

2. Ingleichen Winterrapuntzel / Mohrrüben / ſo vor Winter aufgehen und im Majo jung zu eſſen.

3. Jetzo kan man nutzen auß dem Küchengartē / wie im vorigen Monat.

4. Dieſen Monat iſt im Küchengarten zeitig der Türckiſche Weitz / Senff / Kürbs / allerhand Köhl und dergleichen.

5. In dieſem Monat ſolle man auch den Knobloch außziehen / wie auch die Zwibeln auff Bartholomæi oder Laurenzij.

6. Man kan auch jetzo den Hirſen einbringen.

7. Jetzo kan man auch Rettich ſähen.

Nota. Wann man ein Tag 8. oder 14. vor Laurenzii die Zwibeln in dem Küchengarten außgezogen / ſo kan man die Gartenbette umbgraben / hernach trocken Rübſamen darein ſähen / wann es Regenwetter iſt; dieſe Rüben kan man auff Martini unter Fleiſch genieſſen / oder man läſt ſie den Winter über in dem Land ſtehen / und / wann es nicht gefrohren / außziehen und verſpeiſſen; man ſolle ſie

aber

aber nicht dick ſähen / damit ſie deſto beſſer zeitigen und wachſen können.

8. In dieſem Monat ſähet man etlicher Orthen auch den Binetſch oder Spinat/dieſen kan man hernach in der Faſten genieſſen/alſo auch Saphoyer-Köhl/Endivie und Rüben / ſolche im November zuverpflantzen / damit man künfftigs Jahr deſto früher dieſelbige genieſſen könne.

IV. Im Baumgarten.

1. In dieſem Monat kan man die Nüſſe ſchwingen und abmachen.
2. Man ſamblet auch das ſpäte Obſt / ſo die vornembſte Arbeit.
3. Verwahret die Pfirſich-Aepffel- und Birnkerne zur Pflantzung im folgendem Mertz.
4. Umb Michaeli ſetzt man die Bäumlein von frembden Gewächs auß den Gärten in die Kellergewölb oder Gartenſtüblein.
5. Anjetzo ſtutzet und beſchneidet man auch die Hecken / den Buchs/ oder Geländer.
6. Wann etwan in dem Baumgarten ein Baum zu dieſer Zeit Mangel oder Gebrechen hat/ſo kan man durch allerhand Mittel demſelbigen jetzo helffen.

V. Im Weingarten.

1. An etlichen Orthen iſt jetzo die dritte Hacke/umb Laurenzii/ blatet ab und ſchneidet weg.
2. Jetzo kan man auch die Weingärten vom Unkraut ſäubern und jettē.

Nota. Das Hacken umb dieſe Zeit in den Weinbergen ſolle Vormittags geſchehen.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo ſtehen vorige Kräuter deß vorhergehenden Monden noch in voller Blühe wie auch der Saame.
2. Vom 15. diß Monats biß den 8. September / nemblich den zweyen Frauen Tagen / Mariæ Himmelfahrt und Mariæ Geburt/ſamblet man allerhand nützliche Kräuter zur Artzney dienlich ein/ vornemblich nachfolgende:

Apoſtemenkraut / iſt Scabioſa.
Augentroſt/blau und weiß.
Alant auff Laurenzii.
Andorn.
Angelica.
Amuranthum, iſt Sammetblumen/Tauſendſchön,
Benedicten-Wurtzel.
Baſilien.
Baldrian.
Braunellen.
Boborell.
Beyfuß.
Balſamöpffel.

 Berg-

Bergknoblauch.
Braunwurtz.
Bitterwurtz.
Beſenkraut.
Bruchkraut.
Bergkreß.
Brombeer.
Burtzeldorn.
Bronnenkreß.
Cypreß.
Camillen.
Dürrwurtzel.
Eberwurtz.
Eyſenkraut.
Feldſaffran.
Flöhkraut.
Fiſchmüntz.
Gänßwurtzel.
Gänßdiſtel.
Gartendiſtel.
Gottesgnad.
Goldäpffel.
Haſenkohl.
Hyſopp.
Heyderich.
Heyde.
Hopffen.
Hanenfuß.
Hirſchen.
Hohentoſten.
St. Johannisblumen.
Je länger je lieber.
Ibiſch.
Knobloch.
Kürbſen.
Knabenkraut.
Kappenblumen.
Klaffenkraut.
Kornroſen.
Klee.
Lattich / den Wilden.
Lendwurtz.
Langelieb.
Mater.
Majoran.
Mannstreu.
Mutterwurtz.
Müllenblümlein.
Neſſeln
Nägelein / die Indianiſche.
Nachtſchatten.
Oſtermennig.
Poley.
Pappeln.
Pfirſingkraut.
Quendel.
Ritterſporn.
Rindszung.
Rauten.
Scabioſa.
Scordium iſt Waſſerbattenig.
Säubrodt.
Steinpoley.
Schellkraut.
Sternkraut.
Schwalbenwurtz.
Stabwurtz.
Sigwartskraut.
Siebenzeit.
Springkörner.
Specklilien.
Schwertel / welſche.
Sorgſaamen.
Stechäpffel.
Schirling.
Schwartzwurtz / groß und klein.
Teſchenkraut.
Tauſendſchön.

Tauſend Guldenkraut.
Taubenkraut.
Tormentill.
Teuffelsbiß.
Violen / die Wilde.
Valerian/iſt Baldrian.
Wermuth.
Wohlgemuth.
Wegwart.
Wurmkraut.
Winter Violen.
Welſchkraut.
Waldmeiſter.
Widerſtoß.
Zaunglocken.
Zeitloſen.

Nota. In dieſem Monat ſamblet man auch die reiffe Holunder- oder Fliderbeer / darauß macht die Haußmutter die Holunder Lattwerge/mit geſtoſſen Gewürtz/Någelin/Pfeffer und Ingber nach Belieben/wird auff dem Land in Mangel des Tyriacks gebraucht.

3. Såamen bringen nachfolgende in dieſem Monat.

Attich.
Aepffelbåume.
Brombeer.
Birn.
Canarienſaamen.
Deutſcher Ingber.
Dollåpffel.
Eſchenbaum.
Erdbeer.
Fingerhut.
Feigenbaum.
Gerſten.
Gånßdiſteln.
Hollunderbaum.
Hinderbeer.
Hopffen.
Hartzklee.
Haſſeln.
Kriechen.
Kůmmel.
Lindenbaum.
Maulbeern.
Mariendiſteln.
Nußbaum.
Neſſeln / die Taube.
Steinklee / der Wilde.
Schwartzwurtz.
Tormentill.
Wunderkraut.
Wegerich.
Weiderich.
Wolffswurtz.
Zilland.

VII. Im Feld.

1. Die Aecker zur Winterſaat ſolle man jetzo gepflügt und fertig halten.

2. Mit herumb Ackerung der Felder vertreibt man jetzo das Queckgraß und Farren.

3. Wann der Flachs und Hanff zeitig/kan derſelbige in dieſem Monat gerauft und der Saamen außgeſchlagen werden.

4. Man ſolle auch die Ruheåcker / wann ſie zu ſehr grůnen / mit ſcharffen Egen einziehen.

5. Die

5. Die Herbſtwieſen/ſo Graß tragen/mähen und wohl dürr einführen.

6. Herbſtmiſt hinauß zuführen/ſolle jetzo ingleichen nit vergeſſen werden.

7. So bald der Hanff heimb geführet/ ſolle man denſelbigen außtreſchen/ſonſten wird er gar zähe zum treſchen ſeyn.

8. Zu Anfang dieſes Monats kan man auch ins Feld außſehen Steckrüben und Rettich.

9. Zu End diß Monats führet man den Hirſen ein.

10. Die Steine und Unkraut von den Aeckern zuthun.

Im

SEPTEMBER oder Herbſtmonat.

I. Zu Hauſe.

1. Jetzo rüſtet man ſich mit allerhand Geſchirr zu dem Herbſt / und der Weinläſe / macht die Weinkälter zurecht/reparieret / was daran verbrochen und mangelhafft iſt.

2. An etlichen Orthen iſt es gebräuchlich/den Honig umb dieſe Zeit außzunehmen/ inſonderheit auff Sebaldi.

3. Der ſorgfältige Haußvatter kan jetzo auch Saltz in Vorrath auff den Winter einkauffen.

4. Flachs und Hanff kan man jetzo hecheln und brechen zum Spinnen den künfftigen Winter über.

5. Wo man Bier bräuet / ſo rüſtet man jetzo die Bräugefäſſe und läſt ſie einquellen.

6. Der Meyer läſt auch umb dieſe Zeit Strohäckerling zum Viehfutter ſchneiden.

7. In dieſem Monat kan man die ſpecification und Rechnungen über das Viehe machen/inſonderheit wegen der Schafe umb Michaeli.

Nota. Wann man in dieſem Monat im letzten Viertel des Monds Läimen graben läſt/ſo kan man denſelbigen zu den Backöfen / Viehſtällen und dergleichen verbrauchen/in dieſem halten ſich keine Grillen oder Heimen auff.

8. Wann man umb Matthæi die Stier unter die Schafe läſſet / ſo bekommen dieſelbige Lämmer gegen Liechtmeß/läſſet man ſie aber zu umb Michaeli/ſo bekommen ſie Lämmer umb Petri.

9. Die Abrechnungen der gethanen Frohndienſten oder andere Arbeiten mit den Leuthen zu halten / und was noch ſchuldig und im Reſt verbleibet auffzu zeichnen.

10. In

10. In dieſer Zeit ſollen die Pferde fleiſſig gewartet werden / weiln man jetzo die Aecker zur Saat zurichtet / ſollen derowegen zwo Stund vor Tags die Pferde von den Knechten wohl gefüttert und gewiſchet werden.

11. Vier Wochen nach Michaelis / oder wann es ſonſten anfängt zu reiffen / ſo iſt die Weyde den Pferden ſehr ungeſund / derowegen läſt man ſie nicht hinauß / ſondern nur im Garten weyden / wann der Reiff hinweg iſt / gibt ihnen aber des Morgens und Abends ihr Futter.

12. In dieſem Monat kan man die Ciſternen (wo man Regenwaſſer vonnöthen hat) zurichten / wie auch die Bronnen graben.

13. Anjetzo iſt verlaubet zu Baden / Schräpffen / Magen / Miltz und Haupt zu purgieren / Blut zu laſſen / jedoch ſolle man den 29. Tag diß Monats die Aderläß / wo müglich / anſtehen laſſen / dann es ſonſten den Augen ſchädlich.

14. Bey Venus und bey Wein ſolle man jetzo mäſſig ſeyn.

15. Wermuthwein inſonderheit / darbey Iſopp / Boragen / Ochſenzungen / curieren Hertz / Magen und Lungen.

16. Zu dieſer Zeit Bier / oder Ziegen-und Schaffmolcken getruncken / dienet und befördert die Geſundheit / dann:

Da kompt der Herbſt nun her / der will gar gern zu geben /
Das man mit Artzeney erhalte friſches Leben /
Darumb purgiere nun / doch von dem Artzt verſchrieben /
Nicht laß vexieren dich von den betriegers Dieben /
Auch laſſe nach der Kunſt die Ader jetzo ſchlagen /
Von einem Chirurgin. Hör Hanns ich wil dir ſagen /
Der Herbſt der kommt heran / dein Korn iſt in der Scheure /
Des Nachtes bey der Gret wärm dich / beym Tag am Feure. T.M.

17. Alte Leute ſollen ſich in dieſem und nachfolgendem Monat für vielen Weintrauben zu eſſen und Moſt zu trincken hüten / auch ſich warm halten / dann ſonſten ſolches viel Hauptflüſſe und das Zahnwehe mit ſich bringt.

II. Im Blumen-Garten.

1. In dieſem Monat / wann ſich der Mondſchein vermehret / kan man unterſchiedliche Blumen ſähen / und im 12. Tage des wachſenden Monds den Perſianiſchen Federbuſch verſetzen.

2. Die Schwertelzwifel / ſo im Julio außgegraben worden / kan man dieſen Monat wider einſetzen / alſo auch die Fritillaria in dieſem Monat außund eingeſetzet.

3. Die Mayenblumen von der jungen Brut abgeſondert.

4. Jetzo kan man auch allerhand gute Kräuter und Blumen verpflan-

tzen/ſo man in Scherben zu Hauß verwahren will / als Nägelein oder Graß-blumen/Anemoni, Lorbeerbäum/Roßmarin und dergleichen.

5. Wann rauch Wetter iſt/ſo thut man die Außländiſche Gewächs in die Keller/ohne einhitzen.

6. Jetzo blühen Dreyfaltigkeitblümlein / Denckblümlein / Saffran/ Herbſtblumen/Boragen/Chamomillen/Ringelblumen/Graßnägelein/gelbe Nägelein/Himmelrößlein/und dergleichen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Jetzo ſähet man Körbel/ Spinat / Rapuntzel / Winterzwibel / dieſe werden auff den Frühling bald reiff.

2. Alſo auch ſetzt man die Winterzwibel in das Erdreich/ dieſe kan man hernach auff Jacobi außheben.

3. In den Keller thut man Winter-Endivien/Mohrrüben/Feldrüben/ Peterſilien mit den Wurtzeln/Blumenköhl und dergleichen.

4. Gelbe Rüben kan man bey Anfang dieſes Monats zum andernmahl ſähen / und ſolches im abnehmenden Mond thun / das Kraut muß man oben abpflücken/damit es deſto beſſer in die Wurtzel gehe.

5. Um dieſe Zeit ſähet man auch Salat von der Saat/ſo eins Jahrs alt.

IV. Im Baumgarten.

1. In dieſem Monat kan man Bäume verſetzen/zu den Wurtzeln thut man Säumiſt oder Aſchen von einer Laugenwäſch / und butzet oder reiniget die Bäume.

2. Umb Lamperten verſetzet man die rothen und weiſſen Haſelnüßbäume / ſo bringen ſie viel und ſchöne groſſe Früchte; man muß aber die Bäume zeichnen alſo/ daß man dieſelbige wider ſetzet/ wie ſie vor geſtanden / nemblich was zuvor gegen Mittag oder Mitternacht/daß ſolches anjetzo wider geſetzet werde / worvon umbſtändig nachfolgend in der Claß von den Gärten und Pflantzung der Bäume zu ſehen ſeyn wird.

3. In dieſem Monat/wann Tag und Nacht gleich/3. oder 4. Tag nach dem vollen Liecht/ kan man die Bäume verſetzen/ ſchneiteln oder umbgraben/ weiln umb dieſe Zeit der Safft in den Wurtzeln / und alles voller Krafft iſt/ nur muß man ſich hiemit nach jedes Landes Art und Gebrauch richten.

Nota. Alles/was man abſchneidet / oder abimpffet/ iſt allezeit beſſer im abnehmenden als wachſenden Mond.

Item was im Neumond oder wachſendem Viertel deß Monden gepflantzet wird/das wächſt mehr ins Holtz und Zweig / Wurtzel und

Blätter/und kan ſolch Holtz nit lang wehren/ ehe der Baum fruchtbar wird und Früchte gibet : Hergegen

Was aber im abnehmenden Mond gepflantzet wird / das wächſt zwar nicht ſo hoch und groß in das Holtz / es bringet aber mehr Früchte/ und je näher am Ende des Monds ſolches geſchiehet / je mehr der Baum Früchte trägt.

4. Jetzo ſamblet man auch das Obſt / ſo die vornembſte Arbeit im Baumgarten iſt/ und ſolle die Einſamblung geſchehen bey heuterm Himmel Nachmittag im Vollmond / oder 2. oder 3. Tag hernach / es ſeye dann/daß das Obſt nit bleiben will/ſo brich es beym erſten Viertel ab / ſo bleibt es ſchön.

Nota. Wann man Obſt übers Jahr behalten will / ſo nimbt man Stroh/ legt Aepffel darauff/ doch alſo / daß keiner den andern berühre / nimbt hernach wider Stroh / und wider Aepffel darauff in ein trocken Fäßlein/biß ſolches voll wird/macht es zu vor dem Lufft/ und ſtellet es an einen trocknen Orth / daß es nicht feucht werde oder anlauffe / es muß aber das Obſt zu obbemelter Zeit / inſonderheit/ wann es wohl trocken/ eingeſamblet werden.

5. Verwahret die Pfirſig-Aepffel-und Birnkerne zur Stupffung im folgenden Mertz.

6. Jetzo ſolle auch das Geländer und die Buchsbäume Hecken noch einmahl geſtützt und beſchnitten werden.

7. Jetzo weichet man Pfirſing-Pflaumen-und Mandelkern in Honigwaſſer 3. Tag lang/und ſetzet ſie hernach in gute Erde biß in den Mertz / daß man ſie alsdann ferner fortpflantzen kan.

V. Im Weingarten.

Jetzo iſt faſt wenig Arbeit mehr im Weingarten zuthun / nur räumet man von der Erde auff/und machet die wacklende Pfähle feſt.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Weiln jetzo die beſte Balſam Zeit/ Kräuter und Wurtzeln zu ſamblen/ſo gräbt man 3. Tag nach dem Vollmond nach Mitternacht vor der Sonnen Auffgang allerhand gute Wurtzeln auß / alß; Angelica/ Calmus/Meiſterwurtzel/Ireas.

2. Auch ſamblet man umb dieſe Zeit/Kräuter und Sachen zu trocknen/ als groſſe Kletten / Endivien/ Borage/ Nachtſchatten/ Majoran/Lavendel/ Eyſenkraut/Fenchel/ Thimian/ Krauſemüntz/ Lorbeern/ Salbey/ Baſilicum und dergleichen.

3. In dieſem Monat werden auch die Wacholderbeern abgeklopfft und eingeſamblet.

4. Jetzt ſtehen vorige Kräuter des vorhergehenden Monden noch in voller Blühe und Saamen / als:

Andorn / der ſtinckende.
Braunellen.
Boragen.
Bergmüntz.
Brombeer.
Balſamöpffel.
Bircken.
Buchsbaum.
Chammomillen.
Cardobenedicten.
Caſtanienbaum.
Dreyfaltigkeitblumen.
Denckblumen.
Eyſenkraut.
Endivien / die Wilde.
Eibenbaum.
Eichbaum.
Erlebaum.
Fünfffingerkraut.
Fenchel.
Feigenbaum.
Hanenfuß.
Herbſtblumen.
Heyde.
Haſelnußſtauden.
Hagedorn.
Hundszunge.
Hünerdarm.
Kartendiſteln.
Kürbiß.
Kreß.
Klee / der Weiſſe.
Kletten die groſſe.
Kletten / ſo ſpitzig / die Kleine.
Kreutzbeer.
Kürbs-Hunds.
Kümmel.
Lavendel.
Lattich / der wilde.
Majoran.
Müllenblümlein.
Miſteln.
Mariendiſtel.
Maßholder.
Mandelbaum.
Nachtſchatten.
Ochſenzungen / die Wilde.
Pfeffer.
Pappeln.
Pimpernüßlein.
Quendel.
Rapontica die Wilde.
Ringelblumen.
Roßmarin.
Roſen.
Stendelwurtz.
Steinbrech.
Saffran.
Saubrod.
Schlehenſtrauch.
Sperberbaum.
Specklilien.
Schwertel die Gelbe.
Süßholtz.
Speyerling.
Siebengezeit.
Teufelsbiß.
Tamariske.
Teſchelkraut.

VII. Im

VII. Im Feld.

1. In dieſem Monat thut man 8. Tag vor oder 8. Tag nach Michaeli die Winterſaat ſähen/ ſo umb dieſe Zeit fürs Beſte gehalten wird.

2. Man mag auch 3. Tag vor oder nach dem Neumond Waitzen ſähen/ ſo wächſt kein Unkraut in demſelbigen.

3. In warmen Landen ſähet man jetzo auch den Leinſaamen.

4. Die fäiſten Aecker/ ſo lange Zeit Waſſer halten / werden jetzo zum drittenmal geackert und geſähet/ verſtehe dieſes nach Landesart uñ Gebrauch.

5. Man kan auch jetzo die alten Wieſen von dem Mooß reinigen/ und die verdorbene wider herumb ackern und verneuern/ auch alle ſchädliche Bäume/ deren Hecken und Büſche in den Wieſen außrotten.

6. Alſo auch kan man das Grumet mähen/ und den Hopffen ſamblen/ und die übrige Aeſte von den Bäumen abhauen.

Nota. Diejenige Wieſen/ ſo den Sommer durch nicht zeitlich viel Graß gehabt haben/ nemlich daß man ſie 2mal hat mähen können/ als erſtlich Heu/ darnach Grumet / die ſolle man von Bartholomæi an biß auff Michaelis ſtehen laſſen / damit ſie deſto beſſer und mehr Heu bringen.

7. Jetzo mag man auch / wann dieſer Monat halb auß iſt/ die feuchte/ zarte/ abgemergelte/ ſandichte und kalte Felder/ beſähen / wie auch die Magere an den Gebürgen.

8. Man umbackert auch zum andern mahl die grobe / ſtarcke und zähe Felder.

9. Im abnehmenden Mond diß Monats kan man den Miſt auff die Felder führen und ſelbige zur Kornſaat umbackern / das Korn zum Sähen ſolle nicht über ein Jahr alt ſeyn.

10. Zu Weitz und Korn kan man auch die Aecker umbackern und ſähen laſſen/ inſonderheit den Weitzen Freytags vor oder nach Crucis im letzten Viertheł.

11. Die geſommerte Erbes- und Wickenfelder 3. Wochen für Michaelis/ ſonderlich was geſommert im vollen Mondſchein/ mit ſchlechtem Hoffmiſt getünget Feld/ vierzehen Tage das gute warme Feld/ oder acht Tag vor oder nach Michaelis.

12. Auch kan man die Korn- und Weitzenſtoppel Felder zum Sommergerſten Feld umſtürtzen laſſen/ damit es für Winter wol faule und erlige/ und dieſes ſolle man thun im letzten Viertel des Monds.

Nota. Die erſte Kornſaat/ ſo in der Weichfaſten vor dem vollen Mond geſähet worden/ ſolle ſich außwintern/ ſonderlich wo es naſſe Felder hat.

13. Das Winterkorn ſähet man gemeiniglich 3. Wochen vor oder 3. Wochen nach Michaelis / worbey zu mercken / das frühe Saat ſelten / aber ſpate Saat offt betriege. Man muß aber mit allem Sähen ſich zuvordriſt nach des Landes Gelegeheit und Herkommen richten / welches ein jeder Bauersmann ohne ferner Erinnern / ohne das wiſſen ſoll und muß.

Im
OCTOBER oder Weinmonat.

I. Zu Hauſe.

1. Jetzo iſt es Zeit die Kälter und Weinpreſſen zu zurichten / und das Geſchirr / Kuffen / Butten / Gelten und dergleichen reinigen und binden zulaſſe.

2. Alſo auch die lehre Weinfäſſer beſſern und außbrühen laſſen / auch wann die Weintrauben durch etliche Reiffen durchſchülig worden / ſo kan man die Weinläſe anſtellen.

3. Man kan jetzo auch mit dem Waſſer räumen und Bronnen graben fortfahren.

4. Jetzo kan man auch das Vieh ſchlachten / dañ nach Galli verdirbt kein Fleiſch mehr von d̃ Wärme / jetzt kan man das Fleiſch einſaltzen und räuchern.

5. Man ſolle auch Vieh / Hüner / Gänſe und Endten umb dieſe Zeit fleiſſig warten / und mit deroſelben Speiſung nicht ſparſam ſeyn / ſo kommen ſie ſtarck im Winter.

6. Umb dieſe Zeit kan man auch die beſte Maſtung der Schweine anſtellen / ehe der Froſt oder die Kälte kommt / dann das Vieh anjetzo am beſten zunimt; ohngeachtet / daß es etlicher Orthen gebräuchlich / daß man dergleichen Maſtung nach Oſtern anſtellet.

7. Man zerſchneidet auch jetzo die Aepffel / dörret dieſelbige an Fäden / und backet Birn zu Hutzeln und Schnitzen.

8. In dieſem Monat kan man Schräpffen und Baden / Purgiren und Aderlaſſen. Man ſolle ſich aber für Zorn hüten.

Nota. Wann man nicht baden will / ſo ſolle man auch das Haupt nicht wäſchen / dann es bringet viel Unmuth.

9. Ingleichem ſolle man ſich hüten für überflüſſigem Moſt trincken und Trauben eſſen / alſo auch für Rüben / Rettich; Zwibeln ſolle man meyden / hingegen kan man Gänß / Hüner und alles Gevögel / Fiſch und Fleiſch genieſſen / dann diß iſt jetzo gut / darbeneben kan man Ziegen- und Schaffsmilch nüchtern zur Geſundheit trincken.

10. Vom neuen Moſt kan man jetzo machen Wermuthwein / Salbey / Alant /

Alant und von andern guten Kräutern / ſo dem Magen annemblich und geſund ſeynd.

11. Das Erbiß- und Wickenſtroh / ſo bey gutem trocken Wetter eingebracht/nit angeloffen oder übelriechend worden/kan man/wo es vonnöthen/ unter das Heu mengen und ſelbiges ihnen verfüttern / ſolle gut vor die Würme ſeyn.

Drumb der Weinmond gibt Jung und Alt/
Die Gaben GOttes mannigfalt /
Sey danckbar / und gebrauch dich der/
Zus Nechſten Nutz und GOttes Ehr!

II. Im Blumen-Garten.

1. Cataloniſche Gelsmin kan man jetzo in Scherben verpflantzen.

2. Ingleichem Nägeleinblumen gegen Ende dieſes Monats im Vollmond verſetzen.

3. Der Blumengärtner ſolle in dieſem Monat die Fenſter im Gewächshauſe bey Tage offen und zu Nacht zuhalten.

4. Dieſen Monat blühen Graßnägelein / Winterroſen / Schabab/ Himmelrößlein/Ringelblumen/Dreyfaltigkeitblumen/ und dergleichen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Jetzo kan man gelbe und weiſſe Rüben außgraben / wie auch die Krauthäupter außſtechen / und ſolle dieſes geſchehen im letzten Viertel des Monds umb Burckhardi Tag.

2. Die Krautländer/wie auch ſonſten des Küchengartens leere Felder/ kan man mit Miſt tüngen/und über Winter unterſtürtzen.

3. Alle das jenige Garten-oder Küchengewächs/ſo man zu Samen behalten will/ ſolle vor Galli Tag außgegraben und in die Keller verſetzet werden/als da ſeynd allerley Köhl/gelbe/rothe und weiſſe Rüben.

4. In dieſem Monat hebt man auch auß die holländiſche Tartuffeln/ die groſſen kan man verſpeiſſen / und die kleine verwahret man im Keller/biß gegen künfftigen Frůling zum wider verſetzen.

5. Alſo auch thut man die Artiſchocken/ Endivien/ Wegwart/ Peterſilien und andere Kochgewächs in Keller / wie im September.

6. Umb Galli ſolle man auch die Lorbeerbäume/ Roßmarin/ Citronen/ Pomerantzen und dergleichen Gewächs/ſo die Kälte nicht ertragen können/in Gefäſſen in die Gewölb oder Keller verſetzen.

IV. Im

IV. Im Baumgarten.

1. Jetzo kan man Bäum verſetzen etwan 2. oder 3 Tag vor und nach dem Vollmond; worbey aber in acht zunehmen / daß ſolches Verſetzen der Bäume geſchehen ſolle / wann alles Laub herab iſt / ſonſten verderben ſie gerne / man kan auch Miſt umb die Wurtzeln thun / und im Frühling ein wenig aufgraben / daß ſie Lufft bekommen.

2. Den Waaſen umb die alte Bäume auffgehoben / mit Kühemiſt vermenget und offen liegen laſſen biß gegen den Winter / alsdann vor der Kält mit dem Waaſen wider zugedeckt.

3. Man kan jetzo auch die Kern des Obſts ſamblen / ſo man in Willens zu verpflantzen hat.

4. Die außländiſche Bäumlein thut man in die Keller oder Winterſtube / und läſt die Fenſter des Tags offen / des Nachts zu.

5. Die Birn kan man umb dieſe Zeit brechen / wann ſchön hell und trocken Wetter iſt / im wachſenden Mond ohne Verſehrung der Aeſte.

6. Die Wilde- und Propffſtämmlein kan man außheben / fortſetzen und peltzen im letzten Viertel des Monds.

V. Im Weingarten.

1. Die meiſte Arbeit iſt jetzo den Wein zu läſen; es ſolle aber die Weinläſe geſchehen im abnehmenden Mond; dann alſo ſetzet und ſäubert ſich der Wein bald und wird klar / und iſt der letzte Trunck als der erſte / und iſt dieſe Weinläſe die Beſte / welches man den Pfaffenwein nennet.

2. Wann aber die Trauben bey regnichtem und feuchtem Wetter abgeläſen werden / ſo werden die Wein auch wäſſericht / und gibt ſolches einen gemeinen Wein.

3. Wann man aber die Trauben im wachſenden Mond abliſet und kältert / ſo pflegt derſelbige gerne lang und zehe zu werden / weiln er überflüſſige böſe Feuchtigkeiten bey ſich hat / auch dienet dieſer zu Eſſig.

4. Nach der Leſe kan man an den jenigen Oertern / wo es gebräuchlich / die Weinſtöcke zu decken.

Nota. Die Trauben köñen nach dem Regen und nit zu heiſſem Wetter abgeleſen werden / und iſt obiges nur zu verſtehen / wann es keine Noth erfordert / daß die Trauben bey gar groſſem Regenwetter nicht ſollen abgeleſen werden / und ſolle man die Trauben kältern / wann der Mond unter der Erden iſt.

Wann die Trauben braun / ſchwartzlechtig: Item wann der Stiel an den Trauben braunent / die Beer aber runtzelicht und einſchrumpffend / ſo iſt es die rechte Zeit ſolche abzuleſen.

VI. Im

VI. Im Artzney-Garten.

1. In dieſem möchten ſich noch etliche Kräuter finden / ſo im Auguſto und September benennet worden; und kan geſamblet werden:

Baſilien.
Boragen.
Braunellen.
Calcutiſcher Pfeffer.
Coſtwurtzel.
Creutzwurtz.
Entzian.
Gartenhederich.
Graßklee.
Haſenkohl.
Haſenfuß.
Himmelrößlein.
Kreß/den Wilden.
Leberkraut/das Frembde.
Ringelblumen.
Rettich.
Roßmarin.
Senffkraut.
Scabioſa.
Schirling.

VII. Im Feld.

1. Jetzo kan man außführen den Miſt auff die Aecker zur Gerſtſaat/ gegen künfftigen Sommer.

2. Man umbackert auch/je nach Gebrauch und Gewonheit jedes Landes/etliche Felder und Aecker zur künfftigen Sommer und Herbſtſaat.

3. Man miſtet auch umb dieſe Zeit die dürre Felder/rottet das Unkraut auß/und ſähet die Kornſaat.

4. Wann man mit anderer nöthigen Arbeit fertig/ſo mag man die Flüß und Gräben ſäubern.

Im NOVEMBER, oder Wintermonat.

I. Zu Hauß.

1. Umb Martini kan man das Geträidt mahlen und Meel in Vorrath über Winter verſchaffen/ſo wird ſich ſolches lang halten/ und nicht anlauffen.

2. Die Viehſchlacht kan jetzo im wachſenden Mond geſchehen / dann dieſes Fleiſch nähret beſſer / wird fetter und ſchmackhafftiger ſeyn / und darff man es auch ſo lang nicht kochen / im Gegentheil aber ſo ſchwindet es / wird mager und zähe.

3. Alſo auch ſeynd in dieſem Monat im wachſenden Mond die Fiſche/ Krebs und Muſcheln viel beſſer als ſonſten.

4. Umb Catharinæ im alten Mond kan man die Schafe ſcheren.

5. Jetzo ſolle man auch Brennholtz in Vorrath ſchaffen / im abnehmenden Mond.

6. Auff die Treſcher ſolle man gute Achtung geben/daß ſie bey Tag anfangen zu treſchen und auffhören/auch daß die Frucht rein getroſchen/und das beſte und längſte Stro zu Banden und Schauben außgeſondert werde.

7. Dieſen Monat läſt man den Wider zu den Schafen/und die Böcke zu den Ziegen.

8. Vor Weynachten ſolle man das Viehe wohl füttern und warten/ daß es nicht abnehme.

9. Jetzo kan das Geſind/wann es übel Wetter iſt/und andere nothwendige Arbeit verrichtet worden/anfangen zu Spinnen und Federn zuſchleiſſen.

10. Man ſolle umb dieſe Zeit auch fleiſſig nach dem Obſt ſehen/daß ſolches nicht faule oder friere.

11. In dieſem Monat ſolle man auch die Gänſe fleiſſig warten/ſo legen ſie deſto zeitlicher und kommen bald zur Brut.

12. Dieſen/wie auch die drey nachfolgende Monat mag man Ochſen/ Kühe/Kälber/Schwein und Gänſe ſchlachten/ einſaltzen und räuchern.

13. Zu dieſer Zeit ſolle man nicht Aderlaſſen / inſonderheit den dritten und ein und zwantzigſten diß Monats/auch ſolle man nicht Baden / und Venus meiden/mäſſig leben/und des Schweißbads ſich müſſigen.

14. Ingber und ſtarcker Wein iſt jetzo gut/ ingleichem gute warme und wärmende Speiſen/und Geträncke/ſo der Leber wohl bekommen/darumb:

Jetzt wärme deinen Leib mit Wein und guten Speiſſen /
Gewürtzet wie man pflegt: Laß dich auch nicht abweiſſen
Vom Feſt der Mártens-Ganß/du ſolt dich luſtig machen
Mit luſtigem Geſpräch/ mit Tantzen und mit Lachen/
Damit der Lebens-Geiſt im Weſen exaltieret /
Recht in den gantzen Leib werd durch und durch geführet /
Hör Hanns haſt du die Zeit dir keine Ganß gebraten /
So eſſe/was du haſt / nichts anders kan dir rathen. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. In dieſem Monat findet man noch Graßblumen.

2. Man macht auch die Saamen auß/ zu künfftiger Blumenſaat.

3. Haſelſtecken richtet der Blumengärtner jetzo zu / zu allerhand Heckenfiguren/Portalen und dergleichen Garten Zierrathen.

4. Jetzo kan man auch Roſenſtöcke verſetzen / inſonderheit die Monatroſen/man ſolle die Ruthe aber der Erden gleich hinweg ſchneiden.

III. Im Küchen-Garten.

1. Umb dieſe Zeit werden die Garten und Krautländer mit gutem Miſt beſtreuet und vor Winters noch umbgeſtürtzet / bringet den Gewächſen eine gute und feiſte Nahrung.

2. Auß dem Küchengarten kan man jetzo noch haben / Winterkreß / Winterrapuntzel / Spinat und Körbel.

IV. Im Baumgarten.

1. Jetzo kan man die Bäume tüngen / Aeſte abhauen / Bäume fortſetzen / und das Bauholtz fällen im abnehmenden Mond gegen dem Abend.

2. Man pflantzet auch Obſtbäume im wachſenden Mond / und ſetzet Caſtanien je zwo und zwo in einen irrdenen Pott oder Hafen in gute Erde zuſammen / daß dieſelbige im Vorjahr außſprieſſen / ſo kan man ſie im Martio verſetzen.

Nota. Wann die Caſtanien außgekäimet / ſo ſetzt man im Mertz je zwo und zwo / wie oben geſagt / in gut feucht Erdreich oder Sand / in leimichten Erde verderben ſie.

3. In dieſem Monat kan man verſetzen Aepffel- Quitten- Pfirſig- Kirſchen- Pflaumen- und andere fruchtbahre Bäume / ingleichem die jenigen Stämme / worauff man künfftigen Frühling propffen will. Die Verſetzung aber ſoll 2. oder 3. Tag vor / oder 2. oder 3. Tag nach dem vollen Mond geſchehē.

Nota. Was bey Außſetzung der Bäume ferner in acht zu haben / iſt hinten in der Claß von den Baumgärten weiter nach zuſehen.

4. Die jungen zarten und dem Wind unterworffene Bäume / als Feigenbäume und dergleichen / ſolle man mit Stro fleiſſig verbinden / und Pferdsmiſt umb den Grund legen.

Nota. Wann bey dem Baum- und Obſtsgarten nahe Weidenbäume ſtehen / ſo ſolle man dieſelbige Blätter abſchütteln / ſonſten wachſen im Vorjahre Rauppen darvon / die den Fruchtbäumen und Gartengewächſen groſſen Schaden zu fügen.

5. Man ſtutzet auch die Propfreiſſer / ſo zu hohe Aeſte haben / verſtreichts mit Propffwachs.

6. Wann man im Sommer ſiehet / daß alte Bäume wegen geringen oder ſalpetriſchen Grund abgenommen / oder an den Blättern gelb worden / ſo iſt es Zeit zu den Wurtzeln zu räumen / Tripp und Bachſchleim oder andere kühle Erde darzu zuſchütten / damit ſolche Vermiſchung die Geringheit des Grunds verbeſſere / oder deſſen Hitz temperirt werde.

V. Im Weingarten.

1. Wann die Trauben abgeläſen / ſo ziehet man die Pfähl auß und ſtellet ſolche zu Hauffen/ je nach Gebrauch und Gelegenheit des Landes.

2. In dieſer Zeit iſt es nach Landsgebrauch auch ſehr gut / die Reben zu tüngen und einzulegen/ die Einlegung aber ſolle bey ſchönem trocknem Wetter ſeyn/ was im übrigen bey der Einlegung und Verſicherung der Reben zu obſervieren/ iſt hinten in der Claß von Weingärten ferner Nachricht zu vernehmen.

VI. Im Artzney-Garten.

1. In dieſem Monat/ wann die Sonne in den Schützen gehet / ſo ſolle man die Scabioſenwurtzel graben / dienet wider das Grimmen im Leib / die Wurtzel ſolle man ins Trincken legen.

2. Jetzo kan man auch die übrige Saamen außmachen/ und ordentlich verwahren.

3. Umb dieſe Zeit hat man nachfolgende Kräuter.

Apoſtemenkraut.	Lilien / die gelbe.
Boragen.	Müllenblümlein.
Bibenell.	Milchkraut.
Baſilien.	Nüßleinkraut.
Creutzwurtz.	Ringelblumen.
Denckblümlein.	Rauten.
Dürrwurtz.	Schlüſſelblumen.
Erdrauch.	Scabioſa.
Haſenkohl.	Steinbrech.
Hyſopp.	Teſchelkraut.
Kriechen.	Wegwart.
Läußkraut.	

VII. Im Feld.

1. Felder/ darinnen allerley Hirß wächſt/ ſolle man umbackern und tieffe Furchen machen.

2. Ingleichen ſolle man die Felder/ ſo vor 6. Monat oder mehr umbgeworffen worden / wider umbackern/ jedoch daß der Boden nicht zu naß ſeye/ hernach kan man den Mur oder außgeworffene Grabenerde darauff führen/ dieſes macht die Erde geil und fruchtbar.

3. Das Haberfeld oder zähe Heyden kan man jetzo auch umbreiſſen laſſen/

laſſen/damit es durch die Fröſte und Näſſe ermildert/und alſo auff den Frühling deſto beſſer ſich egen laſſe.

4. Was zur Sommerſaat/ als Gerſten/Weitzen/Korn/Erbſen/Linſen/ und dergleichen Felder/im vorigen Monden nicht getünget/ und wegen anderer Feldarbeithen nicht umbgeſtürtzt werden können / ſo kan ſelbiges jetzo in dieſem Monat geſchehen / wann es der Witterung halben nicht verhindert wird.

Im DECEMBER oder Chriſtmonat.

I. Zu Hauſe.

1. Jetzo ſchlachtet man die Schweine/ und ſaltzet das Fleiſch ein/hängts zum Räuchern auff/träſcht das Korn auß.

2. Umb dieſe Zeit kan der Meyer allerley Bereitſchafft machen gegen den Frühling/was zur Feldarbeit gehöret.

3. Wo man Jagt und Fiſcherey hat / kan man zu dieſer Zeit / wo man ſonſten nichts zuthun/die Netz und Garn ſtricken.

4. Man mag auch dieſer Zeit das Korn mahlen und verführen/was man verkauffen will.

5. Umb dieſe Zeit kan man ingleichem das Brennholtz einführen / und die Fiſchlöcher auff den Teichen in acht nehmen/damit die Fiſche nicht erſtickẽ.

6. Die Wolffsgruben kan man auch in acht nehmen.

7. Die Maſtſchwein kan man in dieſem Monat im letzten Viertheil ſchlachten diß Fleiſch hält ſich lang.

8. Was der Meyer im Hoff an Bauholtz zuführen hat / kan jetzo auch/ wann gute Winterbahn iſt/ geführet werden.

9. Wann es in dieſem Monat gar ſehr kalt / ſo ſolle man das Vieh mit guter Fütterung und Warth wohl verſehen/und die Ställ warm halten/und dieſes ſolle auch die Meyerin bey dem Federvieh / als Hüner / Gänß / Enten und dergleichen in acht nehmen.

10. Die Bienenſtöcke ſollen auch/wo Schnee iſt/zu gehalten werden.

11. Brodt in dieſem Monat gebacken hält ſich lang und iſt bäſſer dann ſonſten.

12. Der Meyer hat jetzo auch die Miſtfuhren in acht zunehmen / damit es zu rechter Zeit auffs Feld komme.

13. Was für Geſchirr/ſo zum Feld und anderer Arbeit gehörig/der Meyer benöthiget ſeyn möchte/hat er ſolches zu beſſeren / oder Neues zur Hand und in Vorrath zuſchaffen.

14. Jetzo ſolle man Artzney meiden/ auch ſolle man die Hauptader nicht laſſen / hitzige Speiſe eſſen/ und ſtarcken Wein mäſſig trincken / wie auch die Frau küſſen iſt verlaubt/ das Haupt ſolle man warm halten.

15. Hingegen ſolle man Schweinenfleiſch / ingleichem Kraut und Milch meyden/ dann ſolches zu dieſer Zeit dem Magen ungeſund.

16. Peterſilien und Obſt erlaben das Hertz / Muth und den ſchwachen Magen.

17. Man mag auch jetzo guten Kräuterwein machen und denſelbigen trincken/ die Kräuter darzu ſollen geſamblet ſeyn worden vom halben Auguſto biß auff den halben September und an ſchattichten Orthen getrocknet / wie oben erwehnet worden.

18. Kräuter und Wurtzeln mag man jetzo brauchen/ ſo das Hertz ſtärcken; Als Zimmetrinden/ Saffran/ Bertram/ Cubeben/ Muſcaten/ Aniß/ ꝛc. In Summa:

Die Nebel/ rauhe Lufft/ und auch die kalten Winde/
Seynd ſtreng/ dagegen du bald ein gut Mittel finde /
Zeug warme Kleider an/ das Haupt mit einer Mütze
Bedeck: Und gute Speiß ſeynd eben jetzo nütze/
Ein gütes Aquavit iſt auch gar gut zu trincken /
Drumb unſer Gärtener nicht lange ſich läſt wincken:
Der Hanns den Flegel nehm/ und thu den Tantz wohl führen/
Und auff der Schneidelad ein Stücklein muſicieren. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Was im vorigen Monat erinnert / und noch rückſtellig verblieben/ hat man jetzo in acht zu nehmen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Wann es noch nicht im vorigen Monat geſchehen / ſo kan man jetzo die Saamen der Küchenkräuter vollents außmachen.

2. Weil wegen groſſer Kält in den Küchengarten jetzo nicht viel zu thun/ hat der Meyer dahin zuſehen/ daß er bey Zeiten gut Küchengewächs im Frühling bekomme.

IV. Im Baumgarten.

1. Umb dieſe Zeit / ſolle man die frembde Gewächs und Bäumlein im Keller oder Gewölb beſehen und fleiſſig begieſſen.

2. Wo es nöthig/ die Rauppen abnehmen/ ingleichem die wilde Schoß an den Bäumen und die Pfropffzweige beſſern.

3. Jetzo

3. Jetzo blühen Pomerantzen/Citronen/Mirrthen/ꝛc.

4. In dieſem Monat mag man auch wohl die frühe blühenden Bäume/ſo Kernobſt tragen/bey gelindem Wetter impffen.

5. Wann jetzo Raupenneſter auff den Bäumen / ſo kan man ſelbige abſtören und verbrennen.

V. Im Weingarten.

1. Nach Landsgebrauch miſtet und ſenckt man bey gutem Wetter / bey Froſt ſpitzt man die Pfähl.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Was im vorigen Monat erinnert und rückſtellig blieben.

VII. Im Feld.

1. In dieſem Monat iſt am beſten die Aecker zu miſten / dann durch den Schnee und Schneewaſſer tringt auch der Safft des Miſts in die Erde.

2. Jetzo kan man auch das Bauholtz fällen im abnehmenden Mond/ das Brennholtz aber ſolle im zunehmenden Liecht gehauen werden.

Nota. Das Bauholtz ſo 2. oder 3 Tag vor dem Neuenjahr gehauen wird/bekommet keine Würme und verfaulet nicht leichtlich.

Anhang/ Was einem ſorgfältiger Haußvatter jedes Monats abſonderlich mit den Mutter-Pferden/ und andern mehr vorzunehmen.

Im Jenner.

Zu Hauſe.

1. Die trächtigen Stutten ſolle der Meyer nicht zur Arbeit einſpannen/ ſondern dieſelbige allezeit über den zweyten Tag / wann gutes Wetter iſt / an der Hand ins Feld führen laſſen.

2. Die Fohlen ſolle man auch jedes Tags ein Stund deß Mittags/ wann es ſchön Wetter iſt im Hofe ſich ergehen laſſen.

3. Das Eyß / ſo ſich umb die Bronnen geſamblet / ſolle man alle Morgens durch die Jungen fleiſſig auffhacken / und klein ſchlagen laſſen / damit die Pferde bey dem Träncken nicht fallen oder Schaden nehmen.

4. Wann etwan auch Stall-Läden gegen Mitternacht im Pferdſtall gerichtet ſeyn/ſo ſolle man dieſelbige in Zeit d' groſſen Kälte gäntzlich zu-und den Stall warm halten; die Läden aber gegen Mittag kan man ein wenig öffnen/ damit durch die Fenſter die Pferd Liecht haben können.

5. Wann

5. Wann es ſehr kalt iſt/ ſo ſolle man den tragenden Stutten und auch den Fohlen das Trincken mit ein wenig warm Waſſer brechen und vermiſchẽ.

Im Hornung.

1. Was im vorigen Monat wegen der Pferdſtallung und Aufeiſung um die Bronnen erinnert worden/ſolle jetzo gleichmäſſig in acht genom̃en werden.

2. Anjetzo hat der Meyer auch nach den tragenden Stutten zu ſehen/ welchen das Eyter wächſt / und die ſo Läuß bekommen; diß ſeynd gewiſſe Anzeigungen/daß die Stutte bald Fohlen werde/ und geſchiehet diß offt zu Ende dieſes Monats/ ſonderlich bey denjenigen/ſo zum erſten beleget worden.

3. Auff die gölte Stutten / ſo man belegen will / kan der Meyer fleiſſig Auffſicht haben/ daß dieſelbige nicht zu feiſt werden / ſolle ihnen derowegen an dem gewöhnlichen Futter abbrechen / hernach ſolche vor dem Belegen wohl purgieren und ihnen zur Ader laſſen / damit ihnen das Geblüt gereiniget und ſelbige zum Belegen deſto tauglicher werden.

4. Liecht und Feuer wohl verwahren.

Im Mertz.

1. Die trächtige Stutten kan man in das Felde führen/und die jungen Pferde im Hofe ſich ergehen laſſen.

2. Zu Nachts ſolle man nach den trächtigen Stutten offt zu ſchauen laſſen/dann ſie gemeiniglich in dieſem Monat anfangen zu fohlen/ derowegen kan man ſtetig warm Waſſer und Wein bey der Hand haben.

3. Wann es warm Wetter iſt/ ſo kan man im Stall die Läden umb etwas auffthun.

4. Nach dem Æquinoctio (das iſt / wann Tag und Nacht ein ander gleich) ſo fängt das Belegen der Stutten an.

Im Aprill.

1. Der Meyer kan jetzo die Läden in den Ställen alle wider auffmachen laſſen.

2. Auff die Ställe/wo die jenige Fohlen und noch tragende Stuten ſeynd/ſolle man fleiſſige Achtung haben/damit kein Fohlen ertrucket werde.

3. Ehe das Birckenlaub außſchlägt / und die Knecht oder Jungen nicht viel zuthun haben / ſolle der Meyer dieſelbige Beſemreiſſer zum Vorrath auff den Sommer ſchneiden laſſen / damit man biß auff den Winter damit verſehen ſeye.

4. Wann das junge Graß herfür komt / kan man die Fohlen hinauß lauffen laſſen/daß ſie ſich ermuntern und erluſtigen mögen.

5. Der Meyer ſolle in dieſem Monat den Pferden auch fleiſſig nach den Mäulern ſehen laſſen / und wo es vonnöthen/dieſelbige ihnen außbutzen ; ingleichen wann ſie unter der Zungen zwiſchen dem Kifer dörre Wartzen haben/ ihnen

ihnen dieſelbige mit einer Scheer / wann der Mond im Fiſch oder Krebs iſt/ abzwicken / wie auch die Fröſch benehmen / und den Pferden wochentlich fleiſſig ſaltzen.

Im Felde.) Der Meyer kan jetzo die Maulwürf und Ameißhauffen/ auff den Wieſen und Weyden außrotten/und die Weyde ſäubern.

Im May.

Zu Hauſe.) 1. Den jungen Pferden kan man jetzo das eychene Laub etliche Tage nach einander zu freſſen geben.

2. Das Saltz den Pferden zu geben / ſolle/ gleich wie zuvor/nicht vergeſſen werden.

3. Die jungen Pferde kan man zu Morgens frühe umb dieſe Zeit auff die Weyde/und wann die Sonne warm ſcheinet/ wider heim in den Stall treiben.

4. Nunmehr kan man auch die Stutten mit den Fohlen (wann das Belegen der Pferde ein Ende hat / ſo gemeiniglich umb den 11. oder 12. Tag diß Monats geſchiehet) auff die Weyde treiben.

5. Wann die Sonne gar warm ſcheinet / ſo kan man die Fohlen deß Tags über in den Ställen ſtehen laſſen/ hernach des Abends umb vier Uhr biß den andern Tag umb ſieben Uhr über Nacht auff der Weyde laſſen.

Im Brachmonat.

1. Jetzo kan der Meyer zu ſehen welche Fohlen er von der Mutter ab zu ſtoſſen in willens/es ſolle aber ſolches entweder Mitten oder zu Ende diß Monats/ und nahe gegen dem Vollmond geſchehen; Inſonderheit wann der Mond im Steinbock in einem guten Aſpect Saturni/ Zwilling / Schützen und Waſſerman iſt.

2. Ferner wann der Mond wider im Zunehmen / und in einem rauhen Zeichen iſt / als da ſeynd der Stier / Jungfrau und die Waag / darbey dann auch gute Zeichen oder Aſpecten ſeynd / ſo kan man den Fohlen die Haar am Schopff/ Möhn und Schweiff mit einem Scheermeſſer glat abſcheren/ ſo bekommen ſie ſchön und lange Haar.

3. Der Meyer hat abſonderlich auch in acht zu nehmen / daß er kein Fohlen im Neuen/Vollmond/Erſt-oder letzten Vierthel/ abſtoſſe.

4. Jetzo ſoll man auch das Stutten-ſaltz vom Erlenbaum und Holder brennen/auch umb dieſe Zeit in einem balſamiſchen Zeichen und wachſenden Liecht das Wundholtz zu hauen nicht vergeſſen.

5 Den Pferden das Saltz zu geben/ebenmäſſig nit aus der acht zulaſſen.

Im Heumonat.

1. Was in vorigem Monat von den Fohlen erinnert / kan jetzo auch in acht genommen werden.

2. Den Pferden fleiſſig ſaltzen.

3. Im Felde.) Wann das Graß zeitig und trocken Wetter iſt/ kan man ſelbiges abmähen und einführen.

4. Im Artzney Garten.) Die Saamen von den Kräutern zur Artzney einzuſamblen/ ſolle nicht vergeſſen werden.

Im Augſtmonat.

Zu Hauſe.) 1. Was zuvor erinnert worden / ſolle ebenmäſſig in dieſem Monat obſervieret werden.

2. Dieſen Monat ſolle man fleiſſig nach den Fohlen ſehen; dann umb dieſe Zeit bekommen die junge / wie auch offt die alte Pferde / geſchwinde und gefährliche Kranckheiten.

Im Herbſtmonat.

1. Wann in dieſem Monat neblicht Wetter iſt/ ſo ſolle man die Fohlen nicht außtreiben/ biß der Nebel hinweg iſt.

2. Jetzo ſtellet der Meyer auch die Fohlen auff.

3. Im abnehmenden Mond/ diß Monats/ ſolle man den Fohlen/ wann es nöthig/ die Mäuß und Nägel abſchneiden / und das ſolle man thun im Zeichen der Fiſch/ Krebs und Waſſerman.

4. Im Artzneygarten.) Wann Tag und Nacht gleich in dieſem Monat/ ſo ſolle man nit vergeſſen die Farrenwurtzel/ Chriſtwurtzel/ und Eyterneſſelſaamen/ im neuen Liecht zuſamblen.

Im Weinmonat.

1. Zu Hauſe.) Der ſſorfältige Meyer kan jetzo auch den Fohlen nach der Kehlen ſehen laſſen / ob ſich etwan die Kehlſucht anſetzen möchte / auch alle Wochen den Fohlen (wann es nöthig) das Roßpulver zu freſſen geben.

2. Im Artzneygarten.) Was man für Wurtzeln zur Pferdsartznep von nöthen hat/ ſolle/ in dieſem Monat einzuſamblen/ abſonderlich nicht unterlaſſen werden.

Im Felde.) Auff der Pferdweyde ſollen die Ameiß und Maulwürffhauffen außgehauen und eingeebnet werden.

Im Wintermonat.

1. Zu Hauſe.) Der Meyer wird auch ohne viel Erinnerns wiſſen/ daß er die trächtige Stutten nicht hinten an die Deichſel anſpannen ſolle.

2. Die Bronnen und Ställ ſolle man jetzo für Kälte verwahren.

3. Beſemreiſſer und Holtz zu Streugabeln/ können jetzo die Jungen im Walde holen.

Im Chriſtmonat.

1. Der Meyer ſolle jetzo die trächtige Stutten zuſammen in ein Stall ſtellen/ und was im Anfang deß Jahrs im Jenner erinnert worden / ebenmäſſig umb dieſe Zeit in acht nehmen.

CLAS-

CLASSIS XII.

Vom Gehäg und Zäunen.

DEm Meyer iſt über voriges ferner zuwiſſen vonnöthen / wie er ſeine Gärten und Land-Gut mit Hecken und Zäunen zur Beſchützung für wilden Thieren bewahren ſolle; Es kan aber ſolches auff dreyerley Weiſe geſchehen;

I. Mit einem lebendigen Hag.
II. Mit einem ſtarcken Zaun / oder
III. Mit brettern Wänden.

I. Belangend den lebendigen Hag / ſo iſt bey Anordnung und Pflantzung deſſelbigen in acht zu nehmen:

1. Die Materi / oder Geſchlecht des Holtzes.
2. Die Zeit.
3. Die Pflantz- und Wartung deſſelben.

1. Die Materi oder Geſchlecht des Holtzes / ſo zu einem beſtändig guten Haag dienen ſollen / kan von vielerley Gattungen Holtzes genommen werden. Es wird aber insgemein ein guter Haag von Hagdörnen geſetzet / und iſt bey einem Meyerhoff auch nützlich daß man Rüſtenbäume und wilde Kirſchen darunter ſetze / damit man den Haag nit allein beſſer in einander flechten und ſtärcker machen könne / ſondern auch das Rüſtenholtz / wann man daſſelbige in die Höhe wachſen läſt / gebrauchen köñe zu Pfählen / Stützſtangen / Wagengezeug und andern Sachen / und das Abholtz darvon zu Wellen und Brennholtz gemacht werden. Es iſt aber rathſamer / daß man die Bäume / wann ſie ſchon ziemblich groß / im Wald außgrabe und in den Haag ſetze / als daß man ſie vom Saamen ſähe oder pflantze. Der Hagedorn aber ſolle ohngefehr eines Fingers dick / und eines Schuhes lang / oberhalb der Wurtzel und Erde abgehauen werden.

2. Betreffend die Zeit / wann man einen beſtändigen und guten Haag zeugen will / ſolle ſeyn im October und vollen Mond / wann man aber Rüſten- oder Ulmenbäume ſähen will / ſo ſolle man ſolches thun im Martio, wann der Rüſtenbaum anfängt gelb zu werden. Man trocknet aber zuvor 2. Tag lang den Saamen im Schatten / und ſähet ihn Daumens tieff in ein ſattes Erdreich / und begieſſet es zum öfftern bey dürrem Wetter. Die Rüſten- oder Ulmenbäume mit groſſen Stammen ſollen im Wintermonat und vollen Liecht verſetzet werden.

Nota. Alle Häg ſolle man im October und Februario auffbinden / wann das Laub abgefallen.

Hingegen ſolle man keine Häg aufbinden/ wann das Laub ſchon heraus iſt. Man kan auch den gantzen Winter über die Häg auffbinden/ dafern man vor Kält bleiben kan.

Wann man einen Haag von Kernen pflantzen und ſähen will / wie hienach gelehret wird/ ſo ſolle ſolches geſchehen 8. Tag vor Oſtern im Vollmond/ alsdann wächſt es ſchön dick und Hauffenweiß / alſo daß man in 3. oder 4. Jahren eine gute wilde Hecken hat.

Die Weyden-Häg ſollen im Mertzen geſetzet werden/ und dieſes ſoll im Vollmond geſchehen.

3. Die Pflantzung und Wartung eines Haags beſtehet darinnen; Erſtlich man machet einen Graben Schuhes tieff / und auch ein Schue weit/ ſetzet darnach den Hagdorn ſolcher Geſtalt neben einander / daß allezeit drey Stämmlein auff jeden Schue weit geſetzet werden / damit es einen feinen dicken Haag gebe / und man ſie deſto beſſer über einander hefften könne creutzweitz wie ein Haſengarn. Man ſolle auch/ ſo viel müglich / die beſte Erde zu Bedeckung der Wurtzel nehmen / auch die Wurtzel nicht tieffer/ als ſie zuvor geſtanden/ ſetzen. Man muß alsdann den Graben nicht gantz außfüllen / ſondern oben eine quere Hand tieff offen laſſen / damit die Erde und Wurtzeln vom Regen deſto beſſer befeuchtet werden könne/ und läſt man ſolches hernach wachſen biß ins dritte Jahr / alsdann hefftet man es creutzweiß wie ein Garn über einander. Wann demnach die Löcher fein außgewachſen / ſo beſchneidet man den Haag mit einer Gartenſcheer nach der Schnur / deß Jahrs dreymahl / jederzeit im Vollmond / als erſtlich im Februario, 2. im Julio, 3. im October.

Wann nun der Haag beſchnitten / ſo hacket man umb die Wurtzeln die Erde ſampt dem Graß/ welches ſonſten den Wurtzeln die Nahrung entziehet/ ein wenig auff/ alſo daß das Graß verderbe.

Wann aber der Haag nicht bald wachſen oder fortſchieſſen wolte / und die Erde zu trocken/ ſo ſolle man einen halben Schu dick guten Miſt im October zu dem Haag thun / und den Miſt ein wenig unter hacken / damit den Herbſt und Winter über die Geilung zu der Wurtzeln komme.

Wann aber die Erde unter dem Haag zu naß / ſo muß man neben dem Haag ein Gräblein Schues tieff machen / und alſo die viele Näſſe und Feuchte abweiſen.

Iſt die Erde bey dem Haag zu trocken / ſo ſolle man ſich befleiſſigen / wofern die Gelegenheit des Orts ſolches zuläſt / daß man ein Waſſergräblein neben dem Haag herführen könne; wofern aber dieſes nicht ſeyn kan/ ſo erwartet man einen guten Regen / und thut langen Pferdmiſt 2. Schue breit unter die Hecke / damit die Feuchte oder Näſſe unter dem Miſt / biß zur Wurtzel durch-

durchdringe und dieſelbige erquicke; dann die Feuchte hält ſich lang unter dem Miſt / und kan die Erde ſo bald von der Lufft und Sonne nicht dürr oder trocken werden.

Wann demnach die Hecke mit Setzen/Schneiden/Hefften/Tüngen und Hacken ſolcher Geſtalt abgewartet wird / ſo kan dieſelbige in 3. oder 4. Jahren ſchon ſo groß wachſen/ daß man keines Zaums noch Mauren bedarff.

Nota. Man ſolle im Krebs und Scorpion in keinen Hecken arbeiten.

Will man Hagedorn einlegen/ daß ſie bald Wurtzeln bekommen / und eine ſchöne Hecke geben; So macht man einen Graben ohngefehr ein Schue weit und 2. Schue tieff/füllet hernach dieſen Graben ein Schue tieff mit Miſt auß / hernach das übrige auch mit guter Erde außgefüllet / läſt alsdann den Miſt unter der Erden faulen/und hacket den Sommer über den Miſt und Erde einmahl oder 3. unter einander / damit der Miſt faule und zu fetter Erde werde.

Wann nun der Miſt verfaulet iſt / ſo ſchlägt man ſolche faule Erde im Graben im October wider auß / und hauet von Hagendorn junge Zemel/ ohngefehr einer Elen lang und eins Jahrs alt/und gibt einem jeden ein Knück/ windet hernach das halbe Theil wie ein Widt / doch unten am dicken Orth/ und leget das Gewundene in den Graben/ und je eines von dem andern einen halben Schue weit / und läſts oben nicht weiter den eine Queerehand breit über dir Erde herauß gehen; dann ſie müſſen tieff ſtehen/ damit ſie Feuchte genug bekommen / und daß ſolche deſto ehe wurtzeln / ſo legt man zu jedem eine Handvoll Taubenmiſt / bedecket hernach die Zemel / ſo weit ſie über die Erde heraus gehen mit Möſſig/wartet alsdann mit Hacken/ Schneiden und Auffbinden/wie oben gemeldet worden.

Man kan auch wilde Hecken/mit geringen Unkoſten von Kernen nachfolgender Geſtalt pflantzen: Man nimbt wilde Aepffel- und Birnkerne / die man ſonſten hinweg wirfft / wann man Birn- oder Aepffelmoſt macht / dieſe Kern ſchüttet man auff einen Boden oder in eine Kammer/ daß ſie vor Mäuſen ſicher/breitet ſie wohl auß einander / daß ſie nicht ſchimmeln oder ſonſten verderben/und läſts wohl trocken werden / ebenmäſſig bricht man Schlehen und rothe Hiefenbutzen ab / läſt ſolche auch wohl trocknen / und den Winter über ligen und dürr werden.

Wann es nun gegen den Sommer gehet / und man ſich keins Froſts mehr zu beförchten hat / ſo nimbt man ein hültzern Kübel / ſchüttet die Kern darein / tuht darzu ein Kühekaat oder ſechs und gieſſet mattes Waſſer darüber; Wäre auch gut / wann man Regenwaſſer haben könte/ läſt alſo die Kerne in dieſem Kübel und Waſſer ein Tag oder 8. weichen / rührt es mit einem breiten Höltz wohl durch ein ander / damit die Kerne anfangen zu käumen.

Als-

Alsdann macht man ein Gräblein einen Schue weit und ½. Schue tieff / thut 3. Zoll dick gute Erde in das Gräblein / und ſähet die Kerne mit ihren Käumen darin wohl an einander / und alsdann auff die Kerne guten kurtzen Miſt / oder Sanderden ohngefehr Queerfingers dick / begieſſet es hernach ein Tag oder zween / und läſt ſie wachſen.

Nota. Zu welcher Zeit aber man dieſe Hecke ſähen und pflantzen ſolle / iſt hieoben vermeldet / und nicht auß der acht zu laſſen.

Wolte man eine Hecke von Weyden pflantzen / ſo macht man ein Gräblein nach der Schnur eine Querehand breit / und auch ſo tief / ſchneidet hernach zähe gelbe Weiden / ohngefehr 3. oder 3½. Schue lang und ohngefehr Fingers dick / dieſelbige ſpitzet man hernach mit einem Meſſer oben und unten / damit man ſie Bögen weiß ins Gräblein einſtecken könne / es ſollen aber die Bögen der Erden im Gräblein gleich ſeyn / und an demſelbigen anſtoſſen / und ein Bogen an dem andren / und allewegen zwiſchen zween noch ein ſetzen / daß ſie ſchwanck werden / ſo wächſt die Weydenheck ſchön dick auff / alsdann kan mans hefften binden und warten / wie andere Hecken.

Wolte man in einem Luſt- oder Blumengarten eine ſchöne Roſenhecke pflantzen: So macht man im October einen Graben nach der Schnur Knies tieff und ein Schue weit / hernach nimbt man junge Reiſer oder Zemel von Roſenſtöcken / ſo nur ½. Jahr alt und 2. Schue lang ſeynd / ſpaltet dieſelbige creutzweiß auff / und gibt jedem Widerſins ein Knick mit einem Meſſer / ſteckt in den Knick etlich Haberkörnlein / ſetzt ſie hernach in den Grabē faſt Knies tief / alſo daß ſie nur ein Queerhand hoch über der Erde heraus gehen / und jede 3. Queerfinger weit von einander ſtehen / bedeckt das Obere / ſo auß der Erde gehet / mit Moß / damit es den Winter über nicht erfriere.

Wann man ſich demnach keins Froſts mehr beförchtet / ſo deckt man das Mooß ein Tag oder 14. vor Oſtern wider auff / und thut es darvon hinweg / alſo daß es wachſen kan / das folgende Jahr bieget man das Auffgewachſene Rautenweiß / wie ein Haſengarn / hefftet es / und beſchneidet ſie mit der Gartenſcheer nach der Schnur.

Nota. Die Roſenhäg ſollen nicht über 4. Schue hoch ſeyn.

Wann die Roſenhecken in einem kalten Ort oder Land ſtehen / und man ſie für Froſt verwahren will / ſo bindet man Schaubſtro an lange Latten / und verwahret die Häge auff beyden Seiten damit vor dem Froſt / thut hernach ſolch ein Tag oder 8. vor Oſtern wider hinweg.

Will man in einem Garten einen Hag von Quittenbäumen machen / ſo ſchneidet man von einem guten Quittenſtock Zweige ohngefehr 2. Schu lang / ſie ſollen aber jung zart und glatt ſeyn; man muß aber zuvor an dem Orth / wo man dieſen Quittenhaag pflantzen will / ein Gräblein machen / ſo ungefehr ein

Schue

Schue weit und anderthalb Schue tieff; ehe man aber dieſe abgeſchnittene Zweige einſetzet/ſolle man dieſelbige auffſpalten/ und in den Spalt etlich Haberkörnlein einſtecken/hernach in den Graben einlegen / die Diſtantz der abgeſchnittenen Zweige ſollen alle Zeit 3. Zoll weit von ein ander geſetzet werden/ ſo gibt es eine feine dicke Hecke/man füllet aber den Graben nicht gar mit Erden zu/ ſondern macht ihn oben eine Queernhand hoch mit Miſt der Erden gleich; die eingelegte Zweig müſſen über der Erde eine Queerhand hoch herausgehen/ und ſolle man jährlich ſolche Zweige ein Queerfinger hoch von der Erde abſchneiden/ ſo wachſen ſie ſtarck/und gibt eine gute Hecke / bringen auch viel mehr Früchte: Die Abſchneidung aber ſolle allezeit im vollen Mond und im Februarii/die Einlegung aber im October geſchehen.

II. Betreffend die Umbzäunung eines Gartens oder Feldes / mit einem ſtarcken Zaun von Eichenholtz / wo man es haben kan / wie auch mit Latten oder

III. Brettern / weil diß jederman gemein und bekandt / als gehen wir ſolches/zu Verhütung ferner Weitläufftigkeit billig vorbey/ und wenden uns demnach ferner zur

CLASSIS XIII.

Von Zurichtung des Ackerfelds.

DIe Zurichtung eines guten Ackerfeldes / ehe man daſſelbige beſähen will/beſtehet vornemblich in vier nachfolgenden Stücken:

I. In Außrottung der Bäume / Wurtzeln / Hecken und Steine.
II. Im Umbgraben/Ackern und Egen.
III. Im Tüngen/und Verbeſſerung des Feldes.
IV. Im Brachen.

Eheund zuvor aber der vorſichtige und verſtändige Meyer dieſe Feldarbeit vor ſich nehmen will / muß er ſich mit allerhand gutem Werckzeug und Ackergeſchirr gnugſam / je nach deme es die Gröſſe des Landguts mit ſich bringet und erfordert/verſehen; Als da ſeynd: Etliche ſtarcke Pflüge mit darzu gehörigen Pflugſcharen und Eyſen / auch nothwendigem Holtz zu dem Pflug und deſſen Rädern. Egen mit und ohne eyſerne Zähne/Waltzen; Item Heu und Miſtwägen / Kärch mit Laitern/ Käſten und Zäunen; Miſt- und Tragbähren/ Schubkärch/ Wannen/ allerhand Sieb/ Treſchflögel / Reuthauen/ Pückel/

Pückel/Waldaxt/Hand-und Hackbeyl/Reußhacken/Klüpffel/Holtzſchlägel und eyſerne Keyl zum Holtzſpalten/Rechen mit und ohne eyſerne Zähne/Senſen/Dengelſtöcke/Sicheln und Wetzſtein/Schleiffſtein/Grabſcheid und unterſchiedliche Schauffeln/Krucken/den Muhr und Schleim auß den Gräben zu raumen/Miſtgabeln und Hacken/eine gute Gartenſcheer/unterſchiedliche Hämmer/Feylen/Beißzangen/eyſerne und beinerne Dörn zu dem Sattel-Leder und Geſchirr flicken. Item eine Schneidbanck/gute Schneidmeſſer/Höbel/allerley Eyſenwerck/Ketten/Radſchienen/Schien- und Hufnägel/Ringen/Thürbänder/Kloben/Rigel/Bohrer/Sägen/Hämmer groß und klein &c. Folget demnach

1. Von Außrottung der Bäume/Wurtzeln/Hecken und Außräumung der Steine/hat man erſtlich in acht zunehmen/daß man alles Geſträuß/Dorn/Stauden/Hecken und Unkraut/ wie auch alle Bäume/ſo ſchädlich und verhinderlich/umbhaue/was gut zum Brennholtz oder Bauen/auf eine Seite thue/ das andere aber auff Hauffen ſetze/anzünde und verbrenne/die Aeſche allenthalben über das Feld zerſtreue/hernach zum erſtenmahl umbackere/alles groſſe Geſteine außleſe und auß dem Felde raume.

2. So aber ein Ackerfeld brach gelegen und ſteinicht iſt/ſolle man ebenmäſſig die Steine außleſen/in die Wege und auſſerhalb des Ackers auf Hauffen werffen: Oder da derſelbigen viel/die Aecker damit umlegen/wie an vielen Orthen Teutſch-und andern Ländern zu ſehen.

3. Ingleichem ſolle man auch nach der Ernde die Felder/worauff die Frucht geſtanden/das Stro die Stoppeln außhauen und umbackern.

4. Die Kornfelder ſolle man allewegen zu gelegener Zeit nach eines jeden Landes Arth bauen laſſen.

5. Will man ein kaltes Feld warm machen/als/wann man eine Wieſen umbackert/die oben rauch und hart iſt/und nicht viel Graß trägt; So muß man ſie erſtlich umbhacken/darnach umbackern/ferner kalten Sand darauff führen/mit Miſt überziehen und unter pflügen; So erwärmet die Sonne den Sand/und der Miſt feuchtet das Land/trägt hernach gute Gerſte/und dann Korn/ſo man es derowegen ferner miſtet/ſo trägt es deſto beſſer und mehr.

II. Betreffend das Ackern und Egen/ſolle man erſtlich einmahl zu Acker fahren/wann die Felder alzu naß und feucht ſeyn/ſonſten wird ſich die Erde in den Furchen auff einander zuſammen waltzen/ſonderlich in den feiſten und harten Gründen.

2. Ingleichem ſolle man auch nicht den kottichten Mur oder Schleimichten Grund umbackern/oder umbſtürtzen/er ſeye dann zuvor dürr worden/dann ſonſten nimbt er den Grund nicht an.

3. Nach dem Umbackern ſolle man mit einem Schlägel die groſſe Klötz und

und Erdſchollen auff dem Felde zerſchlagen und zertheilen/ oder auch mit einer guten Ege/ ſo eyſerne Zähne hat/ durchziehen und zerſchleiffen/ damit der Saamen deſto beſſer bekleiben möge.

4. Nach vorgelährter Arbeit kan man alßdann im Brachmonat/ wann der Grund feiſt und feucht iſt / die Aecker felgen laſſen; So aber das Ackerfeld mager und dürr iſt / muß man erſt im Herbſtmonat felgen / je nach deme es des Landes Art mit ſich bringt und erfordert.

Nota. So offt man die Felder bauen will / ſo ſolle man auff das Mittel gute Achtung geben/ nemblich daß der Grund weder zu dürr noch zu naß und feucht ſeye; dann die groſſe Feuchte macht ſie kottich und murzig; ſo aber das Feld gar zu dürr / kan die Pflugſchaar und das Eyſen den Grund nicht genugſam faſſen/ ſondern wirfft nur Schollen auff; wann man aber das dürre Feld brechen muß/ ſo ſolle man daſſelbige wiederumb allwegen/ wann es geregnet hat/ noch einmal auffs neue brechen und umbſtürtzen.

5. Wie man die Ackerbett und Forchen machen ſolle / muß man ſich nach jedes Landes Arth und Gelegenheit richten; Dann an etlichen Orthen macht man tieffe Forchen und ſchmale Beth/ nur 9. oder 10. Forchen breit. An andern Orthen aber macht man breithe Beth von 28. biß 30. Forchen und ackerts nicht tieff.

6. An etlichen Orthen ackert man vor der Saat 3. mahl / inſonderheit wann man Roggen oder Korn drein ſähen will; An andern Orthen aber nur 2. mahl. Wo man nun 3. mahl das Feld umbackert/ ſo heiſſet man das Erſte die Brachfahr/ ſo 14. Tag oder 3. Wochen vor Johanni geſchiehet / wann der Acker zuvor getünget und in 2. oder 3. Jahren nicht getünget worden. Zum Andern mahl thut man die Wendfahr / ſo etwan 14. Tag nach Johanni geſchiehet/ und ackert es tieffer. Drittens umb Bartholomæi biß auf Michaeli thut man die Saatfahr und ackert noch tieffer.

Wann man aber im Fall der Noth nur 2. mahl das Feld umbackern muß/ wann man erſtlich gebrachet hat / ſo muß man ſolches bald wohl Egen/ und etwan 3. Wochen hernach zum andernmahl etwas tieffer umbziehen und zeitlich beſähen/ ſonderlich wann das Land ſchwach und nicht getünget worden.

7. Wie viel Pferde/ oder Zug Ochſen/ man zu jedem Pflug vonnöthen hat / muß man ſich nach dem Land richten / kan man derowegen keine gewiſſe Regel ſetzen.

III. Belangend das Tüngen der Felder / hat man nachfolgende Stücke zumercken:

1. Das Feld.
2. Die Zeit.

3. Die Tung.
4. Die Verbeſſerung.

1. Die Felder ſeynd unterſchiedlich/ vornemblich aber viererley

1. Warm und trocken; Als die einer verbrandten Aſche gleich ſehen. Oder die kleinen Kieß und Sand haben. Item die gar mörglicht/ ingleichem vom Sand und guter Erde.
2. Warm und feucht; Als gut fett Land/ſo viel Sonne hat. Oder fette Wieſen an den Waſſern. Item gute Thalfelder/ſo von dem Gebürg nicht überſchattet werden.
3. Kalt und trocken; Als gebürgichte Felder. Oder ſteinichte kalte Felder. Item grieß-ſandicht und grober Boden.
4. Kalt und feucht; Als da iſt leim-oder lettichter Boden. Kalte Thal. Kalte wäſſerichte Sümpffe/wo das Waſſer ſtehen bleibt.

Wann demnach/wie geſagt/ſo vielerley Arthen und Eygenſchafften der Felder/als iſt dem Meyer viel daran gelegen/daß er des Bodens Natur/Güte und Böſe zuvor/ ehe er anfängt zubauen/ recht lerne erkennen/ darzu werden ihm nun nachfolgende Stücke fernere Nachrichtung geben/nemblich:

1. Er ſolle den guten Boden nicht ſo wohl bemiſten und tüngen/alß den jenigen/ſo mager und dürr iſt.

2. Die dürren und mageren Felder ſolle man nicht zu ſehr tüngen/ weiln das Erdreich ohne das warm und dürr genug; dann ſo man es zuviel tünget/ſo verbrennet die Erde.

3. Die feuchten und naſſen Felder muß man allewegen wohl und feiſt tüngen laſſen; ſonſten/ wann ſie ſo naß gefrieren/ſo reſolvirt ſich der Miſt/ und thauet von ſeiner eigen Wärm auff.

4. Man thut auch ſehr wol/daß man die Felder nach und nach bemiſte/ als das ſie ungemiſcht bleiben/oder auff einmahl mit Miſt überführet werden. Dann/wann die Felder fein bemiſtet/ſo erfrieren ſie nicht leichtlich/ werden ſie aber zuviel gemiſtet/ſo verbrennen ſie.

2. Die Zeit des Düngens oder Bemiſtung der Felder betreffend/muß man ſich nach jedes Landes Art und Gelegenheit/auch nach derjenigen Frucht richten/ſo man darein ſähen will/als da iſt Roggen/Weitzen/Gerſten/&c.

1. Die Roggen-oder gemiſchte Felder/ da man unterſchiedliche Frucht darein ſähen will/ſolle man mitten im Winter/ oder ein wenig darvor miſten. Etliche miſten dergleichen Felder im Mertzen/darmit das Feld im Aprill deſto beſſer beregnet und geſchlachter von ſolcher Näſſe werde/und alſo des Herbſts erwarten.

2. Die Weitzenfelder/ſolle man miſten zu Ende des Herbſts/damit das

Acker-

Ackerfeld nach und nach das Regenwaſſer einſchlucken und der Saame deſto beſſer verweſen möge.

3. Andere Felder ſolle man ohngefehr umb Martini und im Winter/ wann der Mond im Abnehmen iſt; alſo auch die Brachäcker / ſo eine zeitlang außgeruhet/ tüngen.

4. Die Felder ſolle man nicht im zunehmenden Liecht miſten/ dann darvon wächſt das Graß und andere Kräuter lieber und beſſer.

5. Im Liechtmeß-Monat ſolle man keinen Miſt außführen / ingleichem auch im Neumond / dann diß bringet viel Unkraut; der Miſt iſt aber am beſten außzuführen im letzten Viertel/wann man nicht weit zu führen hat. Wann man aber gar weit fahren muß / ſolle man den Miſt außführen nach dem Vollmond/ dieſen muß man aber ſtracks im letzten Viertel auffpflügen/ und im Anfang deſſelben breiten/oder den Acker damit überziehen.

6. Im Vorjahr ſolle man den Miſt nicht lang ungepflüget ligen laſſen.

7. Den Miſt ſolle man zum erſtenmahl nicht tieff einpflügen. Zum andermahl aber tieffer.

3. Den Miſt oder die Dung anbelangend / hat der Meyer nachfolgende dreyerley Stücke in acht zu nehmen;

1. Die Materi.
2. Die Zuricht- und Bereitung derſelben.
3. Die Güte und Schädlichkeit.

1. Die Materi / woraus man den Miſt oder Dung macht / iſt unterſchiedlich: Als da iſt von Menſchen / Thieren und Geflügel. Item von abgefeylten Horn der Kammacher / Abſchab von Pergament / Beltzwerck / gebrandten Federn/oder von Stroh/abgebrandten Stoppeln/Laub/ Kräuter/ Kametruß/Aſchen/ Haußkehrig / faulen Nußſchalen / Gaſſenkoth/ murichte und ſchleimichte Erde auß ſumpffichten Gräben und dergleichen.

2. Will man einen guten Miſt oder Dung machen/ſo gräbt man Gruben/zu jedem Miſt abſonderlich / alſo daß dieſe von dem Regen / Tachträuff/ auß den Viehe ſtällen/Cloacken und dergleichen befeuchtet werden mögen/hernach läſt man im Sommer/wann man Zeit hat/umbſtecken oder rühren/ als ob man einen Graben dardurch machen wolte / damit der Miſt deſto beſſer faule/und bequem zur Dung werden könne; man ſolle aber einen jeden Miſt zur rechter Zeit bereithen/und über ein gantzes Jahr ruhen laſſen.

3. Der beſte Miſt oder Dung iſt von des Menſchenkaat / weiln er aber gar zu hitzig / muß man ihn mit andern Hauß- und Gaſſenkoth vermiſchen. Schaff- und Ziegenmiſt iſt auch ſehr gut / hernach der Kühemiſt / der eines Jahrs alt iſt.

Pferdmiſt iſt hitziger Natur/gehöret derowegen auff die Winterfelder.
Nota. Wann man Pferdmiſt auff Sommerfelder führen muß/ſo ſolle man denſelbigen mit halb ſo viel Kühemiſt vermengen.

Der Eſelsmiſt wird für beſſer gehalten / als derjenige / ſo von andern Thieren kompt / wann man deſſen gnug haben kan ; die Urſache iſt / daß die Eſel ihre Speiſe wohl käuen / freſſen langſamb / und verdauen deſto beſſer ihr Futter; nach dieſem iſt erſt der Schaffmiſt/hernach der Ziegen-der Pferd-Stutten-und Kühemiſt die Beſten.

Der Säumiſt iſt der allerärgſte wegen ſeiner übrigen hitze / denn er verbrennet den Grund von ſtund an. Dieſer Miſt iſt aber gut in die Hopffengärten/Zwibeln-und Knoblochfelder.

Der Hünermiſt gehöret in die Gärten.

Gänßmiſt iſt nicht gut auff die Aecker.

4. **In Verbeſſerung des Feldes hat der Meyer nachfolgendes zu obſervieren.**

1. Kiſigte und ſandigte Felder muß man mit fetter leichmichter Erde/ Miſt / Schleim und Murr auß Gräben oder ſumpffichten Gruben und Teichen helffen.
2. Gar zu fettes Land ſolle man mit kleinem Gruß und Sand überführen/und mit geſchleimbter Buchaſche vermengen.
3. Moſſichte und naſſe Aecker ſollen mit anderm Grund erhöhet und tieffe Gräben herumb geführet/und alſo die überflüſſige Feuchte und Näſſe abgeleithet werden.

IV. **Die Felder zu Brachen;** hat man zu wiſſen daß dadurch eine Zeit verſtanden wird / wie lang man die Felder ungebauet ruhen laſſen müſſe/ damit man dieſelbige nicht alzuſehr außmergele.

Es beſtehet aber das Brachen in Abtheilung der Felder und gewiſſer Ordnung/und hat man ſich hirinnen gleichfals nach jedes Landes Arth/ Natur und Gelegenheit zurichten / wir ſetzen aber zur Anweiſung nachfolgendes Täfelein zu einem Exempel/welches ihme ein jeder verſtändiger Feldbaumann nach ſeinem Belieben verwahren oder verbeſſeren und auff ſeine Landsarth richten/auch in Herrn Coleri Haußbuch weitläufftiger nachſehen kan.

Das

Das Feld in drey Theil.

Theil.	Jahr.	Frucht.
I.	1.	Dünckel und Korn.
		Wicken und Haber.
		Brach.
II.	2.	Wicken und Haber.
		Brach.
		Dünckel und Korn.
III.	3.	Brach.
		Dünckel und Korn.
		Wicken und Haber.

CLASSIS XIV.

Vom Sähen.

Im Sähen hat der ſorgfältige Meyer auch nachfolgende Stück in acht zu nehmen:

I. Das Erdreich.

II. Den Saamen / deſſen Natur / Güte / Zuricht- und Bereithung.

III. Die Zeit und Ordnung der Saat / ſamt der Einegung.

IV. Die Zeitigung der Feldfrüchte / ſamt der Ernde.

I. Anbelangend das Erdreich / wie vielerley Arten / Natur und Eygenſchafften / daſſelbige ſich befinde / auch wie daſſelbige zur Saat tüchtig gemachet werden ſolle / iſt ſchon vorhero in dieſem Tractätlein Erklährung und genugſame Anweiſung geſchehen / im übrigen hat der Meyer ferner zu wiſſen.

1. Daß man Korn und Weitzen in fein geſchlachte und lucke Erde ſähen ſolle; dann wo das Feld gar ſtarck und naß iſt / da wächſt das Sommerkorn nicht gerne.

2. Korn auff wohlgetünget bergichte Felder und Aecker geſähet / bringet reichliche Frucht.

3. Korn ſähet man in fetten Landen dünner / in den magern aber etwas dichter.

4. Korn und Weitzen in tieffen und ebenen Gründen geſähet / bringet auch viel auß.

Nota. Sommer-Geträide lohnet allezeit beſſer in nidrigen Aeckern / dann das Winter Geträide. Jedoch iſt diß nach der Güte des Feldes zuverſtehen.

5. Weitzen / ſolle man in gut ſchwartz und fettes Land ſähen / hingegen iſt zu dem Weitzen das dürre Aeſchichte- Sandſtein- und Kalckichte-Feld nicht gut / noch nützlich.

6. Weitzen auff getüngtes Flachsland / oder auff nidrige wohlgetüngte Aecker geſähet / bringet reichlich.

7. Gerſte erfordert dürren / magern und luckern Grund / oder aber durchaus feiſt und wohlgetüngtes Land.

8. Habern ſolle man dicht oder dünne ſähen / je nach deme das Feld ſtarck oder ſchwach iſt; derowegen muß man die ſtarcke Felder reichlicher / dann die ſchwächere beſähen.

9. Erbſen erfordern ein mittelmäſſiges Feld und einen Acker / ſo nicht zu überflüſſig getünget noch zu feiſt ſeye; dann ſonſten treibt es zu hoch / fället umb und faulet.

10. Erbſen wachſen am beſten auff Rübländer.

11. Erbſen auff Brachäcker geſähet / hernach unter gepflüget und geeget tragen reichlich.

12. Erbſen auff gar ſchwaches Land / ſolle man ſelbiges mit Pferdmiſt überziehen / dann ſähen / hernach einackern und egen.

13. Linſen erfordern dergleichen Land/ wie di: Erbſen / item eine faule ſchwartze und feuchte Erde/ oder feiſten Sand.

14. Linſen erfordern auch einen guten ſchwartzen und trocknen Acker.

15. Bohnen wollen einen feiſten und wohlgemiſchten Grund haben.

16. Wicken ſähet man nur in ringere Aecker oder Brachfelder/ ſo nicht zu feucht / ackert und eget ſie unter / wie die Erbſen.

17. Hirſen will in ein gutes / fettes und wohlgeackerts Land geſähet ſeyn; Erfordert auch einen dünnen / luckern und durch gebaueten Boden: dann die dürre magere und kreidichte Aecker ſeynd nicht gut hierzu.

18. Heydenkorn will einen mittelmäſſigen Ackergrund/ ſo nicht zu feiſt noch zu mager/ haben. Wächſt auch gerne in feiſten kaltſteinichten Feldern.

19. Leinſaamen ſolle man in gute ſchwartze mittelmäſſige Erde/ ſo nit zu dürre / noch zu feucht iſt/ ſähen; dann der Flachs wächſt gern auch in nidrigen flachen und feuchten Feldern/ wo zuvor Weitzen und Gerſten geſtanden.

20. Hanff ſolle auff die Flachsländer geſähet werden.

21. Reiß will ein naſſes und feuchts Feld haben.

II. Den Saamen betreffend / ſo wird derſelbige auff viererley Weiſe unterſchieden:

1. Warm und trocken; Als da iſt Korn/ Haber/ Wicken und Hanff.

2. Kalt und trocken; Gerſte/ Hirſe/ Erbiß.

3. Warm und feucht; Weitzen/ Dünckel/ Heydekorn/ Rübſamen.

4. Kalt und feucht: Bohnen und weiſſer Mohn.

1. Weitzen und Korn/ ſo zur Saat dienet/ ſolle der Meyer das beſte und vollkommenſte/ ſo fein ſatt/ glat/ leicht/ zeitig und goldgelb iſt/ ſo auch nicht über ein Jahr alt ſeyn/ erwählen.

2. Gerſte ſolle auch vollkommen/ ſtarck/ friſch/ weiß / ſchwer / auch nicht durchſtochen ſeyn.

3. Man ſolle von allem Saamen zur Saat den beſten/ ſchwerſten und vollkommenſten nehmen.

4. Was auff Bergen gewachſen/ ſolle man wider auff Berge ſähen / alſo auch/ was auff nidern und ebenen Landen gewachſen/ muß man wider in die Ebene ſähen.

5. Deßgleichen/ was auff dürrem oder feuchtem Lande gewachſen/ ſolle wieder auff dürres und feuchtes geſähet werden: weiln es ſonſten ſeiner Art und Natur zu wider.

6. Man ſolle aber auch den Saamen / ſo in einem ſchlechten/ ſchwachen Felde gewachſen/ in ein beſſers und ſtärckers ſähen.

7. Den ſchwerſten Saamen/ inſonderheit was runde und glatte Frucht iſt/ kan man am beſten erkennen / wann man denſelbigen in Waſſer wirfft / ſo

fället der ſchwehrſte zu Boden / der Leichte ſchwimmet oben / dieſen läſſet man mahlen/oder gibt denſelbigen den Hünern oder andern Viehe / den Schwerſten aber erwählet man zum Sähen.

8. Den Saamen kan tüchtig und gut machen / wann man denſelbigen in Waſſer einweichet/worin Salniter zerlaſſen; dann der Salniter wird auß dem Kühemiſt und Erde auß den Vieheſtällen gemachet / hat derwegen eine verborgene/ ſubtile/natürliche Wärme/ alle Gewächs zutreiben und wachſen zu machen.

9. Etliche vermeynen/man ſolle den Saamen mit Wein/oder mit Oehl täuſſen und Waſſer beſprengen/ſo werde darvon die Frucht beſſer/und nehme nicht ſo bald Schaden.

Nota. Den Weitzenſaamen zuzurichten/daß die Frucht nicht brandicht werde/ſo überſchlägt man bald etliche Garben zum Saamen-Weitzen/und ſchüttet ihn auff den Boden / breitet ihn auß/ daß er nur eine Hand dick lige / ſiebet Aſchen darein/ rühret es wohl unter einander/laſts 3. Tag wohl ligen/ und ſähet ihn auß / wann die Sonne in der Waag iſt.

III. Die Zeit und Ordnung der Saat betreffend: muß man ſich hierin ebenmäſſig nach deß Landes Art und Gelegenheit richten; dann zu einer andern Zeit wird geſähet in warmen Ländern/und zur andern Zeit in kalten Ländern/man hat aber insgemein zu wiſſen die Abtheilung der Zeit/nemblich

Die Sommer-Saat-Zeit beſtehet in 3. Theilen.

1. In der Frühe
2. - - - Mittel
3. - - - Spathen

} Saat.

1. Die frühe Saat geſchiehet zwiſchen dem 23. April und 8. May.
2. Die Mittel-Saat vom 8. May biß auff den 25. deſſelbigen.
3. Die Späth-Saat vom 25. May biß auff Viti.

Alſo wird auch die Winterſaat-Zeit in drey Theil abgetheilet:

1. Die Früh-Saat-Zeit/vom 10. Auguſti biß den 15. deſſelben.
2. Die Mittel-Saat-Zeit vom 15. Aug. biß den 1. September.
3. Die Spät-Saat-Zeit vom 1. September biß auf den 14. deſſelbigen.

In ſchweren und naſſen Ländern ſähet man Korn oder Roggen ſtracks nach Laurentii.

In mittelmäſſigen Ländern 8. Tag vor oder nach Bartholomæi.

Im neuen Miſt 3. Tag vor dem Vollmond.

Im alten Miſt 3. Tag nach dem Vollmond.

Wann die Bircken gelbe Blätter bekommen / ſo ſähet man in kalten Ländern die mageren Felder/wann der Mond abgenommen.

Wann

Wann man das Korn alzufrühe ſähet/wider des Landes Eygenſchafft/ ſo wächſt viel Stroh und wenig Korn.

In Süden- und Weſtwinden/das iſt/diejenigen Winde/ſo von Mittag und Nidergang kommen/ wie auch im Regenwetter ſolle man kein Korn ſähē.

An kalten Ländern ſolle man langſam ſähen.

In Feldern/ſo weder zu kalt noch zu warm/ehe/und

In warmen am aller ehiſten.

In temperirten Tagen iſt beſſer zu ſähen/dann in trocknen und kalten Tagen; dann die temperirte Zeit locket die Gewächs heraus / die Kält aber hält ſie zurücke.

Wann man gar zu zeitlich ſähet / ſo überwächſt ſich die Saat zu ſehr/ und iſt dem Geträidicht nicht gut.

Wann man im Vollmond ſähet / ſo blühet es fein mit einander / und wird zugleich zeiff/man muß aber mit der Saat 14. Tag lang warten.

An etlichen Orthen ſähet man alles im neuen oder zunehmenden Mond/ an andern aber im alten Liecht.

Wann man Winter-Roggen im Regen geſähet hat / ſo muß man ihn gleich unterziehen/und nicht über zween Tag lang im Regen ligen laſſen.

Die beſte Saat-Zeit an etlichen Orthen iſt entweder 14. Tag vor/ oder 14. Tag nach Michaeli.

Winter-Roggen ſähet man auch vier Wochen vor Michaeli/ſonderlich auff ſandichte und hohe Felder. Die nidrige Aecker aber beſähet man umb Michaeli oder in derſelbigen Woche.

1. Roggen oder Korn / Weitz- und Gerſte ſollen 8. Tag nach Michaeli ſchon geſähet ſeyn / alſo daß es vor dem Froſt noch $\frac{1}{2}$. Fingers lang auffgehen kan. Es iſt auch hierbey zu mercken / wann es gefreuret/ehe es auffgehet oder käumet/ſo erſtickts und verdirbt.

So bald man geackert/ſolle man in die friſche Erde ſähen / und hernach egen.

An etlichen Orthen ſähet man/ und ackerts hernach erſt unter.

Im Naſſen iſt nicht gut Sähen und Egen.

Im Sommer iſt gut Sähen und Egen/wann es hinter der Ege ſtäubet.

Die ſandichte Aecker ſähet man zu erſt/vornemlich das Korn/und ackert es unter.

Im Herbſt muß man die Hand voll/im Sommer aber weniger nehmen.

Will man wiſſen/ob man reichlich genug geſähet habe oder nicht/ſo ſtrecke die Finger deiner Hand auß / und drucke alſo die flache Hand ſampt den Fingern in die Erde/auff das beſähete Feld/nimb hernach in acht/wie viel ohngefehr Saamen Körnlein in der Handform ligen; Als

An Weitz und Korn ſollen nicht über 7. oder 8. und nicht unter vier oder fünff ſeyn.

An Gerſten am meiſten 9. am wenigſten 7.

An Bohnen zum meiſten 6. zum wenigſten 4.

Was ſich nun zwiſchen jetzt geſetzter Zahl haltet / daſſelbige iſt das rechte Mittel.

Wo aber viel Schnee oder Froſt iſt / muß man etwas reichlicher ſähen / weiln viel Saamen verdirbt.

An kalten Orthen ſolle man die Herbſtſaat frühe / und im Frühling ſpat anfangen.

In warmen Ländern ſähet man im Herbſt ſpat / und im Frühling bald.

Sommer-Roggen wird in alten Miſt geſähet / darin ein oder zweymahl Korn geſtanden / man muß ihn aber etwas dicht ſähen.

Wann der Sommer-Roggen das dritte Korn geweſen / ſo muß man das Land wider miſten.

Korn wird auch geſähet auff Mariæ Geburt / und ſchoſſet umb Waldpurgi.

Korn das in guten Miſt geſähet / wird am erſten reiff / es ſolle aber dem Saamen nicht gut ſeyn.

Korn ſolle man ſähen / daß es noch vor dem Froſt auffgehe / dann wann das Korn in der Milch erfreuret / ſo verdirbt es ſehr.

Nota. Wann man eine reiche Kornerndte hoffen will / ſolle man erſtlich das Korn ſähen / hernach daſſelbige unter ackern / oben darauf wider beſähen und egen.

Winter-Weitzen ſähet man auch kurtz vor Michaelis / doch ſolle man den Mondſchein in acht nehmen.

An warmen Tagen iſt die beſte Saatzeit / wann der Mond reich iſt / ſonderlich wann er 15. Tag alt iſt / ſo kan man Vor- und Nachmittag ſähen.

Es iſt auch gut ſähen / wann der Mond mit ſtarckem Schein die Fiſch / Krebs / Jungfrau / Waſſermann / Waag / Zwilling durchlaufft / in ſolchen Stunden / wann er unter der Erden iſt.

Ferner / die beſte Zeit Korn zu ſähen iſt zwiſchen dem Neumond und Erſten Viertel an einem Tage / wann der Mond im Scorpion / Krebs und Fiſch iſt; dann diß ſeynd kalte und feuchte Zeichen: Oder an einem Tage / wann der Mond im Zwilling / Waag und Waſſermann; dann diß ſind warme und feuchte Zeichen / in den Stunden Jupiter / Venus / Saturni.

Winter-Korn ſolle man ſähen / wann die Sonne im Scorpion gehet / nemblich vom 14. September biß den 13. October. Und wann die Sonne in die

die Waag gehet vom 14. October biß den 11. November. Alſo auch vom 20. October biß den 15. November.

Der Sommer-Weitze wird geſähet in der Marterwoche/oder am Grünendonnerſtag.

Der Winter-Weitze auf Matthæi/oder 14. Tag vor Michaelis.

Der Weitzenſaame ſolle auffs wenigſte 3. Monat alt ſeyn.

2. Gerſte ſolle man ſähen 3. Tag vor oder nach Urbani/ und 3. Tag nach der Saat ſolle man die Gerſte erſt egen/hernach in 8. Tagen unterackern.

An andern Orthen ſähet man die Gerſte nach dem 15. April/ wann das Land leer iſt und zweyerley Feldarbeit außgeſtanden hat.

Wann es aber dürrer und magerer Boden / ſo kan man ein wenig früher ſähen.

In der 9. Woche nach Oſtern ſolle alle Gerſte ſchon in der Erden ligen/ je nach deme es das Land leiden will.

Die nidrigen Aecker mag man wohl 3. Wochen vor Johanni mit Gerſte beſähen.

Gerſte komt ohngefehr in 7. Tagen auß der Erden herfür.

Am beſten iſt es Gerſten zuſähen / wann es auff dem Acker ſtäubet / und der Acker wohl außgetrocknet iſt; dann ſonſten/ wann das Feld zu naß / oder die Gerſtſaat zu ſehr beregnet wird / ſo ſauret ſie auß und gehet gelb auff.

Die ſchwere Gerſte/ſo in dem Waſſer unterfället / ſolle man zu Saamen nehmen.

Wann die Gerſte zur Saat gar zu dürre/kan man ſie zuvor feuchten oder in Waſſer legen/ daß ſie deſto ehe auffgehe.

In den nidrigen Feldern muß man die Hand voll nehmen zum ſähen/ in den Höhern aber nur halb voll / es muß aber doppelt geſähet werden / es ſeye dann daß einer eine groſſe Handvoll habe und viel damit faſſen könne; ſonſten ſolle die Gerſte dick geſähet werden.

Die Winter-Gerſte wird auff Matthæi geſähet / oder vierzehen Tag vor Michaelis.

3. Habern ſähet man im alten und neuen Liecht/jedoch daß der Mond nit ſchwach im Schein ſeye.

Den Habern ſähet man in der Zeit des Jahrs im Lentzen.

Man ſähet ihn auch im andern Viertel etwan den 3. oder 4. Tag nach dem Neumond. Item 2. oder 3. Wochen vor der Gerſtenſaat.

Wann man den Habern im Neumond ſähet/ſo riſſelt er ſehr im Reifen.

Man hält es auch für gut/wann er in kalten Ländern im Nordwind geſähet wird.

Habern ſolle man nicht dick/ſondern fein dünn ſähen / ſo wächſt er deſto beſſer/

beſſer/iſt aber zuverſtehen in ſchwachen Feldern; Wo aber die Felder ſtärcker/ mag man ihn wohl dicker ſähen/ muß aber wohl eingeeget werden.

Man mag auch wohl den Habern etlich Tage nach der Saat erſt einegen/ob er ſchon gleich angefangen zu käumen; dañ/diß gibt oft guten Habern.

Item Habern/ſo ſchon angefangen außzuwachſen/mag man wohl zum Saathaber nehmen/ dann der Haber an und für ſich ſelbſt wächſt gerne.

4. Erbſen werden zu unterſchiedlichen Zeiten geſähet; Als im Hornung/ Mertz/und auch wohl im Herbſt/je nach des Landes Art und Gelegenheit.

Erbſen ſollen bey feuchten und wohl temperirten Wetter im zunehmenden Mond geſähet werden.

Wann es die Zeit leyden mag / ſolle man Erbſen nach dem Vollmond oder letzten Vierthel ſähen.

Wann man Erbſen im neuen Mond in ein gar fettes Land ſähet/ſo blühen ſie allezeit/ und bringen eine vollkommene Frucht.

Man ſähet auch Erbſen in der Marterwoche.

Erbſen ſähet man vom Frühling biß auff Michaelis / alſo daß man immer grüne Schotten haben kan/ſo in die Küche gehören.

Erbſen verwandeln ſich leicht in naſſen Landen / darumb pflegt man ſie ein Jahr in Gerſte-das andere im Roggenſtoppel zu ſähen.

Erbſen ſolle man auch ſähen/wann der Mond zwey oder drey Tag abgenommen hat.

Erbſen ſolle man nit im Mittagswinde ſähen; dann ſie werden wurmfreſſig; auch nicht in den Mitternächtiſchen-Winden; dann in dieſen werden ſie hart und laſſen ſich nicht weich kochen.

Die Grauen-Erbſen ſolle man umb Philippi Jacobi ſähen / aber man ſolle darbey deß Monden Lauff/wie oben gemeldet/in acht nehmen.

Erbſen kan man auch zuvor einweichen im Regen-oder Bachwaſſer/hernach im letzten Vierthel ſähen.

Erbſen ſolle man ſähen nicht im Zulegen des Monds / ſondern entweder im Vollſchein/oder nach demſelbigen/oder im letzten Vierthel des brechenden Monds/das iſt im Abnehmen; dieſe Erbſen brechen im Hafen und kochen ſich fein weich / ſonderlich wann man ſie in Miſtlachen Waſſer über Nacht ſtehen läſt/und darnach außſähet im Zwilling/Waag oder Waſſermann.

In trockne Felder ſolle man auch trockne Erbſen ſähen.

Erbſen ſolle man einſamblen in trockenem Wetter.

5. Linſen werden geſähet umb diejenige Zeit / gleich wie die Erbſen.

Man ſähet auch die Linſen im letzten Vierthel des Monds/ſo werden ſie gerne weich.

5. Wi-

6. Wicken ſolle man für 15. Tagen des Monds nicht ſähen / dann ſonſten thun ihnen die Schnacken groſſen ſchaden.

Wicken ſolle man ſähen/ehe der Mertz eintritt/dann ſonſten ſollen ſie dem Viehe nicht geſund ſeyn.

Wicken / gleich im Vollmond geſähet/bringen völlige Schotten.

7. Hirſen wird in guten fetten Landen im Majo im letzten Vierthel deß Mondes geſähet.

Hirſe ſähet man auch zu Ende des Merzens; dann er will Wärme habẽ.

Hirſe ſolle man ſonſten auch im abnemenden Mond ſähen auf Leinäcker.

Hirſe ſolle man frühe ſähen.

Hirſe ſähet man 2. oder 3. Tag nach dem Vollmond im Majo/den Sonnabend vor Cantate/oder umb dieſelbige Zeit/nach deme es die Witterung leyden will.

Hirſe wird zwiſchen den Fingern geſähet/gleich wie der Rübſaame.

8. Heydenkorn ſolle man gar nicht im neuen/ſondern im abnehmenden Monden ſähen.

Die Zeit dieſer Saat ſolle ohngefehr umb Philippi Jacobi geſchehen.

Man ſähet auch Heydenkorn im letzten Vierthel. Drey / acht oder 14. Tag vor Viti.

Man ſähet auch in den Oſten/Südoſten oder Südenwinden.

Heydenkorn-Saat / ſolle man nicht zumahl auff einen Tag thun / ſondern den einen Theil früher/den andern ſpäter/weiln ſie leichtlich erfreuert.

Heydenkorn ſähet man ſehr und dicht / und nur mit halber Hand.

9. Leinſaamen/ im neuen Monden geſähet/bringet viel Saat / im alten Mond aber wenig / aber deſto beſſern Flachs.

Lein ſähet man auch/wann die Aepffel blühen / im vollen und abnehmenden Liecht/ſo lang der Mond noch Schein reich iſt.

Leinſaamen fället in die Mittele Saat.

Lein wird auff dreyerley Weiſe geſähet:

1. Erſtlich 2. oder 3. Tag vor Mariæ Verkündigung vor Oſtern / oder 2. oder 3. Tag hernach/allezeit Vormittag/wann es fein hell und trocken Wetter iſt/dann dieſer geräth gemeiniglich am beſten.

2. Man ſähet auch den Leinſaamen umb den Palmtag / Charfreytag/ oder Marterwoche.

3. Oder drey Tag vor oder nach Georgii/ſonderlich auf deſſen Abend.

Wann man den Lein dick ſähet/ſo wird er klein härig und weich/und kan man ihn fein rein ſpinnen/gibt aber wenig Saat.

Wann man den Lein dünn ſähet / ſo wird er grob-härig und bekommet viel Saat und ſpinnet ſich grob.

Etliche

Etliche ſähen auch den Lein an unſer lieben Frauen Abend / das iſt ein Tag vor Mariæ Verkündigung.

Andere ſähen den Lein etwan 10. Wochen vor Jacobi / wann die Aepffel blühen / wie oben gemeld.

Man ſähet auch den Lein ein Tag oder etliche vor Jacobi im alten Mond / ehe der Neue eintritt.

Wann der Lein im neuen Mond geſähet wird / ſo blühet er immer und bekommet keine Blätter.

10. Hanff ſähet man in etlichen Oerthern im Mertzen / an andern Orthen aber am beſten mit der Gerſte zugleich vor Urbani im Majo.

Hanff ſolle im abnehmenden-oder nach dem Vollmond geſähet werden.

Hanff ſähet man das andere Jahr auffs Flachsfeld / ſo das Jahr zuvor Flachs getragen.

Hanff wird auch vor dem Vollmond in Krautäcker und neuen Miſt geſähet.

Wann man den Hanff im abnehmenden Liecht ſähet / ſo bringet er wenig Saat / aber guten Hanff.

11. Reiß ſolle man ein Tag zuvor in friſch Waſſer einweichen / ehe man ihn ſähen will.

Reiß wird an unterſchiedlichen Orten zu der Zeit / gleich wie der Hirſe / geſähet.

IV. Die Zeitigung und Erndte vorbeſagter Feldfrüchten betreffend / hat der Haußvatter dieſes Meyerhoffs nachfolgende ſummariſche Anmerckungen:

1. Daß er die Frucht nicht gar zu reiff abſchneiden laſſe; dann wann ſie gar dürr und roth worden / ſo fället ſie auß / gibt hernach nur viel Kleyen und wenig Meel.

2. Wann man mercket / daß die Früchte anfangen gelb zu werden / und faſt zeitig / ſo ſolle man ſie abſchneiden / ſolcher geſtalten / daß ſie in der Scheuer und auff ihrem Halm erſt völlig reiff und vollkommen werden.

3. Es iſt auch gut / daß man die Früchte Morgens frühe / wann der Thau noch darauff ligt / einernde / ſonſten fället gar viel auß / und wird nur den Vögeln zur Speiſe.

4. Man läſſet die Stoppeln Spannen oder Schue hoch ſtehen / wolte man ſolche aber länger laſſen / könte ſolches zur Streu dem Viehe gebrauchet und mit der Senſe abgemehet werden.

5. Die gar lange Stoppeln dienen auch zur Dung des Ackers / wann man dieſelbige anzündet und zu Aſche verbrennet / wie in voriger Claß iſt angezeiget worden.

Nota,

Nota. Das Getraidt wird am allerbeſten zu ſchneiden / wann der Mond im Abnehmen iſt.

CLASSIS XV.

Von Wieſen oder Matten.

ZUr Weyde und Unterhaltung des Viehes iſt man nicht allein bey einer wohlbeſtellten Meyerey auch der Wieſen und Matten benöthiget/ſondern ſie ſeynd dem Grundherrn auch ſonſten nützlich und einträglich/ bevorab weil ſie nicht viel zu bauen koſten / auch leichtlich zu unterhalten / und das überflüſſige Heu mit groſſem Nutzen verkauffet werden kan; hat demnach der fleiſſige und ſorgfältige Meyer und Haußhalter / kürtzlich nachfolgendes darvon zu wiſſen vonnöthen.

I. Den Ort und Situation.
II. Den Grund und Boden.
III. Die Zurichtung und Pflantzung.
IV. Das Graß und Heu ſamt deſſen Zeitigung.
V. Die Abnehm- oder Heuung.
VI. Die Einführung oder Verwahrung deſſelbigen.

I. Den Ort betreffend / ſo ſolle zu einem guten Wieſenplatz ein Gelegenheit/ſo mittelmäſſigen Luffts der Kälte und Feuchte nach/wo müglich außgeſuchet werden/ſo etwas thal-oder abhängig ſeye / alſo daß kein Regen oder ander flieſſend Waſſer darauff ſtehen bleibe und gleichſamb verſchwinde; Es ſolle aber oben nach der Queer ein kleiner Waſſergraben gemacht werden/ durch welchen man die Wieſen zu gewiſſen Jahrszeiten wäſſern könne.

2. Der Meyer ſolle allezeit zu einem neuen Wißwachs das beſte Feld erwählen.

II. Den Grund oder Boden anbelangend / ſo iſt derſelbige vornemblich zweyerlich;

1. Trocken und dürr.
2. Feucht und naß.

1. Trocken und dürre Wieſen erfordern vornemblich Regen/ und dieſe haben einen feiſten Grund und Boden/an dieſen kan man auch ein Bächlein führen / ſo zur Wäſſerung dienet.

2. Die feuchten Wieſen haben allweg ein kleines Bächlein vonnöthen/ welches

welches nicht allein nehren/ſondern auch feiſte machen kan/und dieſe haben gemeiniglich einen dürren und magern Boden.

Die feiſten und ſafftreichen Gründe ſeynd allweg die beſten / darauff dann gut Heu wächſt.

Es ſeynd auch die beſte Wieſen / ſo man im Sommer zweymahl abmehen kan.

III. Die Zurichtung eins guten Wieſenplatzes beſtehet
1. In der Dung.
2. In der Zeit und Saat.
3. In der Unterhaltung.

1. Die Dung / wann das Feld zuvor/Acker oder Waldung geweſen/ gepflüget und außgerottet worden/ beſtehet im Ofenruß und Kemmetſtaub/ ſo unter Viehmiſt gemenget / item Haußkeerſel / Gaſſenkoth / Hüner-Taub- und Roßmiſt durch einander / und über Winter ligen laſſen / daß fein durchnäſſet/frieret und mürb wird / hernach den gantzen Wieſenplatz fein wohl damit beſtreuet und auß einander gezettelt.

Im Jenner und Hornung/wann der Mond zu nimbt / ſolle man die Wieſenplätz mit Miſt tüngen / damit das Erdreich ſafftig werde / und das Graß deſto beſſer darauff wachſen möge.

Einen neuen Wieſenplatz kan man auch geſchlacht machen / wann man gut mürb zerrieben Erdreich unter den miſchet ; dann es iſt ſolches den neuen Wieſen viel nützlicher / als der beſte Miſt auß dem Stall.

2. Belangend die Zeit und Saat / ſo läſt man das Feld das erſte Jahr brach ligen/und ackert es auff den Herbſt umb / und beſähet es für das erſte Jahr mit Rüben/Hirß/Bohnen oder Habern.

Das andere Jahr kan man es mit Früchten beſähen / und im dritten Jahr läſt mans wider auffs Neue bauen und mit Fleiß umbackern / hernach mit Wicken und Heuſaamen beſähen.

Im Frühling werden die Wieſen mit gutem Saamen beſähet / als mit Klee/Heyligheu/Himmelbrod/Gamanderlein/Rapuntzeln/Bocksbart/item mit dem wilden nidrig-wachſenden Gut-Heinrich / die beyde Geſchlecht Violen/das kleine Tauſendgüldenkraut/alle drey Geſchlecht der Maßlieben / item klein Wieſenknobloch Serpentin genant / Poley / beyderley Geſchlecht des Wohlgemuths/auch die 3. Balſamkraut/Wicken/ ſpitzigen Wegerich/ beyde Geſchlecht Genſerich/Flöhkraut/Pimpinell/Storchſchnabel/Schaffsgarbe/ Meliſſenkraut / item groß- und klein Steinklee / wilden Körbel/welcher gleich wie Fenchel Blätter hat/und viel unterſchiedliche Blümlein trägt/Schmaltzkraut/rothen Paſtenach/ dieſe und dergleichen Kräuter geben dem Viehe eine herzliche Nahrung und machen das Heu vortrefflich gut.

Hinge-

Hingegen ſeynd nachfolgende Kräuter auff den Wieſen dem Viehe ſchädlich / als da iſt das Graßkraut / Hundszahn/Gramen genannt / Müntz und Andorn / ſo die rechte wilde Camillen iſt. Das Colchicum oder weiſſe Zeitloſen/deſſen Blumen und Wurtzeln tödten das Viehe. Ingleichem Waſſerpfeffer/und Waſſer-Hanenfuß. Diſteln/ausgenommen die Cardobenedicta. Item Wolffsmilch/Wegerich und dergleichen.

III. Die Unterhaltung der Wieſen / hat man erſtlich alle Hügel und Maulwürffhauffen fein ein zu ebnen / und die Erde auß einander zu ſtreuen/ damit man deſto füglicher das Graß abmähen könne; dann wann man die Wieſen in gutem Bau hält / ſo tragen ſie zweymahl ſo viel als ſonſten/wann man ſie in Abgang kommen läſt.

2. Wann in den Wieſengründen Waſſer ſtehen bleibt / ſo ſolle man daſſelbige mit einem Graben ableithen; dann das Waſſer verderbt das gute Graß und den Klee.

3. Wann die Wieſen gar mager werden/und nicht viel Heu mehr geben wollen/ſo muß man dieſelbige auffs Neue wieder bauen / tüngen und beſähen/ wie oben gemeldet.

4. Wieſen wollen warmen Regen / oder feiſtes Pfudelwaſſer haben.

5. In gar tieffen Thälern wird das Graß ungeſchmack.

6. Nach gar groſſem Regen ſo reutet man in den Wieſen/was böß und unnütz iſt/auß/inſonderheit das Mooß und Geſtäud.

IV. Die Abmehung des Graſes ſolle allein im Neuen Liecht / und niemahlen im abnehmenden Mond geſchehen; dann das Graß iſt umb ſelbige Zeit zart / und noch nicht gar zeitig worden / auff dieſe Weiſe kan man mehr Heu machen/iſt dem Viehe anmuthig und lieblich zueſſen und gibt viel Milch; Läſt man aber das Graß gar zu zeitig werden/ ſo verlieret es ſeine beſte Kraft/ uñ tauget mehr zur Streu als zur Speiſe des Viehes; iſt aber das Graß noch unzeitig und zu jung und grün/ſo verfaulet und verdirbt ſolches gar leichtlich.

2. Mitten im Herbſt wird die Wieſe zum zweytenmahl gemehet/ſo man das Gromet nennet.

3. Man mehet auch das Graß zum Heu ab/wann es hell und warm Wetter iſt/und das Graß fein vollkommen und die Blumen offen ſeynd.

4. Wann das abgemehete Heu auff der Wieſen beregnet wird / muß man daſſelbige erſt wider trocknen laſſen/ehe man es einführet.

5. Das trockene Heu ſolle man auff den Wieſen zu Hauffen ſchlagen/ und alsdann heimführen.

6. Das gemehte Heu ſolle man vor 2. oder 3. Tagen nicht einführen/ ſondern wann ſchön Wetter iſt/ ſolle man es ſo lang ligen laſſen / biß daß es wohl dürr worden.

V. Die Verwahrung des Heues / kan geſchehen wann es eingeführet worden / daß man ſelbiges mit dürren und trocken Strohe Arms hoch bedecket / damit das Stroh allen Geſtanck der Ställe und dergleichen an ſich ziehe / und alſo das Heu fein warm bedeckt bleibe.

Trocken und dürres Heu iſt gut für die Pferde und Rinder; dann dieſes macht das Viehe ſtarck / und bekommen ſie kein Bauchgrimmen darvon.

Nicht gar zu dürres Heu iſt für Kühe und Schafe gut / dann ſie eſſen daſſelbige lieber / alß wann es gar zu dürr iſt / bekomen auch mehr Milch darvon.

CLASSIS XVI.

Vom Gehöltz und Waldungen.

Bey einer wohlbeſtelten Meyerey iſt nicht der geringſten Stücke eines die Holtz- und Waldungen / deſſen man nicht nur zu dem Brenn- und Bauholtz benöthiget / ſondern auch daß man in demſelbigen Sommerszeiten das Viehe treiben / alda ſie offt viel gutes Graß und geſunde Kräuter finden / welches gute Nahrung / feiſte Milch und Butter gibt / alſo auch Eicheln / Buchen / Kaſtanien und dergleichen zur Maſtung der Schweine / ziehen könne.

Wann aber nicht an allen Orten / wo man etwan eine Meyerey bauen und anrichten wolte / dergleichen Bäume ſchon gewachſen und anzutreffen / die Situation uñ Landesart aber alſo beſchaffen / daß die beſagte wilde Bäume leichtlich können gezeuget und gepflantzet / nachgehends mit Nutzen genoſſen werden; Als iſt es nöthig daß der verſtändige Haußvatter und vorſichtige Meyer hievon auch etwas Nachtricht habe; welches wir dann hiemit kürtzlich andeuten / das Ubrige aber zu ferner Verbeſſerung einem jeden hiemit frey geſtellet haben wollen.

Von dem Brenn- und Bauholtz haben wir droben in der II. Claß nachrichtliche Andeutung gethan; die wilden Bäume aber ſo Früchte tragen ſeynd die Vornembſten: Die Eychen / Buchen und Kaſtanien; nach dieſen ſeynd die wilde Aepffel- und Birn- Kirſchen- und Arles- (ſo man auch Sorben nennet) Bäume; Item die Haſelnuß-Gebüſche / Wachholder- und Brombeerſträuche und Holder.

Die Bäume aber ſo nicht ſonderlich Früchte / ſondern nur Saamen tragen / ſeynd: Der Tannenbaum / Forchen / Fiechten / Aeſchen / Bircken / Erlen / Spindelbaum / Ulmer und Weyden / wie auch Buchs und dergleichen.

Die

Die Eichbäume werden auff dreyerley Weiſe unterſchieden.

Die erſte Arth hat einen nidrigen ſtarcken Stamm / groſſe außgebreite Aeſte; dieſe tragen am meiſten Frucht / und dienen zur Schweinmaſt / geben aber kein gut Bauholtz über der Erde / weil alles gar kurtz und knorricht iſt / werden aber unter die Erde zu den Röſten und Fundamenten genommen.

Die andere Arth von Eichen macht einen geraden und hohen Stamm mit wenig Aeſten oder Zweigen.

Die dritte Arth macht noch einen höhern geraden und hohen Stam̃ mit wenig Aeſten oder Zweigen; und dieſe 2. letzſte Arthen tragen wenig Früchte / weiln ſie der Aeſt und Zweige mangeln / auch wegen ihrer Höhe von der Kälte in der Frühblüte verderbet werden / ſeynd aber am beſten zu dem Bauholtz über der Erde; wie dann dergleichen an dem Rheinſtrom / inſonderheit alhier in der Marggraffſchafft Baden Durlach / auff der Hard und derer angräntzenden Orthen befindlich / und ſolches Holtz mit groſſer Menge in ferne Oerther verführet wird.

1. Eichen ſolle man pflantzen im Hornung und November / erfordern einen feſten oder mittelmäſſigen Boden; Im Sand wachſen ſie nicht. Man pflantzet ſie auch an den Ufern der Gräben.

2. Büchen werden gepflantzet wie die Eicheln.

3. Kaſtanien werden gepflantzet im Hornung und in derer Zeit wie die Eicheln.

Zu dem Saamen und Stecken ſolle man Zeitige / Neue und Groſſe erwählen / die unverdorben ſeyn.

Kaſtanien wachſen gern in weichem loſen Boden / ſo nicht zu ſandicht iſt; auch ſeynd ſie gerne in nidrichen und dunckeln Orthen / ſo gegen Mitternacht ligen.

In feuchtem Sand / wo ſchwartz Erdreich iſt / wachſen ſie auch gerne.

Kaſtanien zur Saat und zum Stecken kan man nachfolgender Geſtalt zu bereiten;

Man legt die friſche Kaſtanien eng und trocken auff einen Hauffen / und bedeckt dieſelbige mit Sand auß flieſſendem Waſſer / läſt dieſelbige ohngefehr 4. Wochen lang alſo an einem dunckeln Ort zu gedecket liegen / hernach nimbt man ſie herauß / thut den Sand ſauber darvon / wirft dieſelbige in kaltes Waſſer / die nun zu Boden fallen / lieſet man auß zum ſetzen / die aber oben ſchwimmen / ſeynd leicht und nicht gut darzu.

Die Schwerſte legt man wider 4. Wochen lang bedeckt in den Sand / und handelt wie zuvor / und dieſes zum 3. tenmal / das iſt ein viertel Jahr / behalt die Schwerſte biß zur Zeit des Setzens im Frühling.

Kaſtanien ſolle man mit der Spitz über ſich ſetzen / hingegen werden die welſche Nüſſe mit der Spitz unter ſich geſetzet.

Wann man ſie ſetzen will/muß man den Acker ein Schue oder zwey tief graben unter die Erde / hernach mit zeitigem Miſt die Erde vermengen / alſo daß der Boden mit Graben oder Pflantzen wohl loß gemachet werde/hernach ſetzt man ſie 12. biß 16. Zoll tieff.

Man kan ſie 3. oder 4. Schue weit von einander ſetzen / wo man ſie wider außſetzen will.

Sonſten in den Aeckern ſollen ſie 40. Schue weit von einander geſetzet werden/in den Wäldern aber kommen ſie dicker.

Man muß auch Gräben machen/daß ſich das Waſſer abziehe / und die Pflantzen nicht verderbe oder erſticke.

Die neuen Käſtenbäume ſolle man ſtetig umbgraben in dem Mertz/wie in dem September.

In den Wäldern läſt man ihnen nidrige Aeſte/in den Aeckern und Feldern aber ſollen ſie höher auffgeführet werden.

Käſten/ſo man von jungen Würtzlingen gepflantzet / ſeynd beſſer dann die von ihren Kern geſetzet werden; dann jene/wo man recht damit umbgehet/ das zweyte Jahr ſchon Frucht tragen können.

4. Andere wilde Bäume laſſen ſich leichtlich verſetzen / nur daß man darbey in acht nimbt / wo man ſie außhebet/daß ſelbige mit einer Kerben oder andern Zeichen bezeichnet werden gegen Mittag oder Mitternacht / und ſetzet ſie alsdann ſolcher Geſtalt wider ein/wie ſie zuvor gegen Mittag und Mitternacht geſtanden; welches dann ebenmäſſig bey allem Verſetzen der Bäume in acht zu nehmen iſt.

5. Will man Fiechten oder Forchen ſähen/ſo iſt ſolches die beſte Zeit im Frühling in der Marterwochen.

Dieſer Saame wird ohngefehr zeitig 14. Tage vor Weyenachten / biß in die erſte Faſtenwoche/alsdann mag man ihn abblaten und einſamblen.

Man ſolle den Saamen dörren in einer warmen Stube auff Weydenhurten/daß er fein außfallen könne/ein jedes beſonder und verwahret für den Mäuſen/dann ſie freſſen ſie gar gerne.

Man ſolle das Feld / wo man dieſen Saamen hinſähen will / nicht gar tieff ackern/hernach den Saamen mit einem Büſchel Dorn / und mit keiner Egen/ unterziehen und einegen.

Fiechtenſaame gehet auch von ſich ſelbſten auff / in deme er im Abfallen nach ſeiner Art zu wachſen in die Erde fält und recht ſtecken bleibt.

Der Forchenſaame gehet bald auff in naſſen Feldern / gleich wie das Korn.

Der

Der Fiechtenſaame aber gehet langſamb auff/erſt ein halb Jahr/je nach deme das Feld gut oder böß iſt.

Der Tannenſaamen gehet nicht auff / darumb ſolle er nicht geſähet werden/dann es iſt alle Mühe umbſonſt.

Zu dem Pflantzen und Verſetzen aber/gehört eine abſonderliche Wiſſenſchafft.

Der Tannenſaame fället umb Michaelis mit Schalen und allem auß; der Saame hat gleichſam auff beyden Seiten Flügel / derowegen wann derſelbige vom Wind wie ein Boltz herumb geworffen / in der Erde mit ſeinen Spitzen ſtecken bleibt/und wächſt hernach gerad überſich / darumb darff man ihne nicht ſtecken/wächſt von ſich ſelbſt.

Nota. Die Tannenzapffen im Gipffel der Bäume wachſen alle über ſich/und bleiben grün.

Es ſolle keine Verſetzung der Bäume Vormittag geſchehen / ſondern Nachmittag gegen Abend vorgenommen werden/wann der Mond am Ende iſt. Dann dieſes gibt ſtarcke geſunde und langwehrende Bäume; auch wird die Frucht wehrhafftiger und nicht bald wurmſtichicht.

Die Bäume ſo im zunehmenden Mond geſetzet werden / die wachſen zwar bald und groß/aber es gibt nicht alte noch daurhaffte Bäume; dann ſie werden gern madicht und wurmſtichich/ auch wandelbar / welches die Erfahrenheit am beſten lehren wird.

Wann im Außnehmen der wilden/wie auch der zahmen Stämme / etliche Wurtzel verſehret/zerhackt/verbrochen oder zerknirſcht ſeynd/ſo muß man dieſelbige nicht gar zur kurtz abſchneiden / hernach junge Weiden durchziehen.

Alle außgehobene Stämme ſolle man etwas weniger tieffer ſetzen/als ſie zuvor geſtanden.

Wann das Erdreich geringer und magerer iſt / darin man die Bäume verſetzen muß/ als dasjenige/woraus man den Baum gehoben hat / ſo muß man eine groſſe Grube graben/und das ungeſchlachte und unfruchtbare Erdreich hinweg/hingegen ein andere und beſſere Erde hinein thun/und wohl umb die Wurtzel herumb bringen.

Dafern man viel Erde umb die außgehobene Bäume deroſelben Wurtzeln laſſen könte/were es ſehr gut / weiln es ſeine eigene Erde beſſer dann einer andern ſchon gewohnet iſt. Welches aber zuverſtehen iſt/wo es eine gute Erde were/wo aber nicht/ſo muß man die böſe Erde mit einer beſſern erſetzen.

Man ſolle auch/ſo balden die Gruben außgegraben / die Bäume darin ſetzen/alſo daß die Grube nicht lang offen ſtehen bleibe / dürr und außgetrocknet werde.

Die Erde in den Gruben ſolle umb den Stam̃ ſein wol eingetretten werdē/

damit die dürre Lufft die Erde nicht außtrockne/auch/wo es dürr Wetter/ſtetig begieſſen / woran dann ſehr viel gelegen / ſonſten bleiben die Bäume zurück und verdorren.

Man ſolle auch alles Graß auff 2. Schue weit umb den Stamm rings-herumb mit einem Häcklein umbhauen / damit alſo der Regen und Feuchte dem geſetzten Baum Nahrung geben könne.

Wann man junge wilde Bäume geſetzet(welches auch bey andern ſolle in acht genommen werden/) muß man ſtarcke Stangen oder Pfähl darbey herumb ſtecken / und dieſelbige mit Weyden daran binden / daß ſie von dem Winde nicht umbgeworffen werden; Man ſolle auch keine ſpitzige Dornbü-ſche darum machen / daß ſie vor allem Schaden an ihren Rinden und Stäm-men geſichert ſeyn mögen.

Nota. Man ſolle im herumb ſtecken der Pfähl zu ſehen/ daß man damit die Wurtzeln deß Baums nicht verſehre.

Erlen und Weyden weiß ein jeder Bauersmann/ wie und wohin dieſel-bige zu pflantzen und zu ſetzen ſeynd.

Was ferner anbelanget die fruchtbare Bäume/ deroſelben Verſetzung/ ſo wird von denſelbigen in dieſem Tractätlein vom Verſetzen der Bäume fer-ner Nachricht ertheilt/wohin der günſtige Leſer gewieſen wird.

Alle Bäume/ſo fein glatte uñ hüpſche Rinde haben/ſeynd gut zuverſetzẽ.

Muß man Bäume in ſandichte Felder ſetzen/ſo ſollen die Gruben ſo tieff gegraben werden / biß daß man durch den Sand kompt und eine gute Erde antrifft.

Muß man aber Bäume in Laimen oder lettichte Erde ſetzen/ſo ſolle man in die Grube andere ſchwartze und gute Erde thun.

CLASSIS XVII.
Von Hopffen-Gärten.

WAnn demnach bey einer wohlbeſtelten Meyerey die Pflantzung des Hopffens und deſſen Gebrauch zum Bierſieden / dem fürſichtigen Haußvatter auch zu wiſſen vonnöthen iſt/als hat derſelbige nachfol-gende Anmerckungen in acht zu nehmen.

I. Das Land / und deſſen Zubereitung.
II. Die Art und Unterſcheid des Hopffens auch deſſen Güte.
III. Die Zeit und Pflantzung.
IV. Die Pfleg- und Wartung.

V. Die

V. Die Abnehmung und Einſamblen deſſelben.

I. Betreffend das Land/ſo zur Pflantzung des Hopffens erfordert wird/ ſo ſolle daſſelbige einen feuchten / lücken und geylen Boden und fein ſchwartz fettes Erdreich haben.

2. Der Waaſen des Feldes wird umb Jacobi umbgeriſſen/gepflüget/ wohl mürb zu einem Acker gemacht und gedünget.

3. Zwiſchen zwo reihen Hopffen können (ſo man will) etliche Bette zu Kraut/Rüben/Zwibel/ Köhl/ Werſich und dergleichen Küchenſpeiſen gemachet werden.

4. Will man aber auff dieſem ſtücke Felde nur allein Hopffen pflantzen/ ſo macht man Gruben / ſo drey Schue weit und zwey Schue tieff / jede acht Schue von der andern/und tünget ſolche mit Miſt.

5. Nach ſolcher Tüngung nimbt man Hopffenwurtzel oder Fehſer eine Handvoll/leget ſie in die vorgemachten Gruben / nicht gar zu tieff und auch nicht gar zu hoch oder ſeicht.

II. Die Art und Unterſcheid des Hopffens iſt insgemein zweyerley:

I. Zahmer Gartenhopffe/ ſo gepflantzet worden.

II. Wilder Feldhopffen/ſo hin-und wider in den Hecken und Geſträuch aufwächſt.

I. Der zahme Gartenhopffe wird auch in zweyerley Sorten befunden:

1. Der Frühehopffe.

2. Der Späthe.

1. Der Frühe-Hopffe / welchen man den Augſthopffen nennet/ſchlägt am erſten auß/und wird von den Bierſiedern für den beſten gehalten/ bekommet groſſe dicke Keumen und Rancken / hat groſſe lange Häupter ; wird gemeiniglich 14. Tage vor dem andern zeitig und reiff.

2. Der ſpate Hopff / hat kleine ſchmale Rancken und Käumen / auch kleine Häupter/wird erſtlich umb Michaelis gegen dem September reiff.

II. Der wilde Feldhopffe iſt auch zweyerley Art / nemblich

1. Der jenige/ ſo groſſe Häupter hat / die ſich wohl ſchlieſſen / und den Saamen nicht bald fallen laſſen/ dieſer iſt der beſte.

2. Der andere/ſo kleine runde Häupflein hat / welche ſich von der Hitz bald aufthun und den Saamen fallen laſſen; dieſer wird taub und nichts nutz.

Die Güte des Hopffens wird erkennet/wann man ihn in der Hand zerreibet / daß er klebnich und fett iſt/auch ſtarck reucht.

III. Anbelangend die Zeit der Pflantzung / ſo iſt dieſelbige auch vornemblich zweyerley:

1. Im Frühling.

2. Im Herbſt.

1. Im Frühling pflantzet man den jenigen Hopffen/ſo weich / groſſe Dolden oder Köpffe hat.

2. Im Herbſt denjenigen/ſo kleine und ſchmale Häupter hat.

Die Einſetzung der Hopffenwurtzeln ſolle geſchehen drey Tag vor dem neuen Mond und drey Tag hernach/ſonderlich in den jenigen Zeichen/ worinnen gut pflantzen iſt: Nemblich im Stier/Waſſerman und Steinbock. Item in der Jungfrau und Fiſch.

IV. Die Pfleg- und Wartung des Hopffens betreffend/ſo ſolle man das zweyte Jahr/nach dem der Hopffe geſetzet worden/gleich anfangs/ſo bald man in die Erde kommen kan / rings umb den Stock abſchneiden / damit er nicht ferner in die Wurtzeln wachſe/ ſondern fein über ſich treibe.

2. So bald der Hopffen außſchlägt / ſo muß man auff die gröſte und ſtärckſte Schößlein achtung geben / die Stangen ſetzen/ und die nechſte Keumen oder Schößlein daran leithen / und dieſelbige mit genetztem Stro oder andern hefften.

3. Zu jedem Stock muß man ſo viel Stangen ſtecken je nach deme der Stock viel oder wenig Schoß hat / alß 5. 6. 7. oder mehr Stangen zu einem Stock.

4. Die Stangen ſollen unten nahe zum Stock / oben aber breiter von ein ander ſtehen/damit die Sonne den Hopffen deſto beſſer zeitigen möge/und kan man zu jeder Stange 2. 3. oder 4. Rangen anbinden.

5. Die übrige kleine Außſchläge reiſſet man von dem Stock ab/gibts den Kühen. Dieſe kan man auch zum Salat gebrauchen/ſie müſſen aber zuvor mit heiſſem Waſſer abgebrühet werden.

6. Wann der Hopffe biß auff die halbe Stange auffgewachſen / muß man ihn wider/wie zuvor/hefften und helffen.

7. Wann der Hopffe in ein oder andere Stange zu weit und lang überaus treibt/ſo heffte man denſelbigen an die nechſte Stange/welche etwan nicht ſo viel hat.

8. Nach deme der Hopffen reif und abgenommen worden/ſo hackt man denſelbigen im Herbſt / deckt ihn zu mit Erde / und läſt ihn alſo ligen biß umb die Faſten.

9. Umb die Faſten wird der alte Hopffe wider gehacket und beſchnitten/ und nimt man die beſte Keimen/ſetzt ſolche gerad auff die Erde/in die gedüngte Gruben/ſteckt Stecken darbey etwan 2. Schue lang.

10. Wann der Hopffen unten zu fett auffgehet / oder zu dick ſtehet / ſo ſolle man die groſſen dicken Stengel unten auff der Wurtzel auffreiſſen; dann dieſelbige wachſen ſehr in die Höhe/tragen aber offt nur zwey Köpfflein.

11. Wann der Hopffen gar bloß ſtehet und den ſtarcken Winden unterworffen/ſo muß man derowegen ſtarcke und neue Stangen ſtecken.

12. Die Hopffengärten können das andere und dritte Jahr/ je nach deme die Erde mager oder feiſt iſt/mit Schweinsmiſt allezeit im Herbſt/wann der Hopffe abgenommen / gedünget werden.

Nota. Wann man die Hopffengärten zu viel dünget / ſo wächſt zu viel Unkraut und Graß/welches ſchädlich / in deme es den Hopffen erſticket und die Sonne auffhält.

V. 1. Den Hopffen abzunehmen und einzuſamblen/ muß man darauff achtung geben/wann derſelbige anfängt zeitig zu werden/ welches gemeiniglich geſchiehet umb Ægidj.

2. Die Zeitigung des Hopffens wird erkennet / wann derſelbige einen ſcharpffen und ſtarcken Geruch hat / alſo daß er einem in den Kopff ſteiget. Man muß ihn aber abnehmen/ehe ſich die Köpffe auffſchlieſſen/ und den Saamen fallen laſſen/dann diß das Beſte iſt.

3. Wann der Hopffe gar grün und groſſicht riechet / ſo iſt er noch nicht zeitig genug.

4. Wann man den zeitigen Hopffen abnehmen will / ſo ſchneidet man denſelbigen etwan zwey Schue hoch über der Erden von dem Stock ab/ziehet hernach die Stange ſampt dem Hopffen auß der Erden/ und windet denſelbigen von der Stangen über einen Hauffen/ biß man darvon eine Bürde oder Fuder machen kan.

5. Wann man den Hopffen heim in die Scheuer / oder ſonſten auff einen bequemen Ort gebracht / ſo läſt man denſelbigen abpflücken / je weniger man aber denſelbigen ſchüttelt oder rühret/ je beſſer iſt es.

6. Wann man ſehr viel abzupflücken hat / ſo ſchneidet man die Rancken etwan 4 oder 5. Schue lang/und legt jedem Pflücker einen Hauffen darvon vor / damit ſie darbey ſtill ſitzen/und nit viel hin-und wider lauffen dörffen.

7. Wann der Hopffe abgepflücket/ſo ſchüttet man denſelbigen auf eine breiten und lüfftigen Boden/doch nicht gar zu dick auff einander/damit derſelbig in der Lufft wohl trockne/und nicht auf einander dämpffe/ſchimlicht werde oder erſticke.

8. Wann der Hopffen trocken/ſo thut man ihn fein gemächlich über eine Hauffen / deckt ihn mit Tüchern zu / ſonſten verreucht er und verliehret ſeine Kraft/man mag ihn auch wohl in ein groſſes Faß und Stöppich thun.

Nota. Bey dem abgenommenen Hopffen ſolle man vor allen Dingen wohl in acht nehmen / daß auß den Hopffenhäuptern die Kornſaat oder das gelbe Meel darin bleibe / dann diß iſt die Krafft/ und thun 2. Handvoll dieſes Meels mehr in einer Bierſud/als etwan ſonſten ½. Schöffel Hopffen.

CLASSIS XVIII.
Vom Flachs und Hanff.

WAnn bey einer Meyerey auch der vornembſten Stück eines iſt/ nemblich daß man wiſſe den Hanff und Flachs zu bauen/zu zurichten/zu arbeiten/und hernach denſelbigen mit Nutzen zu gebrauchen / und was man übrig und entbehren kan/zu verkauffen.

Wann aber die Pflantz- und Bauung / wie auch die Zurichtung des Hanffs und Flachs faſt aller Orthen gemein/und nach jedes Landes Art den Bauersleuten inſonderheit genugſamb bekandt; Als wollen wir nur etliche wenige Anmerckungen hierbey ſetzen/und das übrige dem fleiſſigen Haußvatter/inſonderheit der ſorgfältigen Meyerin/ferner hiemit recommendirt haben. Hat man demnach anfänglich zu wiſſen:

I. Die Beſchaffenheit und Zurichtung des Feldes.
II. Die Zeit der Saat.
III. Die Einſamblung / Arbeit und Zurichtung.

I. Die Eygenſchafft und Natur des Feldes/worin man den Flachs oder Leinſaamen ſähen will / ſolle feiſt / mittelmäſſig und in einem feuchten Grund / oder auch/da etwan zuvor Gerſte oder Weitzen / item Hanff/ſo das Beſte iſt/gebauet worden/erwehlet werden. Vor allen Dingen ſolle man das Erdreich/wo man den Saamen gezielet hat/überaus fleiſſig reinigen und zum offternmahl durchackern / daß das Erdreich mild und alle groſſe Erdſchollen zu kleiner Erde gemachet werden.

Diß Ackerfeld kan mit kurtzem Küh-Ochſen-oder Schaffmiſt vor Winter getünget werden.

Der Hanff erfordert ebenmäſſig ein feiſt/ geſchlacht und wohlgemiſchtes Erdreich / ſo etwan durch ein Bächlein könte gefeuchtet werden; wann aber dieſes nicht ſeyn kan / ſo ſolle man ein eben / feuchtes und wohlgebauetes Feld darzu erwählen und außſuchen; dann/je feiſter der Grund iſt/ je dickere runde Stengel der Flachs bekommet.

II. Die Zeit der Saat des Leinſaamens iſt unterſchiedlich / und muß man ſich mit derſelbigen nach jedes Orts und Lands Gelegenheit / Gewonheit und Gebrauch wiſſen zurichten.

An etlichen Orthen wird der Leinſaamen zu dreyerley Zeiten geſähet.

1. Zwey oder drey Tage vor oder nach Oſtern/ und dieſes ſolle Vormittag geſchehen / wann es fein trocken und hell Wetter iſt; und dieſer/ſo zum erſtenmahl geſähet wird/geräth gemeiniglich am beſten.

2. An andern Orthen/ſonderlich am Rheinſtrom/ wird er in der Marterwo-

fertwoche geſähet umb den Palmtag/ oder guten Freytag/ wird gemeiniglich/ wann er gute Witterung hat/ ſchön lang und geräth wohl.

3. Es wird auch der Flachs oder Leinſaamen geſähet drey Tag vor oder nach Georgii/ ſonderlich auff Georgii Abend.

Nota. Wann man den Leinſaamen zu dick ſähet / ſo wird er gar kleinhärig und weich / dieſen kan man fein rein ſpinnen. Hingegen wann man ihn dünn ſähet/ ſo wird er grob härig/ und gibt grob Garn.

Wann der Leinſaamen im neuen Mond geſähet wird / ſo blühet er ſtetig und bringet kleine Bollen oder Knotten.

Man ſolle den Flachsſaamen nicht an ein jedes Orth oder Feld ſähen/ wann man nicht meynet/ daß man ein groſſen Nutzen darvon haben könne; dann diß thut dem Felde groſſen Schaden / und wird darvon ſehr matt und außgemergelt.

Was ferner bey der Leinſaat zu wiſſen/ kan oben in der XIV. Claß vom Sähen nach geſchlagen werden.

Der Hanff wird im Mertzen geſähet/ und ſolches nach jedes Landes Gebrauch und Gelegenheit; dann

1. Etliche ſähen denſelbigen mit der Gerſte/ und vor St. Urbani Tag.

2. Andere ſähen den Hanf nach Philippi Jacobi/ dieſer ſoll nit erfrieren.

Hanff will dick geſähet ſeyn; dieſer wird rein und gut zum Spinnen; wann man ihn aber dünn ſähet / ſo wird er groß und bekommet grobe Stengel/ viel Saamen und Körner/ dieſer iſt nicht gut zu ſpinnen.

III. Die Zubereitung des Flachs/ woran ſehr viel gelegen / erfordert eine ſonderbahre Geſchicklichkeit / wie ſolches einer jeden guten Haußhalterin bekandt ſeyn ſolle / und der Meyerin dieſes Hoffs vornemblich zu wiſſen von nöthen iſt.

Wir wollen aber/ zu Verhütung vieler Umbſtände und Weitläufftigkeiten/ alle dieſe Arbeiten ſummariſcher Weiſe zuſammen faſſen / und/ was etwan hierin vergeſſen oder außgelaſſen / der Haußmutter Gutachten hiermit anheim geſtellet haben.

1. Wann der Flachs zeitig/ ſo wird er außgeropffet.

2. Auff Büſchel gebunden.

3. Heim geführet.

4. Wider auffgelöſet/ durch ein eyſern Kamm oder Riffel geriffelt.

5. Hernach wider auff Büſchel gebunden / und zum Röſten ins Waſſer eingelegt.

6. Mit Steinen beſchwehret / und nach deme das Waſſer kalt oder warm/ ſo muß man denſelbigen 8. oder mehr Tage darin ligen laſſen.

7. Ferner/ wann er genug geröſtet/ muß man ihn wider heraus nehmen/

auff dem Feld / oder auff einem Hügel fein außſpreitten / hernach auffſtellen und in der Sonne trocken laſſen.

8. Nach deme er trocken/wird er anheims gebracht/ an einen ſonderbaren Ort/da er kein Schaden thun kan/im Ofen gedörꝛet.

9. Wann er dürre und wohl erwärmet / wieder heraus genommen/ geſchlagen/zerbrochen/geſchwungen/ getrehet.

10. Alßdann durch grobe und reine Hecheln nach Belieben gehechelt/ und nach Landes-Gewonheit in Docken zuſammen geleget / und alsdann geſponnen oder verkaufft.

11. Das außgehechelte Werck wird alsdann auch geſponnen / grob Geräth für das Geſind/zu Bettwerck/Hembdern / Leillachen und dergleichen darauß gemachet.

12. Was bey Machung des Tuchs die Haußmutter zu obſervieren/ dem Weber in die Carte zuſehen/und auf das Garn achtung zu geben hat/kan man hierin keine gewiſſe Regeln fürſchreiben / weiln die Liſt der ungetreuen Weber ſo viel und mancherley/alſo daß faſt alle fleiſſige und ſorgfältige Haußmütter ſolche nicht alle außlernen können/als wollen wir es darbey bewenden laſſen/eine jede gute Haußhalterin zu genaueſter Auffſicht hiemit nochmahln erinnert haben.

Anbelangend die Zubereitung des Hanffs/weiln ſolches faſt der Flachs-Arbeit gleich/auch diß ein allgemeines Werck/den Weibern und Seylern genugſamb bekant/als iſt es unnöthig davon ferner Umbſtände zumachen.

CLASSIS XIX.

Von der Vieh-Zucht.

I. BEy unſerer vorhabenden Meyerey iſt man auch benöthiget allerley Viehe und vierfüſſige Thier zu haben; Als da ſeynd Ochſen/ſo man zu dem Fahren / Arbeiten/und dann auch zum Schlachten mit Nutzen gebrauchen kan.

II. Kühe und Kälber dienen zur Speiſe / da man Milch / Käß / Butter und Fleiſch in die Haußhaltung verſchaffen/und ſelbiges alſo anderer Orten nicht einkauffen darff.

III. Schaaff und Ziegen ſeynd wegen der Wolle / Häut / Milch und Fleiſch / ebenmäſſig nützlich / da ſelbige geſund und wohlgerathen/inſonderheit die Schafe/kan man ein ſtück Geld und guten Gewin/erlangen / dardurch

durch man hernach die Unterhaltung des gantzen Meyerhoffs deſto leichter führen und ertragen möge.

IV. Schweine ſeynd ebenmäſſig auff dieſem Meyerhoff nützlich und nöthig zur Speiſe/wie auch zur Verkauffung / und können dieſelbige mit weniger Mühe und Unkoſten unterhalten und erzogen werden.

V. Hunde und Katzen muß man bey dieſer Meyerey auch nicht außſchlieſſen noch ermanglen / in deme ein wachtſamer Hund/ein fleiſſiger und getreuer Hüter des Hauſes/für Dieben / Bettlern und dergleichen/Tag und Nacht warnet / alſo auch

VI. Die Katze Ratten und Mäuſe fänget/ſo dem Geträid in der Scheuren Schaden zufügen/ und in dem Hauß auch keinen Nutzen bringen ; Was ferner anbelanget Pferde und Eſel / wollen wir in nachfolgender XX. Claß ein Mehres andeuten/anjetzo aber von obgeſetzter Thieren Zucht / Pfleg und Wartung kurtz und einfältig / ſo viel dem ſorgfältigen Meyer zu wiſſen von nöthen ſeyn möchte/nachfolgende Anweiſung geben.

I Erſtlich von den Ochſen deroſelbigen

- I. Alter und Kennzeichen ſeiner Güte.
- II. Von derer Pfleg und Wartung.
- III. Von der Arbeit.
- IV. Von der Mäſtung.
- V. Kranckheiten und der Artzney.

1. Anbelangend das Alter und Kennzeichen eines guten Ochſens/ hat man insgemein dieſe Regel/ſo viel Ringlein umb des Ochſen Horn/ſo viel Jahre ſolle er ohngefehr alt ſeyn / weiln er alle Jahr umb ein Ringlein biß zu ſeinem völligen Alter fortſchiebet.

2. Ochſen ſeynd von 14. biß 16. Jahren wohl zur Arbeit tüchtig/ferner aber nicht ſonderlich mehr.

3. Wann ſie oben Zähne verlohren/ſo merckt man auch darauß/daß ſie ſchon ſehr alt.

4. An der Farbe kan man auch die Ochſen erkennen / nemblich wann dieſelbige ſchwartz ſind und kleine Hörner haben/ſo ſeynd ſie zur Arbeit nicht dienlich/man hat aber nicht ſo viel auff die Farbe als auff die Hörner zu ſehen. Weiſſe Ochſen ſollen weicher Natur ſeyn / leichtlich kranck werden / und keine groſſe Arbeiten verrichten können. Hingegen

5. Ochſen/ſo ein groſſen Kopf/breite Stirne/breite ſchwärtzlichte Hörner/groſſe Augen / ſchwartzhärige und rauhe Ohren / weit auffgethane Naßlöcher/eingebogene Naſe/eingebogene Lippen am Maul/ſo ein wenig ſchwärtzlich/ein ſtarcken dicken Hals / breite Schultern und Rucken/ einen dicken/unterſetzten/groſſen/ſtarcken Leib/ſtarcke Rippen und feine kurtze ſtarcke Schen-

ckel haben / hinten mit den Schenckeln nicht an einander ſtoſſen / auch nicht weit grattelicht von einander gehen / noch die Füſſe hinten über ein ander ſchlenckern/dieſe hält man nützlich und gut zur Arbeit.

6. Man hält es auch für einen guten Ochſen/wann derſelbige ein dicken langen Wamppen biß an die Knie hangen hat. Jngleichen

7. Gerade Knie/ſo von vornen ein wenig heraus reichen/item kurtze und weiche Haar / auch ein langen Schwantz unten mit viel Haar.

8. Die Stärcke eines Ochſens kan man am aufgeſperzten Maul erkennen: Dann zehen Monden im erſten Jahr ſtoſſen ſie die unterſten Zähne ab/ darnach in andern ſechs Monaten die nechſten darbey. Am Ende deß dritten Jahrs ſtoſſen ſie alle mit einander; wann ſie dann im Stillſtand ſeynd/ſo ſeynd auch alle ihre Zähne gleich weit und lang. Wann ſie aber beginnen zu alten / ſo werden ihnen alle die Zähne kurtz/ungleich und ſchwartz.

9. Jn Summa ein guter Ochs ſolle nachfolgende Sachen haben;

1. Eine mittelmäſſige Gröſſe.
2. Weder zu feiſt/noch zu mager.
3. Wohlgeſetzt / kurtz/ breit/ vierſchröttig/ſtarck und auf allen Vieren gerad.
4. Erhöhter Muſclen und Senn-Adern.
5. Groſſer/ſchöner/behängter und haarächtiger Ohren.
6. Breiter und kräußlichter Stirn.
7. Schwartzer/groſſer und weicher Augen.
8. Schöner/ſtarcker/mittelmäſſiger/ſchwartzen Hörner.
9. Eines groſſen ſtumpffichten Mauls.
10. Schwartze Lefftzen.
11. Kurtzen ſcheckichten Kopffs.
12. Breiter Bruſt und Schultern.
13. Groſſes / weithen/ abhangenden Bauchs / und Schlauchs an dem Halſe.
14. Langen Schwantz unten mit einem Buſch krauſen Haars.
15. Langes vollkommenen Rückens.
16. Wohlgerippt.
17. Breit umb die Nieren.
18. Starckfleiſchichte Schenckel.
19. Kurtze und breite Klauen.
20. Kurtz/ſpieglichtes/ dickes und weiches Haar.

10. Die ſchwartzen und rothfarbigen Ochſen ſeynd die Beſten/ nach dieſen
Die Braunen / darnach
Die Scheckichte oder Sprencklichte.

Die

Die Weiſſen ſeynd die Aergſten.

Die Grauen und Goldgelben die Mittelmäſſigſten.

II. Nach den Jahren ſolle man diejenige erwählen / von vier biß acht Jahr; dann in dieſen Jahren ſeynd ſie am ſtärckſten und beſten.

Nota. Dieſe kan man zehen Jahr lang zur Arbeit gebrauchen / hernach erſt einſperzn/meſten und verkauffen.

II. Die Pfleg und Wartung betreffend: ſo iſt dieſelbige unterſchiedlich/ vornemlich aber ſo eſſen die Ochſen allerley Gemüeß gerne: Als da ſeynd Wicken/Erbſen/Bohnenſtro oder Stopffeln.

2. Heu gibt man ihnen ſehr gerne / wiewohl nicht ſo viel/wie den Pferden/jedoch ſo viel ſie auffreſſen mögen/inſonderheit wann ſie hart arbeiten.

3. Geſchnitten Weitzen- oder Roggenſtroh iſt den Ochſen auch ein gutes Futter.

4. Geſotten Köhlkraut mit etwas Kleyen vermenget macht zwar den Ochſen einen ſchönen Bauch/gibt aber etwas leichte Nahrung / und diß thut auch die Gerſtenſpreuer mit Kleyen vermiſchet.

5. Das Herbſtgrumet iſt das beſte Futter für die Ochſen / dann es macht ſie feiſt.

6. Geſottene Gerſte uñ grob geſtoſſene Bohnen macht ſie gleichfals fett.

7. Junge Rebzweig ſeynd den Ochſen auch ein angenehmes Freſſen.

8. Etliche geben den Ochſen nur trocken Gerſten/Hexel und Heu/weiln aber ſolches ihnen zu gering / inſonderheit wann ſie ſchwere Arbeit thun müſſen/als ſolle man ihnen Treber und Kleyen darunter mengen.

9. Man ſolle zu Zeiten auch den Ochſen Saltz auff das Futter ſtreuen/ ihnen auch Saltz auff Brod thun und dieſelbigen gewehnen / daß ſie es einem auß der Hand freſſen.

10. Das Futter ſolle man ihnen täglich fein ordentlich und zu rechter Zeit geben / und mit klahrem und lauterm Waſſer träncken; die Tränckung aber ſolle des Sommers zweymahl / des Winters aber nur einmahl des Tags geſchehen.

11. Die Ochſen ſolle man täglich fein rein halten/und den anhangenden Koth abmachen/ſo gedeyen ſie deſto beſſer.

12. Wann ſie nicht luſtig zum freſſen ſeynd/entweder überfüttert / oder aber zu hitzig und zu geil geſſen haben / ſo ſolle man ihnen die Zunge und den Gaumen mit gutem Saltz und ſcharffem Eſſig ſtarck und wol reiben laſſen.

13. Wann ſie dürr/ſchlotterich und lampicht daher tretten und gehen/ ſo ſolle man ihnen geſtoſſen Wicken unter ihr Trinckwaſſer untermiſchen.

14. Die Ochſen ſolle man auch füttern mit gutem friſchem Stro im Winter. Im Sommer aber mit grünem Graß oder jungem Rebenlaub und

und Zweiglein. Stoppeln und Heu im Winter des Morgens / gehackt Stro des Abends.

15. Man ſolle ſie nicht gleich träncken wann ſie heim kommen/und ſtarck gearbeitet haben / ſondern/wann ſie erhitzet ſeynd/ihnen/ſo bald ſie heim kommen/Wein in die Kehl ſchütten/und ſie nicht ehe anbinden/ ſie haben ſich dann zuvor gnugſamb erſchnauffet und erholet.

16. Das Futter ſolle man ihnen zum öfftern erfriſchen und erneuern/ auch nicht geſtatten/daß ſie daſſelbige zertretten oder verwüſten.

17. So offt ſie vom Feld nach Hauß kommen/ ſolle der Ochſen-Knecht ihnen fleiſſig nach den Füſſen ſehen / auch dieſelbige begreiffen/ ob ihnen ſonſten was am Leib mangeln möchte / oder durch viel Treiben geſtochen / oder von Hornäuſſen und Brembſen verletzt ſeyn worden.

III. Die Arbeit/ſo mit Ochſen verrichtet wird/iſt unterſchiedlich ; werden gemeiniglich gebraucht zum Ackern/Früchte/Heu und Holtz/auch anders/ was man benöthiget/ein-oder oon dem Meyerhoff auß zu führen ; nur iſt darbey in acht zunehmen/daß man nach gethaner Arbeit / auch vor derſelbigen ihnen ihre Wart-und Pflegung widerfahren laſſe/wie hieroben genugſamb angezeiget worden.

2. Im übrigen hat man zu wiſſen/daß man bey groſſem Wind zum Zihen dieſelbige nicht einſpannen ſolle / dann dieſes iſt ihnen nicht gut / werden gerne kranck darvon; Alſo auch wann es regnet / dann ſie ziehen ſich oben am Hals leichtlich wund und roh.

3. Im Winter ſeynd ſie auch gefährlich bey der Arbeit zu brauchen/ wann es Glatteyß gefrohren/ſo fallen ſie/thun ſich Schaden/und werden ſehr forchtſamb/und wollen nicht ziehen.

4. Wann ſie nach der Arbeit eine halbe Stunde gelegen haben/ ſo freſſen ſie alsdann gerne/und ſchmeckt ihnen das Eſſen wol/werden auch bald ſatt.

IV. Betreffend die Maſtung / hat man zu wiſſen:

1. Wann der Meyer oder Haußvatter vermerckt/daß der Ochſe nicht mehr ziehen noch arbeiten kan / ſo ſolle er denſelbigen eine Zeitlang einſperren und mit Hexel/der fein klein geſchnitten iſt/gutem Heu und Schrot unter das Hexel gemenget/ meſten.

2. Man ſchneidet ihnen auch Feldrüben fein klein / und gibt ihnen derſelbigen aber nicht zuviel/auch nicht zu wenig.

3. In der Maſtung muß man die Stunde des Morgens / Mittags und Abends gar eygentlich halten.

4. Den Ochſen/ſo man meſten will/ſolle man fein kurtz binden / daß er ſich nicht lecken kan/dann ſonſten leckt er die Haar hinweg/und wird dürr.

5. Man

5. Man ſolle ihme auch nicht viel zu Sauffen geben / ſonderlich wann man ihn mit weiſſen Krautkohl mäſtet.

6. Man gibt den Ochſen auch wohl klein geſchnittene rothe Rüben ſamt dem Kraut / darvon werden ſie fett und maſt.

7. Andere geben ihnen geſtampffte Kohlblätter / darunter Haber oder Hexel mit Kleyen vermenget iſt / zu Morgens / hernach auff den Mittag und Abend gute reiffe Eicheln oder Bucheckern / ſo fein gelb und ſüß / auff einen Ochſen zu einem mahl ein halb Viertel / nur alſo ſchlecht und gar allein / wie ſie ſeyn. Man ſolle ſie aber nicht gleich darauff trincken laſſen / ſonſten verfangen ſie ſich.

8. Auff den Abend wirfft man ihnen ein wüſchlen Heu vor umb 8. Uhr / und auff den Mittag umb 10 Uhr gibt man ihnen rein Waſſer zu trincken / und ſonſt des Tags nicht mehr.

9. Eine gute Maſtung der Ochſen iſt auch / wann man ohngefehr drey Güſpel Kleyen nimbt / gieſſet kalt Waſſer darauf / und klopfft es fein unter einander / daß es giſcht / gieſſet hernach warm Waſſer daran / daß es laulecht wird / und läſt ſie alſo ſauffen / diß macht ſie bald fett.

10. Andere mäſten die Ochſen nachfolgender Geſtalt / nemblich ſie laſſen dieſelbige den gantzen Sommer auff den Reyhen im Graß gehen / dieſe werden hernach um Michaelis fett / und verkauft / und nach Galli geſchlachtet.

Nota. Was ferner die Mäſtung der Ochſen anbelanget / wird der Meyer ſich nach des Landesart / Gelegenheit und Gewonheit zurichten wiſſen / welches wir ihm dann ohne fernern Unterricht hiemit anheim geſtellet haben wollen / betreffend ferner:

V. Die Kranckheiten eines Ochſens / wie auch die Artzney und Hülfsmittel / damit ſie wider zu ihrer Geſundheit möchten gebracht werden; Als hat man erſtlichen zu wiſſen / daß man ſie Winterszeit vor groſſer Kälte in einem warmen / trocknen Stall beſchloſſen verwahren / ihnen ſauber miſten / ſtreuen / ſie ordentlich träncken / ſpeiſen und ſäubern ſolle; im übrigen iſt zu wiſſen / daß ſie von vielerley Kranckheiten / die zum Theil auch unbekandt / angefochten werden / was demnach ſolche unbekandte Kranckheiten anbelanget / ſo legt man ihnen gemeyniglich Salbeyen und Andorn ins Getränck / und ſprengt ihnen Saltz ins Futter.

Andere brauchen ihnen die Waldmeiſterwurtzel / wie auch ſonſten / die Creutzwurtz ihnen eingeſchüttet / für die Peſt und Würme gut iſt. Item man gebrauchet ihnen auch Lorbeer / Miſtel von Birnbäumen / Gundelreben und Lungenkraut / ſo an den Bäumen wächſt; Oder nim Lorbeerblätter / Sebenbaum / Weinrauten / Weinrebenlätter / jedes eine Handvoll / Knobloch / Schnittlauch und Weyrauch / jedes ein Loth / kochs im Wein / und gibs

Dd dem

dem Vieh zu trincken. Die bekandte Kranckheiten ſeynd gemeyniglich nachfolgende:

1. Das Hincken / kan auß vielerley Urſachen geſchehen/ als:

Wann der Ochs in einen Nagel oder Dorn getretten/ oder ſich an ſpitzige Stein und Stöcke geſtoſſen hat / ſo ſolle man ihme den Fuß mit warmen Harn waſchen/ alt Schmaltz in Oel und weichem Pech zerlaſſen/ und alſo darüber ſchlagen; wann er in einē Nagel getretten/ ſo ſteckt man ihm denſelben Tag Speck in die Wunde / ſo zuvor geſäubert ſeyn ſolle / den andern Tag nimbt man Storchſchnabelkraut / nemblich des jenigen/ ſo braune Blümlein hat/ kochet daſſelbige in Waſſer / und wäſchet den Fuß fein rein damit auß.

2. Wann der Ochs Mangel zwiſchen den Klauen hat / ſo ſchmeltzet man Schaffsfett/ gieſſet es ſo warm darauff/ als er es leyden mag/ umbindet es mit einem Lumpen / und wäſchet es des Tags einmahl oder zwey mit Mannsharn/ beſchmieret es auch mit Trahn/ wann man ihn haben kan.

3. Wann ihme die Füſſe erfrohren ſeyn / ſo ſolle man ihme den Fuß mit ſeinem alten Harn waſchen und bähen.

4. Wann er wegen des Geblüts hinckt / welches ſich in die Kniebüge des hintern Fuſſes verſamblet hat / alsdann ſolle man daſſelbige zertheilen/ hart reiben/ und mit einem Laßeyſen aufbicken/ wann dieſes nicht helffen will/ und das Geblüt ſich ſchon geſetzet hat / ſo ſolle man ihme die Klauen biß auffs lebendige Fleiſch auffſchlitzen / oder auffſchneiden / damit alſo das geſamblet Blut herauß lauffe/ und alsdann den Kniebug mit einem ledern Säcklein verbinden/ damit das Waſſer dem Ochſen keinen Schaden zufüge / weil es noch in der Heilung iſt.

5. Wann der Ochs ſich die Nerven oder Flachsadern vertretten oder ſonſten verletzet hat / ſo muß man ihme die Schenckel mit Saltz und Baumöhl waſchen laſſen.

6. Wann ihme das Knie geſchwollen / ſo ſolle man daſſelbige mit ſcharpffem / heiſſem Weineſſig / oder mit geſottenem Hirſch- und Leinſaamen-Brühe warm waſchen. Man ſolle auch in ſolchen Fällen den Schaden brennen/ friſch Butter in Waſſer und Weineſſig waſchen / über den Schaden legen/ oder damit ſchmieren. Letzlich auch geſaltzen Butter und Geißſchmaltz nehmen / die beyde miteinander vermiſchen und ein Sälblein daraus machen.

7. Wann ihnen das Horn geſpalten oder geſchifert iſt/ ſo ſolle man ihnen daſſelbige zuvor mit Weineſſig/ Saltz und Oel mit einander vermiſcht/ bähen/ darnach alt Schmaltz in neuem Pech oder Hartz zerlaſſen und darüber ſchlagen. Oder

Man mag ihme die Feſſel/ oder die Geleich unten am Fuß/ damit 5. oder

6. Tag nach ein ander ſchmieren; dann ſolches erweichet und ermiltert das Horn/und nimbt die Schrunden hinweg.

8. Wann der Ochs ein Adern verruckt hat/ſo waſche ihme dieſelbig mit warmen Bier und zerlaſſenem Rindsfett/netze einen Lumppen darinnen/ und binde es ihm fein warm auff/biß daß es beſſer wird.

9. Wann er ſich wund gezogen/alſo daß es rohe und ihme die Haut abgangen/ſo nimbt man alte Butter oder Wagenſchmeer/und ſchmieret ihm damit drey Tag lang den Schaden/und láſt ihn in einem warm Stall ſtehen/ biß daß er wider heyl wird.

10. Wann er huſtet oder keichet/ſo nimt man Lungenkraut/Hyſop/jedes zwo Handvoll/kochts in Waſſer/und gibts ihm ein; Oder nimt Saft von Schnittlauch mit Baumöhl. Item grünen Beyfuß 4. Handvoll/ſtoſſet ſie klein in Waſſer/und truckt mit Waſſer den Safft auß/daß ſolle man 7. Tage nach einander dem Ochſen eingeben. Oder wann der Ochſe ſehr keichet oder ſchwer athmet / ſo pflegt man ihme das Ohr/oder die groſſe hangende Haut an der Kähle/mit Chriſt- oder ſchwartzer Nießwurtz durchzuſtechen.

11. Wann ihme der Hals verletzet iſt / ſolle man ihme das Blut von den Ohren laſſen. Wann aber der Schaden in der Mitte iſt / ſo ſolle man an beyden Ohren ihme die Adern laſſen / und das Marck von Rindtsbeinen/ ſampt Bocks-Unſchlitt/eines ſo viel als des andern nehmen/in Baumöhl und weichem Pech zerlaſſen/Pflaſter-weiß über den Schaden legen.

12. Wann der Ochſe die Schultern verrúcket hat / ſo ſolle man ihme Blut laſſen am hintern Schenckel/gleich auf der Seite gegen dem Schaden über; ſeynd aber beyde Schultern verruckt / ſo muß man ihme auch auff beyden Schenckeln die Adern ſchlagen.

13. Wann er rotzig oder ſchäbicht iſt / welches man erkennen kan/ wann der Ochs nit freſſen will/und die Ohren ſchlappender hängen láſt; Alsdann wäſcht man ihme das Maul mit Thimian/ſo in weiſſem Wein geſotten/ oder reibt ihme das Maul mit Lauch und Saltz / und wäſchts hernach mit Wein.

14. Wann der Ochs geſchwollene Backzähne hat / daß er nicht eſſen kan/ſo ſolle man ihme dieſelbige etwas abſchneiden und mit Saltz reiben/ ſo vergehet ihnen die Geſchwulſt.

15. Wider die Flecken in den Augen / ſo nehme man Salarmoniac und Honig/daraus macht man eine Salbe/und braucht dieſelbige.

16. Wider die ſchwúrige oder ſtets - trieffende Augen / ſo nimbt man die Brühe von Weitzenmeel und macht ein Pflaſter daraus / ſchlägts auff die Augen; Jngleichem iſt gut darzu der wilde Magſagmen / das gantze Kraut mit Honig zerſtoſſen und auffgeleget.

17. Wider die Geſchwulſt des Gummens / ſo ſolle man ihnen die Ader am Gummen ſprengen/hernach ihnen kein ander Futter geben/ dann allein geſchwelten oder im Waſſer gebeitzten und zerſtoſſen Knobloch/ mit guten weichen Blättern / oder ſonſt anderem grünem Graß/oder weichem und zartem Heu/ſo lang biß es beſſer mit ihnen wird.

18. Wider die Geſchwulſt wegen der Augen/ wann die Ochſen bey hitzigem Wetter ſtarck zur Arbeit angetrieben worden/ und ſie ein hitziges Fieber ankommet/ſolle der Meyer ihnen nachfolgender Geſtalt helffen; Erſtlich er ſolle ihnen laſſen die Stirn Ader / oder aber/die nahe bey dem Ohr iſt/ ſchlagen laſſen / ihnen allerhand kühlende Speiſe geben / als Lattich und dergleichen Kräuter / auch ſolle man ſie mit weiſſem Wein waſchen und kalt Waſſer zu trincken geben.

19. Für das Fieber gibt man den Ochſen unter dem Graß Weinreben Blätter/ und ſchneidet ſie in die Ohren / daß ſie bluten.

Nota. Das Fieber wird erkennet/wann die Ochſen nicht eſſen wollen/ und ihnen die Augen tieff im Kopff ſtehen und trieffen.

20. Wider das Darmwehe ſo nimbt man drey Handvoll Köhlſaamen / und eine halbe Handvoll Ammelmeel / ſtöſt es klein mit einander beſprengts mit Waſſer/macht ein Pflaſter daraus und legts auf den Schmertzē.

21. Für die Lungenſucht / man vermiſchet den Safft von Lauch in weiſſem Wein/und ſchüttet es dem Thier in den Hals/darnach ein ſtück Wurtzel von Haſelſtauden in die Ohren geſtoſſen.

22. Für die Räudigkeit/man wäſcht oder reibt die Krätze mit Rindsharm/ darin alte Butter zerlaſſen iſt. Oder man zerläſt Hartz in Wein und ſchmieret das Viehe damit.

23. Für den Grind / nimbt man geſtoſſen Knobloch / Saturey/ Schwefel und Weineſſig/Galläpffel in Katzenmüntzſafft oder Andornſafft/ und mit Ruß zerrieben/reibt damit den Grind.

24. Für das Durchlauffen / man ſolle das Vieh vier oder fünff Tag lang nicht träncken/hernach nimt man einen Gallapffel/alten Käß in grobem dickem Wein zerlaſſen. Oder aber/welches das äuſſerſte und letzte Mittel iſt/ ſo brennet oder etzet man den Ochſen mitten auff der Stirn.

25. Wider des Bauchsverhartung; Man nimbt zwo Untzen zerſtoſſen Aloes / ſchüttet es dem Thier in Laugenwaſſer ein.

26. Für das Bauchwehe/dieſes erkennet man/ wann ſich das Viehe legt/ſtehet aber bald wider auff / und ſcharret mit den Füſſen; So ſolle man dünn Bier nehmen/ thut darin ein Handvoll Saltz/ daß es ſchäumt/thut hernach den Schaum darvon/gieſſet ihme ſolches hernach in den Hals / und dieſes zum drittenmahl.

Oder

Oder man gibt ihnen Theriac ein mit Wein.

27. Für das Blutharnen; Man nimbt Hanffſaamen und Hirſen / jedes 6. Loth / Theriac 2. Loth / kocht es in einer maaß Wein / und gibts dem Viehe zu trincken. Oder gibt ihm Wegwartſafft mit Baumöhl.

28. Wann das Viehe nicht Harnen kan. Man nimbt Honig / Oehl und Wein zuſammen 3. Tag nach ein ander dem Viehe eingeben.

Nota. Was ſonſten einem Ochſen für andere Zufälle entſtehen möchten / wie alsdann mit allerhand Artzneymitteln zu helffen ſeye / wird in nachfolgendem bey den Kühen ein mehrers zuerſehen ſeyn.

II. Von den Kühen.

I. Ihrem Alter / und Kennzeichen derer Güte.
II. Deroſelben Wartung und Fütterung.
III. Von Kälbern.
IV. Von Zulaſſung deß Stiers.
V. Von Melcken / Käß und Butter zu machen.
VI. Von geldten Kühen.
VII. Von allerhand Zuſtänden / auch Kranckheiten und Artzney-Mitteln.

I. Anbelangend das Alter und Kennzeichen einer guten Kuhe / ſo hat die Meyerin vornemblich nachfolgendes zu wiſſen.

1. Erſtlich in Einkauffung einer Kuhe ſolle man die jenige wählen / die von 2. oder 3. Jahren / und nit über 4. oder 5. Jahr alt ſeynd / und diejenige ſo ſchon einmahl oder 2. gekälbert haben.
2. Mittelmäſſiger Gröſſe und einer feinen Länge.
3. Schwartzer Farbe / oder mit weiß und ſchwartzen Flecken hin und her unterſprenget.
4. Abhangenden Schlich am Hals.
5. Hoch-breite Stirn.
6. Weithe ſchwartze Augen.
7. Schöne ſchwartze glatte Hörner.
8. Harichte Ohren.
9. Zuſammen gefallene Kifel.
10. Ein groß breit Maul.
11. Eine weite offene Naſen.
12. Schwartze eingefallene Lefftzen.
13. Groſſen weithen Bauch.
14. Hart und dicke Haar auff der Haut.

15. Einen langen dicken Hals.
16. Breithe und vollkommene Bruſt.
17. Dicke Hüfft.
18. Kleine und kurtze Schenckel.
19. Ein langen Schwantz biß auff die Knochen.
20. Groß dickes Eutter mit langen Wartzen.

II. 1. Betreffend die Wartung/ſo hat man vornemblich dahin zu ſehen/ daß man den Kühen (gleich wie auch dem andern Viehe/) zu rechter Zeit das Futter gebe/ und im Sommer 2. mahl/alſo auch im Winter 3 mahl trincken laſſe/das Waſſer aber ſolle auß keinem flieſſenden/ſondern etwas lauen Waſſer/gleich wie Regenwaſſer iſt/oder auß der Lachen/oder ſonſt guten Schöpffbronnen/welches zuvor geſchöpfft und ein weil geſtanden ſeyn ſolle/ beſchehen/ dann das kalte Bronnenwaſſer kan den Kühen bald ſchaden.

2. Im Sommer treibet man ſie vor Jacobi auff die Heyden oder aufs freye Feld/wo Graß iſt/Vormittags / und Nachmittag in das Holtz oder Gebüſch.

3. So bald aber Jacobi vorüber iſt / ſo freſſen ſie das Graß im Gehöltz oder Gebüſch nicht mehr gerne / muß man ſie derowegen in die Roggen- oder Gerſten-Stoppeln treiben.

Nota. Man ſolle die Kühe-Weyde hegen und keine Schafe darauff treiben/weiln die Schafe das Graß gar genau abbeiſſen / alſo den Kühen wenig übrig laſſen.

4. Die Meyerin hat unterdeſſen den Mägden zu befehlen/daß ſie Graß einſchaffen/damit wann das Vieh nach Hauſe kommet/man ihnen daſſelbige vor zulegen habe.

5. Von Michaelis biß auf Martini/ ehe ſie ins Feld außgetrieben werden/gibt man ihnen ein Futter von Roggenſtro.

6. Diejenigen aber/ſo man anbindet/und nicht mehr auf die Weyde gehen läſt / von Martini biß auff Weyenachten / gibt man ihnen Roggen- oder Wintergerſten-Stro / auch zu Zeiten Heu/eins umbs andere / als des Morgens 2. Futter vor Tags nach einander / hernach umb 8. Uhr/ alſo auch umb 10. und dann umb 11. Uhr wieder ein Futter. Man ſolle ihnen aber nur wenig geben/alſo daß ſie es mit Luſt auff einmahl auffreſſen. Nachmittags gibt man ihnen wieder umb 2. oder ½ drey Uhr/und treibt ſie alsdann zur Trän͏cke/ oder tränckt ſie im Stall/gibt ihnen wider 2. Futter nach einander / läſt ſie auff ein jedes Futter ein wenig faſten und ruhen.

Letzlich umb 9. oder 10. Uhren Nachts gibt man ihnen das letzte Futter.

7. Von Weynachten an biß 3. Wochen nach Liechtmeß / gibt man den

Kühen

Kühen Roggenſtro / eins umbs ander / deß Morgens / Mittags und Abends zuſammen 8. Futter.

8. Letzlich 3. Wochen vor Liechtmeß / fängt man an den Kühen Sommergerſten Stro und Haberſtro zu füttern: Nemblich man gibt ihnen Morgens / Mittags und Abends ſieben Futter nach einander / allewege ein wenig auff einmahl.

9. Die Meyerin hat ferner in acht zunehmen / daß ſie die Mägde oft und viel in den Stall ſchicke / und nach den Kühen ſähen laſſe / ob denſelbigen etwas mangeln möchte oder nicht; dann dieſes gedeyet dem Vieh gar wohl / iſt auch ſehr nöthig / bevorab wann das Viehe tragend iſt / und bald kalben will / oder ſich ſonſten verletzet / damit man bey zeiten demſelben zu Hülffe kommen möge.

10. Die Mägd ſollen mit einem hart zuſammen gewundenen und rauhen Strowiſch die Kühe über den Rücken nach der Länge / deßgleichen über den Halß und Kopff / (aber nicht weiters) fein ſauber und reinlich jedes Tags abſtreichen und abwiſchen / wann ſie vom Felde und von der Weyde kommen / wie auch morgens / ehe man ſie außtreibet / die Kluncken und Bollen auß den langhärigten Schwäntzen kämmen und ſäubern.

11. In den Küheſtällen ſolle man auch keine Löcher noch Gruben leyden / wo ſich der Unrath von Koth und Küheſaich hinein ſetzt / dieſelbige mit Gruß oder Sand außfüllen / oder pflaſtern / damit man das Graß zum Füttern rein behalten möge.

12. Was ſonſten in Abſpeiſung der Kühe in acht zu nehmen / weiln ſolches ein allgemeine Sach / und man ſich nach jedes Orts Gewonheit zu richten hat / überlaſſen wir ſelbiges billig der verſtändigen Meyerin / wollen demnach etwas wenigs ferner anzeigen

III. Von den Kälbern.

1. So bald eine Kuhe ein junges Kalb geworffen / ſo ſolle man daſſelbige in friſch Stro legen / und bey der Kuhe 5. oder 6. Tag lang bleiben laſſen / damit ſie daſſelbige lecken und ſäubern könne; dann auff dieſe Weiſe bleibt das Kalb warm / und hat ſich keins Schadens zu beförchten.

2. So balden die 6. Tag vorbey / ſo nimbt man ſelbiges und thut es in einen abſonderlichen Stall / ſtreuet demſelbigen gutes Stro unter / und erfriſchet das Strohe zum öfftern / und ſo offt es ſaugen will / trägt man daſſelbige zu der Kuhe / und nimbts hernach wider von ihr / thuts in vorigen Stall.

3. Wann man ſie über den Hoff tragen muß / ſo ſolle man dieſelbige zudecken / damit ſie der Wind nicht anſtoſſe noch der Mond beſcheine.

4. Die Kälber / welche zwiſchen Martini und Weynachten jung werden / die wachſen fein groß / aber es gibt keine gute Milchkühe.

5. Die Kälber ſo zwiſchen Weynachten und Faßnacht jung werden/ die geben die beſten Milchkühe.

6. Den jungen Kälbern ſolle man allewegen am Morgen/ehe ſie auf die Weyde gehen/ſo ſie auff 2. Jahr kommen ſeynd/verſchneiden; dann ſie wachſen gerne groß/ wann man ihnen zu der Zeit/weil ſie noch wachſen / verſchneiden läſt/ſintemal ihr Leib mehr Safft und auffenthaltende Feuchtigkeit dazumahl bekommet.

7. Die weiſſen Kälber ſolle man ſchlachten/oder es gibt weichlich Viehe.

Nota. Die jungen Kälber/welche rothe Zähne haben/wachſen ſelten auf.

IV. Anbelangend die Zulaſſung des Stiers/ ſo hat die Meyerin zu wiſſen/daß ſie keine Kuhe/ die unter drey Jahr alt / ſolle zu laſſen/alſo auch nit länger/als biß auff das zwölffte Jahr. Dann ſo man ſie vor 3. Jahren zuläſt/können ſie nicht zu ihrer rechten Stärcke und Gröſſe auffwachſen / und werden darzu gar unvolkommene und halb mißbürtige/magere und ſchwache Kälber bringen. Ingleichen wann man ſie länger als 12. Jahr läſt kälbern/ ſo werden die Kälber unkräfftig/heßlich und ungeſtalt.

2. Man kan die Kühe auch zu dem Stier treiben den gantzen Monat Majo, Brach- und Heumonat / wann die Kräuter in ihrer Krafft und Safft ſeynd / und friſch jung Graß herfür bricht; dann umb dieſe Zeit ſeynd die Kühe ohne das brünſtig/ und gehen dem Stier nach.

3. Wann man zu beſagter Zeit die Kühe zuläſt/daß ſie tragend werden/ ſo hat man dieſen Vortheil und Nutzen/ daß ſie über 10. Monat (dann diß iſt ihre gewöhnliche Tragzeit) eben kälbern / wann das junge Graß herfür ſticht/ welches ihnen dann ihre Milch verbeſſert und verneuret/ darvon dann die jungen wohl geſäuget/geſtärcket und auffgezogen werden.

4. Damit die Kühe nach Zulaſſung des Stiers nicht verwerffe/ ſo nimt man Quittenkern/ Fenchel und Feldkümmelſaamen / thut es in ein Häfelein/ gieſſet Waſſer daran/und 3. Löffelvoll Honig/auch eine zerſtoſſene Eyerſchale/ da zuvor ein Hünlein außgekrochen/alles unter ein ander/ gibt der Kuhe drey Morgen darvon zu trincken/ſo verwirfft ſie nicht.

Nota. Zu 15. oder 20. Kühen iſt ein Stier gnug.

5. Wann die Kuhe kalben will / ſo ſolle man gantzen Saffran / ein gut Theil Poley und Zwibelſchalen nehmen / ſolches alles mit einander in Bier ſieden/und den Kühen warm zu trincken geben/will es auff einmahl nicht helffen/ſolle man ſolches einmahl 2. oder 3. thun/ſo treibt es das Kalb von ihr todt oder lebendig.

6. Nach deme die Kuhe gekalbet / ſo nimbt man gelbe Winterblumen/ Quitten/Fenchelſaamen/oder das Kraut darvon/ ſchwartzen Kümmel / Tillſaamen/Liebſtöckelſaamen/ Lorbeern/ Bibenellen/Widerthon/Saffran und die

die Haut vom Aal/ diß alles klein zerſtoſſen/ eins ſo viel als des andern/ unter ein ander vermenget / und dem Viehe drey Tag nach ein ander in warmer Speiß zu trincken geben/ diß iſt den Kühen ſehr gut/ und gibt gute dicke Milch. Diß ſoll man auch der Kuhe geben/ wann man das Kalb abgeſtoſſen/ einmahl oder drey.

V. Anbelangend das Melcken der Kühe/ ingleichem Butter und Käſe zumachen/ (wiewol dieſes eine allgemeine Sache iſt und einer jeden Bäurin bekandt/) ſo wollen wir der neuen Meyerin nachfolgendes Wenige zur Nachricht ſetzen / das übrige aber alles zu ihrer guten Meynung heim geſtellet haben.

1. Erſtlich hat die Meyerin zu wiſſen/ daß ſie die jenige Milch von der Kuhe/ ſo erſt gekalbet/ nit aufheben/ weder Käß noch Butter darauß machen/ auch nicht verſpeiſen ſolle/ dann dieſe Milch iſt kein nütz/ und zu eſſen ungeſund.

2. Sie ſolle keine Milch/ ſonderlich im Sommer/ Herbſt und Frühling/ über einen Tag lang ſtehen laſſen; dann die Hitze oder mittelmäſſige Zeit verderbt die Milch gern / derowegen/ ſo balden die Milch ſich nach dem Melcken geſetzt und geſtanden/ fleiſſig abnehmen/ hernach zu Butter außſtoſſen.

3. Für allen Dingen aber ſolle ſie auch gute Sorg zu allerhand Milchgeſchirren / als Milchhäfen und Töpffe / Melckgelten / Seigtücher / Käß und Butterformen haben/ dieſelbige jeder Zeit rein und ſauber halten/ und nicht geſtatten/ daß die Mägde in ihrer monatlichen Zeit damit umbgehen/ noch auffs Wenigſte dieſelbige berühren.

4. Damit man gute Butter bekomme/ ſolle die Meyerin allezeit die beſte und dickſte Milch darzu nehmen / und den Milchram nicht darvon heben.

5. Auß zehen Pfund Milch kan man über dritthalb Pfund Butter nicht machen.

6. Im Winter/ wann die Kühe wenig Milch geben / ſo kan man wohl zwey oder drey Melckent zuſammen ſparen; dann umb dieſe Zeit pflegt man allweg wenig Butter zu machen / die meiſte Milch aber wird zum Käß machen gebrauchet und genommen.

7. Die Butter/ ſo man zum Kauff behalten will/ ſolle man in irzdene Geſchirr einſaltzen.

8. Die gelbe Butter iſt allwegen gut / die weiſſe etwas geringer / die Meyenbutter aber die allerbeſte.

9. Was das Käßmachen anbelanget / hat die Meyerin zu wiſſen/ wann ſie Käſe machen will/ die ſich lang halten ſollen/ ſo muß man die dickſte/ fetteſte und friſche Milch ſamt dem Rhaum darzu nehmen.

10. Die Milchhäfen ſolle man jederzeit lau oder warmlecht halten/ doch nicht zu nah bey dem Feuer/ auch nicht zu weit darvon.

11. Die jenige Käß ſeynd die Beſten/ſo feiſt und ſchwer ſeynd / und ſich gerne ſchneiden laſſen/item ſo gelb und ſüß am Geſchmack / eines lieblichen und holdſeeligen Geruchs : Jngleichem ſo nicht faul oder voller Maden ſeynd. Ebenmäſſig die jenige/ ſo von eytel Kühemilch/ da kein Schaffmilch darunter kommen iſt; dann ſolche macht die Käß unſchmackhafft und weiß.

Nota. Man ſolle keine Mägd zu unrechter Zeit mit den Käſen umbgehen laſſen / gleich wie oben bey der Milch und Butter erinnert worden.

12. Wie die Meyerin allerley gute Käß machen ſolle/iſt unſer Vorhaben nicht/ einige Weiſe vorzuſchreiben ; weil es eine allgemeine Sache/ geben wir ſolches billig vorbey / und laſſen der Haußmutter in dieſem ihren freyen Willen.

VI. Kühe ſo geldt und nicht tragbar ſeynd / von denen man auch keine Milch haben kan/ſeynd/auſſerhalb was den Miſt anbelanget/auff einem Meyerhoff nichts nutz / dieſe kan der Meyer entweder verkauffen oder aber mäſten/ſchlachten und in Rauch hängen/man kan ſie aber mäſten mit Kleyen/ Treber/Hexel/Kraut/Rüben und dergleichen ; dann es bringet die Güte des Fleiſches allen Unkoſten wider reichlich ein.

2. Unter das gelde Viehe wird auch gerechnet die Winter fällige Kühe und Ochſen/welche ob man ſie ſchon aufs beſte mäſtet uñ fleiſſig wartet/ſo werden ſie doch dürr und matt / alſo daß ſie offt nicht mehr auffſtehen mögen / und man dieſelbige mit den Schwäntzen auffheben muß ; dieſe mag man derowegen mäſten/ſchlachten und verſpeiſen.

VII. Betreffend die Kranckheiten und Artzneymittel der Kühe / ſo ſeynd deroſelben vielerley/ vornemblich aber nachfolgende :

1. Wider die Rothe Ruhr oder Durchlauf/man nimbt Eychenlaub oder Lorbeerſchalen/brennt und zuſtöſſet ſie/gibts hernach dem Vieh in Milch ein. Oder

Man brennet alte Schue/uñ gibt ſolches Pulver der Kuhe mit Bier ein.

Jtem man nimbt roth gebrandten Läimen auß dem Backofen / zerſtöſt ihn klein/ſiedet ihn mit Fließwaſſer/und gibts dem Viehe zu trincken 2. oder 3. mahl/ ſo wird es beſſer.

2. Wann die Kühe Blut piſſen oder harnen / ſo gibt man ihnen Buttermilch/ oder ihr eygen Waſſer wider ein.

3. Wann ſie Blut mit der Milch geben / ſo nimbt man 5. Tormentillwurtzel / 7. Schlangenwurtzel / und eine gute Handvoll Ottermenigkraut/ingleichem Baldriankraut auch ſo viel/und $1\frac{1}{2}$. Handvoll Saltz/diß alles kan unter einander zerſtoſſen und Eſſig darzu gegoſſen / wohl durch einander gerühret und dem Vieh zu trincken gegeben werden/und diß ſo oft und lang biß daß es vergehet.

4. Wider

4. Wider den Huſten / ſo kocht man dem Viehe Lungenwurtz.

5. Für Mangel an der Leber / ſo gibt man dem Viehe Wermut ein / geſotten Hirſchzungen: Item Liebſtöckelſaamen / oder Cardobenedietenkraut. Ingleichem Wacholderbeern zu Zeiten mit Bier eingeben / ſeynd auch gut.

6. Zur Miltz / Hirſchzungen geſotten oder Wermuth.

7. Für die Geſchwulſt am Hals / ſo wäſchet man den Schaden mit Saltzwaſſer oder Urin vom Menſchen / nimbt hernach weich Pech und Schweinenſchmaltz / eins ſo viel als des andern / ſchmeltzts unter einander / und ſchmieret das Geſchwär damit.

Nota. Wann ſie demnach darvon wider geſund worden / ſo ſolle man ſie nicht lang mehr behalten / ſondern bald ſchlachten / dann ſolcher Schaden komt offt wider und ſterben endlich darvon.

8. Für die groſſe ſchwartze Wartzen / die dem Viehe am Kopff / Hals / oder Bauch wachſen / die ſolle man in dem letzten Vierthel des Monds mit Pferdhaar binden / ſo fallen ſie ab.

Diß Mittel hilfft die Menſchen auch.

9. Für den außgeſchoſſenen Maſtdarm / dieſen mit Tormentillwurtzel etwas beſtreuet und wider eingeſchoben.

10. Für den Schlangenſtich / ſo gibt man dem Viehe bald Geißmilch zu trincken / und bindet ihm Liebſtöckel auf. Oder

Man gibt ihnen Beyfuß ein / und zerreibet ein Schwalbenneſt / feuchtet es mit Wein an / und legts auff den Biß.

11. Wann ein Kröte die Kuhe geſogen / ſo ſchwillet ihnen das Euter / ſo ſchmieret man daſſelbige nur mit friſcher Butter.

12. Für die Schäbigkeit oder den Grind / nimbt man alt Schmeer / ſchmeltzt es und gieſſet es auß auff Waſſer / und nimbt Teuffelsdreck / gelben Schwefel / Lorbeern / Kupfferrauch und ungebraucht Theer / menget dieſes alles unter einander / läſt es kochen / und ſchmieret das Viehe damit. Es ſolle aber das Vieh in einem warmen Stall bleiben.

13. Wann das Viehe verwundet worden / ſo zerſtöſt man Pappeln und ſtreicht ſie über die Wunden / ſo heylen ſie wider.

14. Wann das Vieh von einem tollen Hund gebiſſen / ſo nimbt man Schwalbenwurtz / Adermennigkraut / Fenchelwurtz oder Fenchelkraut / zerſtöſt es und truckt den Safft herauß / thut darzu guten Thyriac und gibts dem Viehe zu trincken / wäſchet auch die Wunden mit dem Saft rein auß / biß daß es heylet / ſo man das Kraut nicht grün haben kan / ſo kocht man das dürre mit Bier / gibts dem Viehe zu trincken / und wäſchet ebenmäſſig die Wunden damit. Item nüchtern gekäute Nußkerne mit dem Speichel wohl genetzt / oder Krafftmeel im Munde gekäuet und über gelegt.

15. Wann das Vieh ſonſt kranck und auffſtöſſig wird; ſo nimbt man Lorbeerblätter/ Siebenbaum/ Weinrebenblätter/ jedes eine Handvoll/ Knobloch/ Schnittlauch/ Weyrauch jedes ein Loth/ kochet es im Wein und gibt es ihnen zu trincken.

16. Wann ein Vieh von unreinem Futter oder Gifft geſchwollen were/ ſo ſolle man ihme Agleykraut (daß iſt Glockenblumenkraut) eingeben/ ſo vergehet es bald; Dann dieſes Kraut iſt für alle Gifft ſonderlich gut. Solches thut auch die Perſicaria / oder das Flöhkraut / wächſt an Bächen und hat braune Blätter.

17. Für die Läuß; Man beſtreicht das Viehe mit Knoblochſafft oder Weinrauten mit Baumöhl geſtoſſen und durchgedruckt: Oder Rautenſafft allein.

18. Wann das Vieh verzaubert oder tollſ worden / ſo nimbt man Beerwinckel/ Doſt/ Knobloch / Widerthon / (diß wächſt an ſteinichten Bergen/ iſt geſtalt wie ein Maurraute/ und hat eine rothe Wurtzel) durch einander und gibts ihnen zu lecken. Oder man nimbt Meiſterwurtz/ Liebſtöckel/ Lungenwurtz und Wermuthkraut / hackt es durcheinander / und gibts dem Viehe zu lecken.

19. Für das Zähnwackeln. Man wetzt ihnen die Zähne mit einem Wetzſtein/ und reibet ſie mit Saltz/ und gibts ihnen zu lecken/ ſo vergehet ihnen das Wackeln.

Nota. Was ſonſten an Horn und Klauen auch andern Sachen den Kühen manglen möchte/ iſt oben bey der Ochſen Artzney ferner nach zu ſehen.

III. Von Schafen.

I. Von der Stallung.
II. Von dem Schäfer.
III. Von der Schafe Alter/ Kennzeichen/ Güte und Nutzen.
IV. Von derſelben Wartung/ Getränck und Futter.
V. Von den Kennzeichen eines guten Widers / und Zeit der Zulaſſung.
VI. Von Auffziehung der Lämmer / und Verſchneidung derſelben.
VII. Von der Mäſtung.
VIII. Von Abnehmung der Woll.
IX. Von Schaffmilch und Käſen.

X. Von dem Miſt.

XI. Von Kranckheiten und der Artzney.

I. Belangend die Stallung / ſo iſt zuwiſſen; ob wir zwar oben bey Anweiſung der Gebäu den Schaffſtall hinter den Pferdſtall zu ordnen in etwas Andeutung gethan / ſo iſt man gantz nicht dahin verbunden denſelbigen an bemeldten Ort zuſetzen / und kan ſelbiger Platz füglicher zu einem Schopff zum Brennholtz / oder Wagengeſchirr / auch andern Sachen / je nachdeme es dem Haußvatter belieben möchte / genommen werden; damit man aber eine gewiſſe Regel habe / wie man in Setz- und Anordnung eines Schafſtalls ſich zuverhalten habe / ſo ſolle man den Schaffſtall an einem hohen Ort im Hofe gegen die Mittags-Sonne ſetzen und bauen; dann an einem ſolchen Ort ſtehen die Schafe nicht zu feucht / und bekommen deſto beſſere / geſundere und friſche Luft.

2. Der Stall ſolle ziemlich lang / breit und nidrig ſeyn / damit die Schafe einander nicht trucken oder ſonſten beſchädigen.

3. Die Krippen ſolle man umb und umb nidrig machen und mit Laitern verſehen / ſie ſollen anderthalb Schue hoch von der Erden / und mit ſtarcken Stecken alſo verzäunet ſtehen / daß die Schafe nicht in die Krippen ſpringen und ihr Futter vertretten und verwüſten.

4. Die Läitern der Hürten ſolle man rein halten und alſo anbinden / daß ſie nicht leichtlich umbfallen.

5. Der Schaffſtall ſolle mit einer Bühnen von Brettern gemacht / und von dem Tach entſcheiden ſeyn / damit die Schafe im Winter deſto wärmer bleiben / und kein Schnee auff ſie / durch die Tachziegel falle / und alſo von wegen der Kälte erfrieren.

6. Der Boden des Stalls ſolle rings umbher alſo etwas abhangend gepflaſtert ſeyn / damit das Waſſer und Unrath auß dem Stall ablauffen möge und nicht ſtehen bleibe.

7. Nach Außmiſtung des Stalls ſolle man denſelbigen mit Weiberhaar / Hirſchhorn / oder Geißklauen räuchern / dann ſolches vertreibt die Schlangen und ander Ungezifer und Würme / ſo die Schafe zum öfftern offt übel beſchädigen.

II. Den Schäfer betreffend / ſo ſolle derſelbige ein ſittſahmer / gütiger Menſch ſeyn / ringfertig / unverdroſſen / eine gute helle Stimme haben / arbeitſam / friedlich und fromm ſeyn / die Schäfflein lieben / und mit auffrechten natürlichen Stücken umbgehen / und ſich der Erbarkeit vor allen Dingen befleiſſigen.

2. Er ſolle der Schafe Natur / Eygenſchafft / Zucht / Kranckheiten und Artzneyen / wie auch die Weydung der Schafe wohl verſtehen / und in allen dieſen Dingen wiſſen / nach der Zeit und Natur jedes zu unterſcheiden / und

alſo damit ordentlich/ allem Unfall vorzukommen/ inſonderheit in Pfleg- und Wartung der Schafe/ſo viel müglich/ſanfftmüthig mit denſelben umbgehen.

3. Im Sommer ſoll ſich der Schäfer mitten in einem Brachacker mit ſeiner Heerde lägern / und die Pferrich/ mit Hürten/gleich als in einem Stall verſchantzen/ auff allen vier Ecken die Schafe mit guten Hunden / gleichſamb als Schildwachten verwahren und verſehen.

4. Der Schäfer ſolle ſeine Schäfflein an zweyerley Geſchrey gewehnen/als erſtlich / wann ſie fortgehen ſollen / ſo ſolle er ihnen hell und lieblich zu ſchreyen und weiter zu gehen anmahnen. Zum andern / wann ſie im unrechten Weg/oder wider zurück gehen ſollen / mit einer andern Stimm zu ruffen/ daß ſie durch ſolches Geſchrey jeder Zeit wiſſen / was er meyne und ihnen befehle.

5. Wann die Heerde ſtill ſtehet/ſo ſoll er auch ſtill ſtehen und gleichſamb Schildwacht halten.

6. Wann die Schafe weyden / ſo kan er zu Zeiten mit Pfeiffen / lieblichem Geſang/oder dergleichen die Schafe erfreuen und luſtig machen.

7. Er ſolle die Schafe in keinen Pfützen/moſſichten Oertern/ noch Förſten / Dornen / Hecken oder Stauden / Neſſeln und Diſteln / weyden ; dann dieſe Oerther machen die Schafe ſchäbicht und verderben ihnen die Wolle.

III. Der Schafe Alter betreffēd/ſo hat man zuwiſſen/daß diejenige Schaf im erſten Jahr ihres Alters unten im Munde vorn 6.kleine Zähne haben.

2. Darnach/wann das Jahr umb iſt/ſo haben ſie auff der Seite 2.groſſe Zähne/daran man weiß / daß ſie faſt 2. Jahr alt ſeynd.

3. Ferner/wann das zweyte Jahr vorbey/ſo bekommen ſie 4.breite Zähne/alsdann ſind ſie 3.Jahr alt.

4. Nach dem dritten Jahr bekommen ſie weiter 6.breite Zähne / biß ſie 4.Jahr alt ſeynd / diß heiſt man zuſetzig; dann es bekommet ferner keine Zähne mehr.

5. Das beſte Alter aber iſt/wann ein Schaf 5. oder 6.Jahr alt wird.

6. Wann es 7.Jahr alt wird/ſo friſſet es die Zähne hinweg/oder ſie fallen ihme auß; derowegen kan man hernach ihr Alter nicht mehr wiſſen.

7. Unter den Hämmeln ſeynd die 6. zähnigen die beſten; dann ſie haben mehr Fleiſch und Woll/als die vierzähnigen.

8. Und die Vierzähnige mehr dann die Zweyzähnige.

9. Und die Zweyzähnige mehr dann die Lämmer.

10. Aber am Schmack des Fleiſches/inſonderheit zum braten / iſt ein 2. zähniger beſſer dann ein Vierzähniger.

11. Und ein Vierzähniger beſſer dann ein Sechszähniger.

12. Ein

12. Ein Hammel ſo nur 6. Zähne/und alſo außgeſchoben hat/der iſt der Allerbeſte.

Nota. Dieſes iſt auch von den Ziegen und Geiſſen zuverſtehen.

13. Es bekommet ein Hammel alle Jahr 2. Zähne/alſo auch die Schafe; dann wann ſie anderthalb Jahr alt werden / ſo ſeynd ſie 6. zähnig/daß iſt ſie haben vornen 6. breite Zähne. Sonſten hat ein Schaff nicht mehr dann acht Zähn.

Die Kennzeichen eines guten Schafes ſeynd nachfolgende:

1. Eine gute Schaffmutter ſolle eine breite Bruſt haben.
2. Solle kurtzbeinig ſeyn.
3. Gelinde Wolle haben.

Wann man Hämmel kauffen will / ſolle man in der Wahl diejenige wählen/ ſo da haben

1. Einen ſchönen groſſen Leib.
2. Langen Halß.
3. Lange und dicke Wolle.
4. Einen groſſen wollichten Bauch.
5. Gut Geſicht und Augen.
6. Lange Schenckel.
7. Langen Schwantz.

In Wählung der Schafe ſolle man diejenige kauffen/ ſo ſchöne weiſſe Wolle haben / diejenigen aber ſo grau / und mancherley Farben / geſprängte Wollen/kan man andern Leuten laſſen / diejenigen/ ſo man kauffet/ ſollen nit beſchoren/auch nicht über 3. Jahr / ſondern nur 2. Jahr alt ſeyn.

Nach dem achten Jahr ſolle man die Schafe ſchlachten/dann ſie tragen ſelten länger.

Nota. Ein Schaff trägt 5. Monat.

IV. Die Wartung / Getränck und Futter der Schafe anbelangent; ſo iſt nachfolgendes zu wiſſen.

1. Das beſte Futter der Schafe iſt das wohlgeſchmackte junge Graß/ wann die Brach geſchehen iſt/ingleichem dasjenige ſuptile Graß/ſo auff abgebrandten Heyden/Hecken und dergleichen herfür wächſt; darvon werden die Schafe fett und bekommen viel Unſchlitt.

2. Insgemein werden die Schafe/gleich wie ander Viehe/als Ochſen/ Kühe/ꝛc. geſpeiſet und geträncket.

3. Ihre beſte Weyde ſolle ſeyn auff Hügeln / und hohen Bergen / oder andern trocken Feldern/dann in den nidrigen Gründen / wo es alzu gutes fettes Graß/freſſen ſie ſich zu ſatt/bekommen darvon die Fäule und ſterben.

4. Man

4. Man ſolle ihnen die Weyde nicht verändern / auch in der Wochen ein- oder zweymahl Saltz zu lecken geben.

5. Die Schafe freſſen auch gern im Thau das angefeuchte Graß / werden aber zu zeiten Bauchflüſſig darvon.

6. In der Mittags-Sonne ſolle man die Schafe unter den Schatten führen.

7. Im Winter ſolle man die Schafe mit dem allerbeſten Futter / ſo man in der Scheuren hat / füttern laſſen / darnach das übrige / welches ſie gelaſſen und nicht auffgeſſen haben / mit einem Rechen zuſammen rechen / behalten und es den Kühen oder Pferden unterſtreuen.

8. Im Herbſt gibt man ihnen auch Grummet zueſſen / und wo man an Futter mangel hat / ſo kan man ſie mit Ruſtenbaumblättern / oder Eſchenlaub / ſo zu bequemer Zeit eingeſamblet werden ſolle / abſpeiſen.

9. Geißklee iſt den Schafen auch trefflich gut; dann ſie haben diß Kräutlein ſehr lieb / und bekommen viel Milch darvon.

10. Wicken / allerley Körngemüß und Stro iſt ebenmäſſig ihre Speiſe / wann man nichts anders haben kan.

11. Die Schafe zu tràncken / ſo ſolle man im Winter und im Frůling / wann es naß und feucht iſt / dieſelbige deß Tags nur einmahl / und im Sommer zweymahl träncken / nemblich ſolches vier Stund nach der Sonnen Auffgang / und des Abends / wann die Hitze nachgelaſſen / oder auffgehöret hat.

Nota. Die Heerd Schafe ſolle von ungerader Zahl ſeyn / iſt inſonderheit von der Alten jeder Zeit obſervieret und darfür gehalten worden / daß die Heerde / welche von ungleicher Zahl beſtellet und gehalten wird / allewegen viel geſünder und langwüriger bleibe / dann die andere / welche von gleicher Zahl beſtehet.

V. Den Wider betreffend; ſo ſolle man den Jungen für den Beſten wählen / ſo da hat

1. Einen hohen langen Leib.
2. Groſſen wollichten Bauch.
3. Einen langen dicken Schwantz.
4. Dicke Wollen.
5. Schöne breite Stirn.
6. Schwartze Augen.
7. Groß Hoden.
8. Einen breiten Rücken.
9. Groſſe wollechte Ohren.
10. Einerley Farb an gantzem Leib.

11. Schön

11. Schon Gehörn / doch ſeynd kleine artlich gekrümbte Hörner viel beſſer/dann die lange und ſpitzige.

12. Er ſolle auch eine gantze weiſſe Zunge haben/dann dieſer zeuget weiſſe Låmmer / im gegentheil die jenigen / ſo gantz ſchwartze oder ſchwartzgeſpreckelte Zungen haben / verurſachen auch ſchwartze oder graugeſpreckelte Låmmer/ſeynd unwerth und nicht ſonderlich nutz.

13. Die Zeit der Zulaſſung des Widers zu den Schafen iſt die beſte und bequemſte umb die winteriſche Sonnen wendung/ ſo da geſchiehet im Wintermonat; dann alſo kan das Schaff ihre Jungen (welche es/wie oben gedacht/5. Monat lang trågt/) im Frühling werffen und gebåhren. Inſonderheit weiln jetzo das junge Graß herfür kommet und alles anfångt zu grünen/darauff ſich alsdann das Schaff wohl kan begraſſen und voll Milch heim kommen / und alſo das Låmblein reichlich ſåugen / daß es nachmahls umb Oſtern mag zu verkauffen zeitig werden.

14. Vor zweyen Jahren ſolle man den Wider nicht zu den Schafen laſſen / die Zeit aber der Zulaſſung ſolle man die Schafe mit einerley Waſſer trâncken; dann mancherley Waſſer und Getrånck verurſachet geekelte Frucht und verderbt ſie auch gar.

VI. Die Auffziehung der Låmmer betreffend/hat man vornemblich nachfolgendes zu wiſſen:

1. Solle man den Schafen / ſo balden ſie geworffen / und biß ſie wider anfangen zu ramlen/Lorbeern mit Saltz zu eſſen geben; dann darvon werden ſie feiſt/bleiben geſund/und geben viel Milch.

Nota. Wann ſie aber Junge tragen / ſo ſolle man ihnen dieſes nicht geben/ dann ſie verwerffen darvon / und wird die Geburt nicht zeitig.

2. Die jungen Låmmer ſolle man anfånglich auff grüne Råihen / Aenger/und umb die flieſſende Waſſer treiben/wo junges Kleegraß ſtehet / da zuvor keine Schweine hingetrieben worden; dann darvon verderben die Låmer.

3. Wann alsdann das Getråidt eingeerndtet iſt/ſo treibt man die Låmmer zuerſt/ für den Schafen / auff die beſte Stoppeln.

4. Die jungen Låmmer låſt man von 8. biß 10. Wochen lang ſaugen; dann je långer ſie ſaugen/je beſſer ſie gedeyen; insgemein aber ſolle man ſie nicht über acht Wochen langſaugen laſſen / umb der Milch willen / die man alsdann von den Schafen haben kan.

5. Jm Herbſt muß man ihnen Heu mit geben / und außgetroſchene Korngarben / die fein fütterlich ſeyn; dann da finden ſie noch Körner darin und gedeyen wohl darvon.

6. Wann die Låmmer ein wenig ſtarck und groß werden / ſo kan man

ſie ſampt ihren Müttern umb den Mittag in der Nähe des Hofes auffs flache Feld außlaſſen.

Nota. Man ſolle aber die alte Schafe nicht melcken / auff daß ſie deſto mehr Wolle tragen / und die junge Lämmer deſto beſſer erziehen können.

7. Umb Johanni (da die beſte Milchzeit der Schafe iſt) ſolle man die Lämmer abſtoſſen / und wohl zuſehen / daß dieſelbige vor groſſem Verlangen der Mütter nicht verſchmachten; muß man ſie derowegen wohl warten / gute Speiſe geben/und vor der Kält und Hitze wohl verwahren.

8. Wann die junge Lämmer der Mutter vergeſſen/kan man ſie alsdann mit unter andere Heerde treiben.

9. Wann ein Schaff gebiehret/ſo ſolle der Schäfer darbey ſeyn / und fleiſſig derentwegen Achtung darauff geben / damit man dem Schaff im Gebähren zu Hülff kommen möge.

10. Das gebohrne Schaff ſolle er alsdann auffrichten / und auff den Füſſen ſtehen laſſen / hernach ihme von dem Alten die Milch ins Maul melcken und zum trincken anweiſen/damit es ſeine Mutter kennen lerne.

Nota. Man ſolle dem alten Schaff die Milch erſt außmelcken/ehe man das neu-gebohrne Lämblein anleget/dann die erſte Milch thut ihme ſonſten Schaden.

11. Das alte Schaff ſambt dem jungen Lämblein ſolle man alsdann von den andern Schafen hinweg in einen andern beſchloſſenen Stall thun.

12. Wann die jungen Lämlein anfangen zu ſpringen/ſolle man wol Achtung darauf geben/ daß ſie durch ſolches Springen nit leichtlich ſchaden thun.

13. Man muß auch den jungen Lämmern im anfang fleiſſig warten/und kan man ihnen Saltz und Brod käuen und einſtreichen/ auch Weinlaub oder Hopffenrancken vorlegen/damit ſie darvon naſchen und eſſen lernen.

14. Die ſchwachen oder krancken Lämblein ſolle der Schäfer von den Starcken oder Geſunden hinweg thun / damit ſie von denſelbigen nicht beſchädiget oder vertrucket werden.

15. Wann ſich die alten Schafe ſatt geſſen / ſo kan man die abgeſonderte wider zu ihren Müttern laſſen/ehe man ſie außtreibt auffs Felde / damit ſie ſaugen/alſo auch / wann ſie des Abends wider heim kommen / kan man ſie gleichmäſſig wieder ſaugen laſſen.

16. Wann die junge Lämmer ein wenig ſtarck werden / ſo kan man ſie in Abweſen der Mutter immer ein wenig zum Eſſen gewehnen / mit dreyblätterichtem Klee / und andern zahrten Kräutlein / oder ihnen Kleyen und Meel zu lecken geben.

17. Was die Schneidung der Lämmer anbelanget / hat der Schäfer ſich

ſich nach des Landes Gewonheit zu richten; es wird insgemein aber darfür gehalten/ je ehe man ſie beſchneidet/ je beſſer es ſeye/ dann je älter ſie werden/ je gefährlicher iſt ſolche Beſchneidung.

VII. Die Schafe zu mäſten / ſo treibt man ſie gemeiniglich auff die Stoppelfelder oder mäſtet ſie mit Habern und Brod.

2. Man gibt ihnen auch geſchnitten Gerſtenſtroh / mit Träber und Habern/ das Stro und Treber fein mit den Händen durch einander gerieben/ damit es feucht werde/ ſo freſſen ſie es gerne / und werden bald fett darvon.

3. Wann man will/ ſo kan man ihnen auch gute Kleyen darunter mengen/ darvon werden ſie deſto ehe fett.

VIII. Die Wolle abzunehmen / hat man ſich nach des Landes Arth und Gewonheit zu richten/ wird in den warmen/ gegen Mittag gelegenen Ländern nicht ehe abgenommen/ als in dem erſten Hundsſtern des Frühlings.

2. An kalten Orten aber zu Ende des Heumonats/ und ſonſten keinmahl weder des Sommers noch Winters.

3. Bey der Schaffſchur hat man auch ſonderlich in acht zu nehmen/ daß die Lufft nicht zu kalt noch zu warm ſeye.

4. An etlichen Orthen ſchieret man die Schafe des Jahrs zweymahl/ je nach deme es ſelbigen Orts herkommen und gebräuchlich iſt.

5. Ehe man die Schafe ſchieret/ ſolle man ſelbige einen Tag drey zuvor im Waſſer rein abwaſchen / damit ſie ſaubere Wolle bekommen.

6. Wann ſie im Scheren etwan geſchnitten und die Haut verletzet worden/ muß man ſie mit weichem Pech ſchmieren/ darunter kan man Wachs und Unſchlit zerlaſſen/ und gleichſamb eine Wundſalbe daraus machen.

7. Nach der Schur ſolle man ſie nicht weit vom Hofe treiben / damit ſie nicht zu ſehr erkalten/ kranck werden oder ſterben / muß man ihrer derowegen wohl warten/ und gute Achtung auff dieſelbige geben.

Nota. Der Haußvatter oder Meyer / wie auch die Haußmutter ſolle fleiſſig bey dem Schaffſcheren ſeyn / damit von der Wolle nichts veruntreuet/ noch kein Betrug damit vorgehen möge / welches ſonſten ſehr offt durch ungetreue Schäfer zugeſchehen pfleget; was im übrigen der Meyer in Außklaubung der Wolle/ und welche die beſte ſeye/ in acht zu nehmen haben wird/ wollen wir demſelbigen hierin keine ſonderbahre Regeln fürſchreiben/ ſondern alles ſeinem ſelbſt eigenen Gutachten hiemit frey geſtellet haben.

IX. Anbelangend die Schafmilch und Machung der Käſe / iſt ſelbiges bey einer wohlbeſtelten Meyerey eben ſo nützlich und nothwendig / als oben bey den Kühen gemeldet worden / und wird der Haußmutter hierin nichts

nichts fürgeſchrieben / als nur / daß ſie zu den beſten Käſen zumachen auch die dickſte / fetteſte und beſte Milch nehmen / und damit ſauber umbgehen ſolle.

Nota. Die Güte eines Käſes wird erkennet / wann derſelbige ſchwer und feiſt / eines ſüſſen und lieblichen Geſchmacks und holdſeligen Geruchs / auch der nicht verſaltzen und ohne Maden iſt.

X. Den Schaffmiſt betreffend / hat der Meyer zu wiſſen / daß er denſelbigen auff die allerdürreſte Aecker außführen / und alſo biß auff den October oder Weinmonat ligen laſſen ſolle / hernach erſt auf dem Acker umbzetteln und mit Märgel vermiſchen / und alſo das gantze Feld damit bemiſten.

2. Den Schaffſtall ſolle man des Jahrs nur einmahl und zwar nach dem Auguſto außmiſten: Im Herbſt und Winter gar nicht / dann dieſer Miſt macht die Ställe warm und komt den Schafen wohl.

3. Der Meyer hat bey dieſer Miſtung auch zu wiſſen / daß er den Schafmiſt nicht auff einerley Ort alwegen / ſondern nur in fünff Jahren einmahl auff einen Ort führen laſſe.

XI. Die Kranckheiten wie auch die Artzney der Schafe anbelangend / ſo ſeynd dieſelbige / gleich wie in allen Thieren / vielfältig / und in vielen Dingen unterſchiedlich; wir wollen aber nur insgemein die bekandte Kranckheiten der Schafe / benebenſt deroſelben Cur- und Artzneyen-Mitteln beſchreiben / das übrige dem Haußvatter zu ferner Nachforſchung und eygener Experientz anheim ſtellen / und weiln die Schafe ins gemein von fünfferley Kranckheiten angefochten werden / als:

1. Das ſie grindig werden.
2. Huſten.
3. Bluthen.
4. Im Haupt verirret.
5. Und die Peſt bekommen.

So iſt fürs

Erſte zu wiſſen / wann ſie grindig ſeynd / ſo ſolle der Schäfer ihnen Oeltruſſen / Weinhäffen und das abgeſottene von Lupinen / jedes ſo viel / biß daß es gnug iſt / diß zuſammen gemenget und damit beſtrichen; Oder

Man nimbt Schwefel / Galgant / eins ſo viel als des andern / zerſtöſt es mit weiſſem Roſiskampffer und Wachs vermiſcht / macht ein Sälblein daraus / und ſchmieret das räudige Schaff drey Abend nach einander damit / und wäſcht es hernach mit ſcharffer Lauge / oder ſonſten gemeinen Saltzwaſſer wider ab.

Nota. Dieſe Artznen iſt auch gut für die Schaffläuſe / wann die Schafe von dieſer Kranckheit oder Gebrechen / wie auch von obſpecificirten fünfferley Sorten / angegriffen werden / ſo muß man ſie alſobalden abſon-

abſondern/damit ſie den Lufft verändern/in einen andern Ort thun/ den vorigen Stall reinigen / ſäubern und außmiſten / mit gutem neuen Stro erfriſchen/und die Streue ziemblich hoch und friſch machen/auch den Stall mit Wacholder/Majoran/Frauenkraut/ Poley /Baſilien / Roßmarin / Thimian und andern wohlriechenden Kräutern räuchern; den andern Schafen aber alſo balden Saltz und ¼. Theil Schwebel unter einander vermiſcht zu eſſen geben.

2. Für den langwürigen Huſten ſchüttet man den Schafen alle Morgen ſüß Mandelöhl mit Wein laulecht ein/und ſtreuet ihnen friſch Stro unter/und gibt ihnen Roßhueb zu eſſen.

Nota. Dieſe Artzney ſolle man ihnen nur im Frühling / wann ſie umb dieſe Zeit franck werden/ gebrauchen. Wann ſie aber auff eine andere Zeit den Huſten bekommen/ſo gebraucht man ihnen

Fœnum Græcum oder Bockshornkraut mit Kümmel zerſtoſſen unter Roggen gemenget und ihnen eingeben.

Ingleichem Triebſand und Wolffswurtz ſeynd den Schafen / und ſonderlich den jungen Lämmern gut für den Huſten.

Item Mandelkern zerſtoſſen mit Wein vermiſcht in die Naßlöcher gegoſſen/ ſolle ihnen auch den Huſten vertreiben.

Oder man gibt den Schafen / wann ſie huſten / Feldcypreß und Agrimonia ein gut theil.

3. Für das Bluten/das iſt/wann ſie Blut harnen/ ſo ſolle man Kümmel ſtoſſen und unter Saltz mengen / diß gibt man ihnen zu lecken und zu eſſen/ ſo vergehet ihnen dieſe Kranckheit.

Oder man braucht ihnen Blutkraut/item den Saamen von jungen und rothen Ochſenzungen / diß gibt man allen Schafen/ſie ſeyen gleich jung oder alt/unter Saltz.

4. Wann die Schafe im Haupt verirret/und die Taubſucht haben/ſo ſchlitzet man ihnen auff der Naſen in der Mitte die Adern mit einem ſpitzigen Hörnlein auff / ſo fallen ſie gleich in eine Ohnmacht / kommen aber gleich wider zu ſich ſelbſt / ſeynd ſehr ſchwerlich zu curiren; iſt aber am beſten/ wann man dieſe Kranckheit an ihnen mercket/daß man ſie ſchlachte/den Kopf und die Füſſe hinweg werffe / das Fleiſch kan man dem Geſind verſpeiſen / ſo aber dieſe Kranckheit gar zu ſehr überhand genommen/muß man ſie den Hunden fürwerffen oder ſonſten hinweg thun.

5. Für die Peſt gibt man ihnen im Frühling Salbey und weiſſen Andorn/truckt den Safft auß/und gibt darvon den Schafen 14 Tage nach einander einen guten Trunck ein/ſo ſeynd ſie künfftiges Jahr für Sterben und vielen Kranckheiten verſichert.

Item/den Schaffſtall mit wohlriechenden Kräutern/als Poley/wilden Balſam/Rauten und Wacholdern zum öfftern geräuchert/und ihnen Wohlgemut/ wie auch wilden Balſam/ zu eſſen geben.

6. Für den Rotz/dieſer komt von der Lungen / iſt ſchwerlich zu vertreiben/und ſolle man ſolche Schafe gleich hinweg thun; etliche brauchen ihnen Ochſenzungen Wurtzel / ohne das Kraut/ſchneiden ſie klein/ und dörren ſie im Backofen/ſtoſtens zu Pulver/diß gibt man den Schafen im Saltz zu lecken.

7. Für die Darmgicht gibt man ihnen gedörzte Zwiefeln und Haſelwurtz mit Saltz.

8. Für die Fell über den Augen / ſo nimbt man das Pulver von einem gebrandten Maulwurff / mit Benedictenwurtzel/ ſtreuet es dem Schaff in die Augen/ſo gehet ihnen das Fell darvon.

9. Für die Würm nimbt man wohl gebrandte Aſche auß dem Kachelofen/thut ſie in guten Weineſſig und gibt es ihnen ein/die Aſche von Hopffenrancken iſt darzu zum beſten.

10. Für das Fieber ſprengt man ihnen die Adern an den Knochen/ oder zwiſchen den zweyen Hörnern an den Füſſen. Oder

Man läſt ihnen Blut auß den Ohren / und gibt ihnen ein wenig zu trincken.

11. Für den kurtzen Athem / ſchlitzet man ihnen die Naßlöcher auff/ oder ſchneidet ihnen ein Ohr nach dem andern ab.

12. Für grindichte Mäuler / ſo nimbt man Iſopp und Saltz/eins ſo viel als des andern/gleicher ſchwere/ zerſtöſts und mengt es durch einander/ reibt ihnen damit den Mund / die Lippen und den Gaumen / ingleichem den Hals damit/ſo vergehet es ihnen wider.

13. Für die Geſchwulſt/gibt man ihnen Theriac auff einer Schnitte Brodt ein. Oder man öffnet ihnen die Ader auff der obern Lippen / und gibt ihnen den Theriac auch mit Menſchenharn ein.

14. Für die Egeln/wann ein Schaf einen Blutegel im Trincken eingeſchluckt/ſo gibt man ihme warmen Eſſig oder Oehl zu trincken/ und muß man ihnen ſolches mit Gewalt eingieſſen.

15. Für die Gall/nim hohes Farrenkraut/ brenne es zu Pulver / hernach Eychenmooß/ſiede es/klein und lange Erlenknotten/laß dürꝛ werden/das mans zu Meel ſtoſſen kan / ingleichem Ruß auß einer Feuermaur / mengt es mit Saltz unter einander/und gibts den Schafen zu eſſen.

16. Wann die Schafe hincken/ kommet ſolches gemeiniglich her/ wann ſie lang in ihrem Miſt geſtanden / ſoll man ihnen derowegen das Horn an der Spitzen / da es am meiſten verdirbt / abſchneiden / und ungelöſchten Kalck darüber ſchlagen / und ſolches mit einem Lumpen einen Tag lang überſchlagen

ſchlagen und verbinden: Darnach den andern Tag Spangrün darüber thun/ und immer umbwechſeln/ biß das Horn anfänget wider ſtarck zu werden.

17. Wann ein Schaff ein Geſchwär am Leibe hat / ſo ſolle man daſſelbige öffnen/ und zerſtoſſen reines Saltz mit weichem Pech auf die Wunde ſchlagen.

18. Wann die Schafe auff den Knien räudig werden (diß kompt/ wann ſie Graß eſſen/ da unreiner Thaue darauff ligt /) ſo nimbt man Iſopp/ und zerſtoſſen Saltz/ eins ſo viel als des andern / reibt ihnen das Maul / Kifel und die Zunge damit: Wäſchet es mit Weineſſig rein ab / und ſchmieret den Orth mit weichem Pech und Schweinenſchmaltz unter einander vermiſchet.

19. Damit der Meyer ſeine Schafe lang geſund erhalten könne/ hat er zu wiſſen/ daß demſelbigen der Wermuth ſehr nützlich und gut iſt / und kan man den Schafen je die Woche ein oder zweymahl darvon unter Saltz zu lecken geben / und allezeit ſo viel Wermut im Sommer ſamblen und in Vorrath haben. Ingleichem Wachholderbeer klein zerſtoſſen unter den Habern und Saltz gethan; Ebenmäſſig kan man reiffe Holderbeern ſamblen/ dorren und unter Saltz zerreiben / und den Schafen zu lecken geben.

IV. Von Ziegen oder Geiſſen.

Der Meyer dieſes Hofes hat kürtzlich zu wiſſen/ daß auch die Geiſſe oder Ziegen bey ſeiner Haußhaltung / wegen Milch/ Käſe und andern/ ſo zur Artzney dienet/ nützlich ſeynd; man ſolle aber auffs meiſte nicht über fünfftzig halten/ weiln ſie übel zu hüten/ und zerſtreuet von einander lauffen/ und nicht wie die Schafe beyſammen bleiben.

Insgemein hat man nachfolgendes zu wiſſen:

I. Von der Geiſſen Alter und Güte / alſo auch des Geißbocks.
II. Von ihrer Speiſe und Wartung.
III. Von Zeit der Zulaſſ- und Ramblung.
IV. Von der Milch und den Käſen.
V. Von den Geißfellen und dem Haar.
VI. Von der Geiſſen Kranckheiten und deroſelben Artzney.

I. Belangend der Geiſſe Alter / Kennzeichen und Güte betreffend / ſo hat der Meyer erſtlich zu wiſſen / daß eine gute Geiſſe ſolle ſeyn groß / ſtarck / wohlbeſetzt/ hoch und leicht/ ſolle viel Haar und ein groſſes Eutter haben/ unten am Schwantz und Schuffen breit und vollkommen.

2. Betreffend die Farb/ ſo ſeynd die Rothfärbige und Schwartzen beſſer dann die Weiſſen.

3. Sie

3. Sie ſollen jährig und nicht über fünff Jahr alt ſeyn.

4. Die ungehörnte Geiſſen ſeynd beſſer dann die Gehörnte; dann welche keine Hörner haben / gebähren nicht ſo bald unzeitig / und vergleichen ſich viel ehe mit den Schafen/dann die Hörner haben.

5. Die Geißböcke/welche nicht über fünff Jahr alt ſeynd/werden für die Beſte gehalten/und ſolle ein guter Bock nachfolgende Stücke haben

1. Einen ſchönen groſſen Leib.
2. Groſſe dicke Schenckel.
3. Vollkommenen feiſten und kurtzen Hals.
4. Schöne groſſe und behenckte Ohren.
5. Einen kleinen Kopff.
6. Schwartz/dick/lang und zottend Haar/und
7. Keine Hörner. Dann/

Die Böcke ſo groß gehörnt ſeynd/und unten am Kiefel zween haarrechte Zütteln haben/ſeynd ſehr muthwillig und ſchädlich.

II. Betreffend die Speiſe und Wartung der Geiſſen / ſo hat der Meyer zuwiſſen/daß dieſelbige mit geringem Unkoſten außzuhalten und zu ernehren ſeynd; dann ſie freſſen allerley Kräuter und Schalen von den Dornen/Hecken und Bäumen / lecken alle Mauren und ſalpetrichte Feuchte auß denſelbigen/eſſen auch viel ſtärcker Weyde/dann die Schafe/ſie ſteigen gerne hohe und bergichte Oerter/und wo die Sonne am hitzigſten ſcheinet/da ſeynd ſie am liebſten.

2. Die Geiſſe ſollen ihren abſonderlichen Stall haben / und ſolle derſelbige mit ſteinen gepflaſtert ſeyn/und ſolle der Geißhirt denſelbigen allezeit rein und ſauber halten; dann die böſe Feuchtigkeit und Unreine iſt den Geiſſen ſehr zu wider/und weiln ſie mit ihren Gelieger auff der gepflaſterten Erden vorlieb nehmen und keiner ſonderlichen Unterſtreuung bedürffen / ſo kan der Meyer daſſelbige Stro auch erſparen.

III. Die Ramlnngs-Zeit betreffend/ſo iſt zuwiſſen/ daß man die Geiſſe/gleich wie die Schafe/im Herbſtmonat/uñ alſo vor dem Chriſtmonat/ſolle beſteigen und ramlen laſſen/ damit dieſelbige bald gegen dem Frühling/wann die Bäume außſchlagen und das Laub anfänget herfür zu ſtechen / ihm junge Kützlein werffen mögen.

IV. Die Geißmilch und Käſe anbelangend / ſo hat die Meyerin nicht zu ſorgen/daß ſie viel Butter machen könne / dann die Geißmilch hat nicht zu viel Feiſte/wird demnach der meiſte Theil der Milch zu den Käſen genommen/ ſo da köſtlich und gut werden.

Damit aber die Geiſſe viel Milch geben/ ſo ſolle man ihnen Fünfffingerkraut zu eſſen geben / auch weyden / wo viel Diptam wächſt.

V. Auß

V. Auß den Ziegen- oder Geißfellen macht man zarte und linde Handſchue/gute ſtarcke Gürtel/Senckel und Neſtel.

2. Auß den Bocksfellen macht man das beſte Korduan/darvon man Bücher einbinden/und Schue/auch ſauber Stifel/und andere Sachen darauß machen kan.

3. Auß dem Geiſſenhaar machen die Türcken ihren Schamlot und andere Sachen.

VI. Die Kranckheiten der Geiſſe betreffend: So finden ſich über vorige/ſo ſie mit den Schafen insgemein haben/nachfolgende dreyerley:

1. Die Waſſerſucht.
2. Die Blähung oder Geſchwulſt nach der Geburt.
3. Die Dörre.

1. Die Waſſerſucht bekommen die Geiſſe gemeiniglich von vielen Waſſer trincken/in ſolcher Kranckheit ſolle man ihnen unter den Schultern auffſchneiden/und die Feuchtigkeit außlaſſen/die Wunde mit weichem Pech wieder zuheilen.

2. Wann die Mutter nach der Geburt ihrer Geiſſen geſchwillet/ſo ſolle man ihro einen guten Trunck ſtarcken weiſſen Wein in Halß einſchütten und verſchlicken laſſen.

3. Die Dörre bekommen die Geiſſe in groſſer heiſſer Sommerzeit/darvon werden ihnen die Eutter ſo hart/gleich als ein Klotz/muß man ihnen die Dütten mit dicker Milch beſchmieren.

Was die andere Kranckheiten anbelanget/ſo ſie mit den Schafen gemein haben/werden dieſelbige ob beſchriebener maſſen/wie der Schafe/curiert und geheylet.

V. Von Schweinen.

Ob wohl faſt unter allen vierfüſſigen Thieren das Schwein das Unreineſte und garſtigſte Thier iſt/welches insgemein allen Menſchen bekandt/ſo iſt doch bey einem wohlbeſtelten Meyerhofe dieſes auch ein nutzliches Thier/da man nicht allein in Verſpeiſung des Fleiſches/der Würſt/Schincken und des Schmaltzes in täglicher Haußhaltung ſich deſſen bedienen/ſondern auch deroſelben Schmeer/Speck und anders/zu allerley Sachen/als da ſeynd/die Kärch und Wägen/Pferdzeug/Stiefel und Schue damit zu ſchmieren/auch zum Theil ſonſten zur Artzney gebrauchen mag; Es hat aber der Meyer und Haußvatter vornemblich auff nachfolgende Sachen achtung zu geben:

I. Von der Wahl und Kennzeichen eines guten Schweins.

II. Wie viel bey dieſem Meyerhofe zu halten.
III. Von der Seall=Wartung und Weyde.
IV. Von dem Eber.
V. Von Zeit der Zulaſſung deſſelben.
VI. Von jungen Schweinen und Fercklein.
VII. Von der Maͤſtung.
VIII. Von dem Schlachten/und Einſaltzung des Fleiſches.
IX. Von der Schweine Kranckheiten und deroſelben Artzney.

I. Die Kennzeichen eines guten Schweines beſtehen in nachfolgenden Stuͤcken:

Der Meyer hat im Einkauffen zur Zucht die jenigen zu waͤhlen und außzuſuchen/ ſo da haben

1. Einen kurtzen breiten Kopff.
2. Erhobenen und erhoͤchten Ruͤſſel / der weit herfuͤr gehet.
3. Breite und feiſte Bruſt.
4. Kurtz/dick und vierſchroͤttig.
5. An der Farb mit ſchwartzen und weiſſen Flecken unterſprengt.
6. Uber den gantzen Ruͤcken borſtig.
7. In Summa unverſchnittene Sau ſo man zur Zucht behalten will/ ſolle weißfaͤrbig / klein koͤpffig mit kurtzen Schenckeln ſeyn/ lange Seiten/ abgehaͤngte Baͤuch/groſſe Dutten/ und breiten Arſchbacken haben.
8. Soll nicht uͤber fuͤnff Jahr alt ſeyn.

II. Wie viel man Schweine bey unſerm Meyerhofe halten ſolle/ kan hierin keine gewiſſe Regel geſetzet werden/und hat ſich der Meyer vornemlich darnach zurichten / ob er in der Naͤhe viel Eycheln/ Buͤchen/ Kaͤſten/und dergleichen haben koͤnne; Insgemein aber gehoͤren zu hundert Mutterſchweinen zehen Eber/und alſo zu zehen Schweinen ein Eber.

III. Belangend der Schweine Stall-Wartung und Weyde ſo iſt erſtlich zu wiſſen/daß der Schweine Staͤlle von allen andern Staͤllen ſollen abgeſondert/und ſolle das Eſtrich des Stalls mit dicken groben Wacken oder Kieſelſteinen gepflaſtert ſeyn / auch muß eine jede tragende Sau/ingleichem die jenigen/ſo Jungen haben / abſonderlichen Stall allein haben / damit die junge Fercklein von den andern Schweinen nicht verletzet oder ertruͤcket werden.

2. Die krancken Schwein ſollen auch beſonders in ein Stall eingeſperret und gewartet werden.

3. Die Saͤutroͤge ſolle man alle Tage reinigen und außfegen/wie auch die Staͤlle fleiſſig außmiſten/und mit friſchem Stro beſtreuen/ auch offtermahls

mahls verändern; dann diß macht / daß die Schweine wohl däuen und fett werden.

4. Die Schwein können mit vielerley Sachen/ſo jedem Bauersmann bekandt/geſpeiſet werden / als da ſeynd Eycheln/Buchen/ Käſten/ Buchweitzen/Holtzäpffel/wilde Birn oder ander faules Obſt/ Kraut / Rüben / Gerſt/ Habern / Erbſen/ Bohnen/ Kleyen/ ſchimlig Brodt / gutes Spülwaſſer und dergleichen.

5. Die Haußmutter hat aber abſonderlich in acht zu nehmen daß ſie alle Tage etwas beſonders für die Schweine in Vorrath habe / damit wann ſie vom Felde Abends heimkommen/ſie ihnen das zugerichte warm für zuſchütten habe. Diß kan aber vornemblich ſeyn von dünner lauer Milch/ oder Käßmolcken unter Kleyen gemiſcht; dann es erweichet dieſe warme Brühe den Schweinen die andere Speiſe/was ſie auff dem Felde und im Walde den Tag über geſſen haben. Sie ruhen auch deſto beſſer des Nachts darvon/und werden nicht ſo bald kranck und ſiech.

Nota. Die Haußmutter ſolle vorbeſagtes den Schweinen nicht zu kalt noch zu heiß/auch nicht zu naß noch zu trocken fürſchütten / dann ſie bekommen ſonſten gerne den Durchbruch darvon.

6. In den Hundstagen und zu anderer heiſſen Zeit / ſo ſolle man den Schweinen offt zu trincken geben / und ſie nicht einſperren / ſondern offt außlauffen laſſen/damit ſie ſich in den Kottlachen wältzen und abkühlen mögen/ dann der Durſt macht die Schwein dürꝛ und mager.

7. Die Schweine zu weyden / ſolle der Hirt dieſelbige meiſtentheils in ſumpffichte naſſe Oerter treiben/auch wo viel Bäume ſtehen/ als da ſeynd Eichen/Büchen / Haſel- und Baumnüſſe/ wilde Aepffel- und Birnbäum / und dergleichen.

8. Der Schweinhirt ſolle ſie frühe vor der Sonnen Auffgang außtreiben / und umb den Mittag/wann es heiß Wetter iſt / an kühle ſchattichte und ſumpffe Oerter / da ſie Waſſer und gute Wurtzel haben können/treiben.

9. Im Frühling/ ehe man ſie zum erſtenmahl außtreibet/ ſolle man ihnen zuvor etwas von Artzney eingeben/ damit das unreiffe Graß und die grüne Kräuter ihnen nicht ſchaden mögen/oder den Durchlauff darvon bekomen.

10. Im Herbſt und zu Winterszeit ſolle man ſie nicht ehe außtreiben/ biß daß der Schnee und das Eiß geſchmoltzen ſeye.

IV. Vom Eber hat man zu wiſſen / daß derſelbige wann er acht Monat alt iſt/ſchon zur Zucht tüchtig ſey. Iſt aber nach drey oder längſt auff vier Jahr nicht mehr darzu zu brauchen / und kan man ſelbigen/hernach mäſten/ ſchlachten oder verkauffen.

2. Den Eber ſolle man von den Schweinen abſondern / wann ſie empfan-

empfangen haben / dann ſie ſtoſſen und beiſſen die Säu / und machen / daß ſie leichtlich verwerffen / welches die Haußmutter inſonderheit fleiſſig in acht zu nehmen hat.

V. Die Zeit der Zulaſſung / hat die Meyerin zuwiſſen / daß ſie keine Schweine für einem Jahr zulaſſen ſolle / auch daß der Eber drey oder vier Jahr alt ſey; dann nach fünff Jahren ſoll man ihn verſchneiden und mäſten.

2. Die beſte Zeit / daß man die Schweine zum Eber laſſe / iſt das erſte Viertel biß zum Vollmond. : Sonſt vor und darnach / im abnehmenden Mond / iſt ſolches nicht gut.

3. Man ſolle es auch von dem Hornung anfangen / und es biß in den halben Mertz erſtrecken : damit alſo die jungen Ferckſein in Brachmonat / Heumonat und Auguſtmonat anfangen ſtarck zu werden / und im September vollkommlich auffwaſchen.

Nota. Die Schweine tragen vier Monat / derowegen wann man ſie im Hornung zu läſt / ſo werffen ſie im Majo.

Die tragende Schweine ſolle man nicht zum Saifenwaſſer laſſen / ſonſten verwerffen ſie.

VI. Die jungen Ferckſein betreffend / ſo hat die Haußmutter zuwiſſen / daß ſie keinem Schwein über acht oder zehen Fercklen zu laſſen ſolle / die übrige kan ſie verkaufen / nach deme ſie acht oder zehen Tag alt ſeynd / die andern aber / wann ſie Jahrs alt werden / verſchneiden laſſen / dieſelbige unter die Heerde oder in den Eckerich ſchlagen.

2. Die jenigen / ſo man zur Zucht behalten will / ſolle die Meyerin nehmen / ſo zum andern / dritten oder vierdtenmahl geworffen worden / dann die die Erſten ſeynd nicht tauglich.

3. Ein Mutterſchwein kan 9. biß 10. Ferckſein wohl ernehren / ſo man ihr aber mehr laſſen will / muß ſie wohl gehalten / und eingeweichte Gerſte gegeben werden / darvon ſie viel Milch bekommen und ihre Jungen gnugſamb ſäugen könne.

4. Wann die Ferckſein ſchwartze Zähne mit auff die Welt bringen / ſoll man ihnen dieſelbige mit einer Beißzangen abknipffen.

5. Die jungen Ferckſein ſolle man / ſo lang ſie ſaugen / nicht waſchen / nach deme ſie aber abgewehnet worden / kan man ſie zum öfftern waſchen / dann es iſt ihnen hernach geſund.

6. Die Ferckſein von jungen Schweinsmüttern / ſeynd beſſer zur Zucht als von den Alten / dann ie älter die Zuchtſäu werden / je ſchwächer und geringer die Ferckſein werden.

7. Ferckſein werden in der fünfften oder ſechſten Wochen abgewehnet / ſolle

ſollen hernach mit geſchrottener Gerſte und anderm guten Getraid und Getränck wohl gewartet und biß zu vollkommenen Kräfften aufferzogen werden.

8. Wann die Fercklein fünff oder ſechs Wochen alt ſeyn / kan man ſie auch wohl mit der Mutter außtreiben.

VII. Die Schweine zu mäſten / ſo pflegt man ſie entweder im abnehmenden oder alten Mond / oder aber im neuen und zunehmenden Liecht / ingleichem im Frühling oder Herbſt / wann die Zeit nicht zu kalt noch zu heiß / zuvor verſchneiden laſſen / damit ſie deſto beſſer zunehmen und feiſter werden konnen.

2. Es wird aber das Schweinenfleiſch allwegen beſſer / wann man die Schweine in der Jugend verſchneiden läſt / aber ſie wachſen alsdann nicht gar groß.

3. Die beſte Zeit des Verſchneidens ſolle ſeyn / wann ſie auffs wenigſte ſechs Monat / und auffs längſte ein Jahr alt worden ſeynd.

4. Schweine / ſo zwey oder drey Jahr alt / ſeynd die Beſte zur Mäſtung.

5. Wann der Meyer zu Hauß auch Schwein mäſten will / muß er darzu einen eigen Stall haben / mit einem ſtarcken brettern Boden / ſo voller Löcher / damit der Unrath ablauffen könne / und ſolle man der Maſtſau kein Streu machen / den Koth aber ſtetig fleiſſig auß dem Stall räumen und ſäubern.

6. Man mäſtet aber die Schwein zu Hauſe mit allerley Obſt / Treber / Kleyen / und dergleichen / wie es insgemein jederman bekandt und unnöthig iſt / darvon viel Beſchreibens zu machen / nur iſt diß in acht zu nehmen / daß man die Schweine erſt umb Michaelis / wann ſie auß den Stoppelfeldern kommen / und von andern guten Wurtzeln und Kräutern auff dem Felde fein leibig worden ſeynd / in die Maſt legen ſolle.

VIII. Anbelangend die Schlachtung der Schweine / ſo hat die Haußmutter zu wiſſen / daß es nicht gleich gilt / es geſchehe die Schlachtung der Schweine / alſo auch des andern Viehes / wann es wolle / und dieſes nach Meynung etlicher Narrenköpffe / ſo die Natur und die Urſachen nicht verſtehen und keinen Unterſcheid der Zeit zu halten wiſſen; Wir wollen ſie derohalben bey ihren fünff Augen bleiben laſſen / und ſetzen zu einer gewiſſen Regel auß der Natur und Erfahrung / daß die beſte Schlachtzeit / inſonderheit der Schweine / ſolle ſeyn im neuen oder zunehmenden Liecht: Dann welche man im abnehmenden Liecht abthut / daſſelbige Fleiſch / je längſamer das eingeſaltzen wird / je früher und längerer Zeit muß es haben / ehe dann es recht kochen und ſieden kan.

2. Die Erfahrung bezeugt es / daß das jenige Fleiſch / Gedärm / Würſt „und dergleichen wann es gekocht oder gebraten wird / allezeit faſt umb den „vierdten Theil geringer wird / wann man obiges nicht in acht genommen

„und das Viehe zu unrechter Zeit abgethan worden: Derowegen ſolle der „Haußvatter oder deſſen Frau wohl auffſchreiben und in acht nehmen / zu „welcher Zeit des Mondes jedes Viehe geworffen oder gebohren worden; „dann wann es nicht im zunehmenden Mond geworffen oder in beſagter „Zeit gebohren/ ſo wächſt ſelbiges langſamer und wigt das Fleiſch darvon all- „wegen weniger/wann es geſchlachtet worden/und wird der jenige/ſo dieſes „nicht glauben will/ in der That ſelbſten die Warheit erfahren: dieſer Urſa- „chen wegen ſolle man vornemblich

3. Die Schweine allwegen im zunehmenden Mond ſchlachten laſſen/ zuvor ihnen aber den gantzen Tag kein trincken geben/damit das Fleiſch deſto trockner bleibe: dann ſo man ſie trincken läſt / ſo bleibt die Saltzbrühe von ſol- chem Fleiſch nur deſto wäſſeriger.

4. Das Fleiſch wird allwegen beſſer / wan mann der Sau einen hal- ben Tag/ehe man ſie abthun läſt/nichts zu freſſen gibt.

5. Nach deme das Schwein geſchlachtet worden / und das Fleiſch/ ſo geräuchert werden ſolle/einzuſaltzen iſt / hat die Meyerin in acht zu nehmen/ daß ſie die meiſte Beine herauß thue / das übrige Fleiſch aber auff allen Sei- ten wohl mit gutem Saltz / (worzu dann in dieſen Oberteutſchlanden das Cöllniſche Saltz für das Beſte gehalten wird) reibe / den Boden deß hültzern Standes / ſo von gutem Eychenholtz ſeyn ſolle/und unten einen Zapffen oder Kronen haben muß / damit man das Saltzwaſſer abzapffen und wieder über gieſſen könne / mit beſagtem Saltz wohl überſtreue / hernach das mit Saltz geriebene Fleiſch dicht an einander lege / abermahln mit Saltz beſtreuen / und wider Fleiſch eins umbs ander/biß daß das Geſchirr voll / und oben darauff doppelt ſo viel Saltz/hernach mit einem Deckel ſo wohl ſchlieſt/in ein Gewölb oder Keller geſetzt/ täglich/ und ſo offt man kan / je öffter/ je beſſer/das Saltz- waſſer abgezäpfft und vier Wochen lang begoſſen / hernach heraus genom- men / auff ſaubere Tücher gelegt in etwas trocknen laſſen / und ferner in den Rauch auffgehänget.

Nota. Was bey Räucherung des Fleiſches in acht zu nehmen/hat man ſich nach jedes Orts/wie auch der Gebäu/Gelegenheit und Gewon- heit zurichten/iſt nur dieſes hierbey zu erinnern/ daß man das auffge- hengte Fleiſch nicht gar zu nahe über das warme Ofenfeur oder den Schornſtein Rauch hänge/ weiln es ſonſten zu geſchwind außtrock- net / nichts nutz und faſt offt verdirbt / daß man es ſchwerlich ge- nieſſen kan.

IX. **Der Schweine Kranckheiten** betreffend / ſo ſeynd deroſelben vielerley/vornemblich aber und insgemein nachfolgende:

1. Die Finnen.
2. Die Miltzſucht.

3. Das

3. Das Fieber.
4. Die Geſchwulſt.
5. Die Krätze.
6. Die Peſt.

I. Die Finnen anbelangend/woher dieſelbige kommen/wie ſie zu erkennen/und zu heylen ſeyen/hat die Haußmutter zuwiſſen / daß

Erſtlich die Finnen oder Malzey / ſo gleichſam ein Außſatz zu ſchätzen/ von der Schweine unordentlichen/unflätigen und wüſten / auch überhäufften Freſſen/herrühren und entſpringen/dieſe Kranckheit nun an den Schweinen zu erkennen / hat man

Zum Andern/ nachfolgende dreyerley Merckzeichen:

1. Die ſchwartzen Blätterlein auff der Zungen.

2. Wann ſie nicht auff den hintern Füſſen ſtehen wollen.

3. Wann die außgeropffte Borſten zwiſchen den Ohren gerne außgehen/und blutig ſehen/an dem Ende wo ſie in der Haut ſtecken.

1. Dieſer Kranckheit iſt ſchwerlich für zukommen / inſonderheit wann man zu lang gewartet/man mag aber im Anfang dieſer in etwas fürkommen/ und deroſelbigen helffen/nemblich: wann man täglich den Schweinſtall fleiſſig außfeget und ſäubert/auch die Schwein nicht zu viel einſperret / und ihnen geſtoſſene Lorbeern unter ihr Eſſen miſchet / auch Kleyen und Saurteig durch einander vermiſcht und ihnen mit Weintruſſen zu freſſen gibt.

2. Es iſt auch ſehr gut das Kräutlein Je länger je lieber/den Schweinen zu Eſſen gegeben.

2. Die Miltzſucht betreffend/iſt dieſes eine gefährliche Kranckheit der Schweine/dann ſolche Kranckheit greifft gerne unreine / wüſte Leibe an / und die ſo unordentliches Leben führen; darfür ſolle man ihnen glühende Kohlen von Tamarißken Holtz in Waſſer ablöſchen/und hernach ſolches Waſſer ihnen zu trincken geben.

3. Für das Fieber ſolle man ihnen die Adern unter dem Schwantz ſchlagen laſſen.

4. Für die Geſchwulſt gibt man ihnen rohen oder andern Köhl / oder Tamarißken / wo man ſie haben kan / zu freſſen.

5. Für die Krätze/und geſchwellen des Halßzäpffleins/ſo nimbt man geſtoſſen Saltz mit Roggenmeel unter einander vermiſcht und reibet ſie damit

6. Für die Peſt. Man menget ihnen Gentianwurtzel klein geſchnitten oder gehackt unter das Futter.

VI. Von

VI. Von den Hunden.

Bey unſerm Meyerhofe hat man ſonderlich auch gute Hunde von nöthen; Es ſeynd aber ſonſten deroſelben insgemein dreyerley:

I. Hauß- oder Wachthunde.
II. Schaff- oder Hürtenhunde.
III. Jagt-Hunde.

Wann aber unſer Vorhaben nicht iſt bey dieſer Meyerey von dem Jagen zu ſchreiben/ dann ſelbiges einen eygenen Tractat erfordert/ und vielmehr zur Fürſtl. Luſt/ als dem Baurenweſen gehörig: Als wollen wir dem Meyer und Haußvatter dieſes Hoffs nur von den zweyen Erſten etwas Meldung und Nachricht geben/ nemblich:

I. Von dem Alter/ Wahl- und Kennzeichen eines guten Hundes.
II. Von des Hundes Speiſe/ Wartung und Zucht.
III. Von deſſelben Kranckheiten und Artzney.

I. Das Alter anbelangend/ hat man diejenige zu wählen ſo nicht gar zu jung noch auch gar zu alt ſeynd/ ſolle und kan man deroſelben Alter/ auß den Zähnen leichtlich erkennen. Dann junge Hunde haben weiſſe/ ſpitzige und ſcharpffe Zähne. Die alten Hunde aber haben ſtumpffe und ſchwartze Zähne.

Erſtlichen muß der Hauß- oder Wachthund nachfolgende Stücke haben

1. Einen mächtigen vierſchröttigen Leib/ ſo mehr kurtz dann lang ſeyn ſolle.
2. Einen groſſen und dicken Kopff.
3. Einen weiten Rachen und Schlund.
4. Groſſe Waffel.
5. Kurtzen dicken Hals.
6. Groſſe behängte zottichte Ohren.
7. Schwartze und liechte feurige Augen.
8. Breite und zottichte Bruſt.
9. Breite und ſtarcke Vorderläuff.
10. Dick zottichte Füſſe.
11. Einen kurtzen und dicken Schwantz.
12. Groſſe Dappen und krumme Nägel.
13. Eine helle Stimme.
14. Schwartz von Farbe.

2. Der Schaff- oder Hürtenhund ſolle ſeyn:

1. Groß/ ſtarck/ muthig und ſchnell.
2. Lang von Leib.

3. An der Farbe weiß.
4. Das übrige dem Haus-Hund gleich.

Nota. Der beſte Hund ſolle ſeyn / welchen die Mutter zum erſten nimmt und zu Neſt trägt / auch welcher am erſten anfängt zu ſehen / eine breite Bruſt / hangende Ohren hat / und den Schwantz wol trägt / ſchwartze und weiſſe Farbe; dann die bundten ſeynd unachtbar.

Ferner ſolle der Meyer keinen Hund über zwölff Jahr lang halten / dann ſie werden im Alter doll / oder verrichten ſonſten ſchädliche Dinge.

Der Hunde Nahmen ſollen wenig Syllaben haben.

Eine Hündin / darvon man eine gute Zucht bey dieſem Meyerhoffe anſtellen will / ſolle behertzt / starcker und groſſer Arth ſeyn. Wann ſie ein Jahr alt / ſo iſt ſie tüchtig zum Wurff / hat alle Jahr Junge / und wirfft in drey Monathen. Nachdeme ſie neun Jahr nach einander geworffen / ſo iſt ſie hernach nicht mehr tüchtig; dann was hernach fället / iſt faul / träg und ſchläfferig.

II. Der Hunde Speiſe betreffend: ſo giebt man ins gemein obgemeldten beyderley Hunden einerley Speiſe / nemlich nur ſchwartz Brod / Gerſten / Kleyen mit Milch-Molcken vermiſcht / ſchmutzige Suppen / und gekochte Bohnen.

2. Man ſolle keine Hunde / es ſey Männlein oder Weiblein / wann ſie läuffig werden / für einem Jahr belegen laſſen / alſo auch nicht über zehen Jahr Brunſtläuffig ſeyn laſſen.

3. Den erſten Wurff ſolle man allwegen der Hündin hinweg thun / dann dieweil ſie noch jung iſt / und das erſte mahl wirfft / mag ſie ihre junge Hündlein nicht wol ernehren. Dann ſolches macht / daß ſie von ſolcher ſchlechten Wartung und Nahrung / weder zunehmen / noch wachſen / und bleiben allwegen blöde / und werden gerne raſend und wütend.

4. Sechs Monat nach der Geburt ſolle man die junge Hündlein nirgends auslaſſen / ſie ſeyn dann ſtarck genug / oder aber daß ſie mit der Hündin ſpielen und langweilen wollen: dann ſie ſpringen gerne in tieffe Gräben / Hecken und Stauden / und reiſſen leichtlich im Leibe.

5. Die junge Hündlein ſolle man von keiner frembden Milch ſäugen noch trincken laſſen; wann aber die Hündin keine Milch hätte / ſo ſolle man die Jungen mit Gaiß-Milch / bis in den vierdten Monat / träncken laſſen.

6. Den jungen Hunden ſolle man keinen langen Nahmen geben / und ſolle kein Hunds-Nahme über zwo Sylben haben / damit ſie deſto ehe verſtehen / wann man ihnen ruffet.

III. Die Kranckheiten der Hunde betreffend / ſo ſeynd derſelbigen vornemlich Dreyerley:

I. Das Wůtten.
II. Das Strangeln.
III. Die Hůfftwehe.

I. Das Wůtten oder Raſen bekommen die Hunde des Sommers von der groſſen Hitze/ alſo auch von grimmiger Kålte im Winter.

Dieſem allen fůrzukommen / ſo iſt das beſte/ wann die Hunde noch jung ſeyn / ſo ſolle man ihnen den Schwantz behauen / die Nerff-Ader / welche durch die Gleich / die Laug am Ruckgrad / bis an den Wadel gehet / aus-rupffen. Oder:

Man nimbt ihnen unter der Zungen ein Aederlein / welches einem run-den und flachen Wůrmlein gleich ſiehet.

2. Wann ſie aber von einem andern wůttenden Hund gebiſſen wor-den / ſolle man ihnen Mangolt-Safft mit Holder-Marck einſchůtten. Oder:

3. Die Stirn mit einem glůenden Eyſen brennen. Oder:

4. Sie in laulecht Waſſer tauchen / und eine Weil darinn laſſen.

II. Das Strangeln und den Tropff betreffend / ſolle man dem Hund ein Glaß voll warmes Oel einſchůtten / und die Adern an den obern Schen-ckeln ſchlagen.

2. Fůr den verlohrnen Athem ſoll man ihnen nur ein Loch durch das Ohr ſtechen / ſo bekommen ſie den Athem wieder.

3. Fůr das Augenwehe / wann ſie rothe Tröpfflein oder ſonſten an-dern Schmertzen haben/ ſo nimbt man vier oder fůnff Wurtzeln/ ſo man Teu-fels-Abbiß nennet/ je friſcher je beſſer/ zerſchneidet ſie in Stůcke / und hångt ſie dem Hund an den Halß / ſo bald die Wurtzel důrr wird/ ſo werden ſie wie-der geſund.

4. Fůr die trieffende Augen / ſo wiſcht man ihnen dieſelbe mit war-men Waſſer.

5. Fůr ein böſen Halß / wann die Hunde nicht freſſen noch trincken wollen / ſo iſt es ein Anzeigen / daß ihnen der Halß verſchwollen iſt / fůr dieſe Kranckheit ſoll man ihnen ein Muß mit Eiſenkraut ſieden / und zu trincken geben. Oder

Man lege ihnen Hunds- und Menſchen-Koth unter einander in einem Lumpen um den Halß.

6. Fůr die Råudigkeit / ſo macht man eine Salbe von Schmeer/ Neſſel-Saamen / Schwefel und Queckſilber / eines ſo viel als des andern / und ſchmieret ſie mit dieſer Salbe / zuvor aber muß man ſie waſchen mit ge-ſottenem Erdrauch-Waſſer. Oder

Man ſchabet die åuſſerſte Schale von Schießbeern-Holtz / und die un-

terſte

terſte behält man / nimbt hernach guten reinen Schwefel darzu / auch Alaun / ſtöſt es klein / vermiſcht es mit Schmeer und ungeſaltzener Butter / läſts in einem Topff wol ſieden / rührt es durch einander / und läſts kalt werden / ſchmiert alsdann den Hund damit.

7. Für die Flöhe / man beſchmiert die Hunde mit Baum-Oel / ſo lauffen ſie von ihnen. Oder

Wann die Hunde viel Flöhe in den Ohren / auch auſſerhalb derſelben haben / ſo reibt man ihnen dieſelbige nur mit bittern Sachen / inſonderheit mit Wermuth.

8. Wann ein Hund verwundet / und er den Schaden nicht lecken kan / ſo gieſſet man ihm Terpetin-Oel in die Wunde / wäſchet es hernach mit Geſöde / darinn Ehrenpreiß und andere Wundkräuter geſotten worden / aus. Oder

Man tropffet ihme den Safft vom Tabac-Safft in die Wunde.

Item / man leget ihme Regenwürme / ſo zuvor in Honig gelegen / in die Wunden.

9. Wann ein Hund in etwas ſpitziges oder in einen Dorn getretten hat / ſo zerſtoſſet man Roßhueb mit Schmeer. Oder

Man brennet junge Schwalben in einem irrdenen Geſchirr gantz zu Pulver / machts mit Schmeer zu einer Salbe / und legts ihme auf / ſo ziehet es den Dorn heraus. Oder

Man ſchmieret den Fuß mit Haſen-Fett.

10. Wann den Hunden Würmer in einem Schaden oder ſonſten am Leibe wachſen / ſo wäſcht man den Schaden nur mit Menſchen-Harn / und purgieret die Hunde mit dem Safft von Hüner-Darm. Wäre aber der Schaden geſchwollen / ſo beſtreicht man denſelben mit Oel. Oder

Man ſtöſſet Schmeer und Brunnkreß durch einander / macht eine Salbe daraus / ſtreichts auf Tuch / und legts dem Hund Pflaſterweiß auf.

Wann aber dem Hund in den hintern Beinen Würmer wachſen / ſo kan man dieſelbige mit dem Safft aus Prüßnig-Laub gepreſt vertreiben.

VII. Von Katzen.

Ob zwar die Katzen nicht unter die Viehzucht gehören / ſo hat man ſie doch in unſerm Meyerhofe vonnöthen / weiln die Mäuſe und Ratten / nicht allein der Frucht in der Scheurn und auf dem Korn-Speicher / ſondern auch im Hauſe und in den Ställen Schaden thun / damit dieſelbige von den Katzen gefangen und vertrieben werden.

Wann aber die Katzen und deroſelben Natur iedermänniglich bekand und gemein iſt; als wollen wir daſſelbige hiemit vorbey gehen / und nur dieſes wenige andeuten:

1. Die jenigen Katzen hält man für die beſten / ſo ſchwartzer und grauer Farbe ſeynd / auch die wol mauſen / und nichts naſchen.

2. Die Katzen belauffen ſich gemeiniglich im Februario am meiſten / wiewol ſie es zu andern Zeiten auch thun; Seynd neun Wochen trächtig / aber ſelten über zehen Jahr.

3. Wann ſie wol mauſen / etwan auch Ratten oder ander Ungezieſer freſſen / und darvon kranck werden / ſoll man ihnen zu Zeiten Butter auf Brod geſtrichen zu freſſen geben.

4. Wann die Katter zu viel auslauffen / und nicht zu Hauſe bleiben / ſolle man ſie verſchneiden laſſen; Sonſten ſchneidet man auch den Katzen die Ohren ab / ſo bleiben ſie zu Haus / dann ſie fürchten den Regen / daß ihnen derſelbige in die Ohren komme.

Nota. Weiln die beſte Pferde von Natur die Katzen nicht wol leiden können / und von deroſelben Geruch müde werden; ſolle derowegen ein jeder / ſo mit Pferden umgehet / oder dieſelbige reithen muß / ſein Kleid / Camiſol oder Rock / wie auch die Handſchue mit Katzen-Fell nicht füttern laſſen.

CLASSIS XX.

Von Pferden.

Wie hochnöthig und nützlich die Pferde bey einer Meyerey / iſt nicht nohtwendig / daſſelbige weitläufftig auszuführen / ſintemaln ſolches jedem Bauersmann und gutem Haushalter bekand ſeyn ſolle; Was aber über voriges man von den Pferden zu wiſſen / wollen wir ſolches in nachfolgenden Anmerckungen kürtzlich andeuten / und handeln

I. Von der Pferd Natur / Wahl und Güte.
II. Von deroſelben Zucht und Unterrichtung.
III. Von ihrem Gebrauch.
IV. Kranckheit und Artzney.

I. Der Pferde Natur / Wahl und Güte betreffend: So hat man Erſtlich zu ſehen auf deroſelben

I. Alter.

II. Farbe

fol: 245.
Fig: B.
Der Pferdte Alter.
8
7
6
5
4
3
2
1
Fig: A.
Der Pferdte Jugent.
8
6
4
2
1
7
3
5

II. Farbe / und andere äuſſerliche Kennzeichen.

III. Den Ort / wo ſie gefallen.

I. Das Alter belangend / ſo kan man ſelbiges auch an dreyerley Dingen wiſſen / als: (1.) an den Zähnen. (2.) an den Füſſeu. (3.) an den Hüfften und dem Haar.

1. An den Zähnen / wann das Pferd dritthalb Jahr alt / ſo wirfft es zu erſt die vörderſten mittlern Zähne / zween oben und zween unten.

2. Wann ſie aber anfangen ins vierdte Jahr zu kommen / ſo werffen ſie die jenigen / welche man Hunds-Zähne nennet: aber ſie wachſen wieder aus.

3. Ehe ſie das ſechſte Jahr erreichen / ſo werffen ſie abermal andere / die nennet man an etlichen Orten die Meel-Zähne.

4. Im ſechſten Jahr kommen die erſte ausgefallene Zähne wieder.

5. Im ſiebenden Jahr ſeynd ſie wieder alle gewachſen und erfüllet.

6. Nach dem ſiebenden Jahr kan man faſt nicht weiter wiſſen / wie alt ein Pferd ſeye / dann daß man eine ungewöhnliche Schwärtze im zwölfften Jahr an den Zähnen ſiehet.

Nota. Je älter aber ein Pferd wird / je länger ihme die Zähne auch wachſen / ausgenommen etliche / welche ſie wegen des täglichen Gebiß abſtoſſen / waun ſie von Tag zu Tag älter werden.

Damit aber der verſtändige Hausvater von dem Alter der Pferde ſolches aus den Zähnen zu erkennen noch beſſere Nachrichtung haben möge / wollen wir in nachfolgender Beſchreibung / und hierbey geſetzten Figuren A. und B. noch umſtändiger Meldung thun.

Fig. A.

1. In der Pferde Jugend / ſeynd die Zähne viel weiſſer dann die andern / dieſelbige ſchieben ſie innerhalb zwey Jahren zu drey unterſchiedlich mahlen / und werffen ſie ab; nemlich / im zweyten Jahr das erſte mahl zween / nemlich / im Mittel des vordern Mauls oder Reihe der Zähne oben und unten / Num. 1. 2. im untern Kien.

2. Mit dem dritten Jahr die nechſte dabey / oben und unten vier des untern Kiefers / Num. 3. 4.

3. Mit dem vierdten Jahr die vier letzere Ecken des untern Theiles des Kopffes / Num. 5. 6. Abermahl vier oben und unten.

4. Wann die junge Zähne geſchoben / nach dem vierdten Jahr / ſo kommen im fünfften Jahr die beede Hacken des untern Kopffs / Num. 7. 8.

Fig. B.

1. In der Pferde Alter / ſo fänget daſſelbige an vom fünfften bis

nach dem ſiebenden Jahr / dann da haben die Zähne eine Höhle / rund wie ein Pfenning / des obern Theils des Kopffs / Num. 1.

2. Wann ſie ſieben Jahr zuruck / ſo iſt die Höhle heraus gewachſen / und gantz gleich / dargegen aber iſt ein brauner Flecken im obern Theil des Kiefers / wie Num. 2.

3. Nach ſieben Jahren / ſo löſchen ſolche braune Flecken in der Ordnung / wie ſie gewachſen / oder in der Jugend geſchoben / wieder aus / nemlich der mittlere zu erſt / darnach die nechſte nach einander / daß ſie oben weiß werden / wie bey Num. 3. zu ſehen.

4. Ferner nach zehen Jahren und Auslöſchung ſolcher Flecken / erhebet ſich die Ebene des Zahns allgemach überſich / bis ins dreyzehende Jahr / Num. 4. des obern Theils.

5. Nach dreyzehen Jahren wird die Erhebung noch runder / als an dem fünfften Zahn des obern Theils bis in das ſechzehende Jahr.

6. Nach ſechzehen Jahren werden ſie je länger je ſpitziger / wie der ſechſte Zahn des obern Theils ausweiſet.

7. Uber beſagte Zeit kan man von der Pferde Alter nichts ſonderliches und gewiſſes mehr ſchlieſſen / dann je älter ſie werden / je ſpitziger die Zähne ſeynd.

Nota. Unter wehrender Zeit wachſen beede Hacken immer fort / daß ſie gröſſer und dicker werden / je mehr Jahre ſie erreichen / Num. 7. 8.

8. Letzlich werden über dieſes die Zähne an der Farbe / von dem zehenden Jahr an / je länger je gelber / im höchſten Alter aber / je mehr je weiſſer und länger / wie oben gemeldet / und diß kommet von dem zuruckweichenden Zahnfleiſch her.

(2.) Der Pferde Alter wird auch erkennet an den Füſſen / nemlich / wann in den unterſten Spitzen des Knöchels / ober der Feſſel eine Wartzen wächſt / welche mit den Jahren je länger je ſpitziger wird ; man kan aber aus dieſem die gewiſſe Jahr nicht anzeigen.

(3.) An den Hüfften und dem Haar / wann man ihnen die Haut ergreiffet / und vom Fleiſch ziehet / wann dieſelbige nicht bald ſich wieder ſo glatt anziehet / wie das Widerſpiel an den jungen Pferden zu ſehen.

2. Wann den Pferden die Haar grau werden / als erſtlich um die Augen / auf der Naſen / in der Möhn / Schopff und Schweiff / und letzlich über dem gantzen Leib / bevorab wann ſie Käſtenbraun / ſchwartzfarb und anderer Farbe ſeynd. Hingegen ſo werden die weiſſe Pferde Apffelgrau und etwas dunckel / bekommen viel Runtzeln in den obern Lefftzen / und wollen etliche aus den Zahlen der Runtzeln auch das Alter und die Jahre anzeigen / worvon aber / wie auch aus den Haaren kan man keine Gewißheit der Jahre wiſſen ;

wiſſen; die grauen Haar aber kommen gemeiniglich mit dem zwölfften und vierzehenden Jahr.

Nota. Die Veränderung der Farbe / ſo man am meiſten bey den Schimmeln ſpühret / geſchiehet nach neun und zehen Jahren / je länger je liechter / und verlieren ſich die dunckele Haare.

II. Die Farbe der Pferde betreffend / hat man nachfolgender Geſtalt davon zu urtheilen / nemlich:

1. Die Käſtenbraune und Apffelgraue Pferde ſeynd Sanguiniſch / warm und feuchter Natur / haben von dem äuſſerlichen Element die Lufft / und dieſe ſeynd von Natur geſchickt und gut.

Nota. *In* Specie hat der Hausvatter zu wiſſen / daß die braune Pferde gemeiniglich freudig / keck / und kühner Natur / auch geſchwind und hurtig ſeynd / auch gelehrnig und arbeitſam / alſo daß man dieſelbige ſo wol zum Reithen als dem Fuhrwerck gebrauchen kan / ſeynd derowegen die Käſtenbraune die beſten.

2. Die Liechtbraunen oder Füchſe / ſeynd gemeiniglich Choleriſch / hitzig / und trockener Natur / haben derowegen zu ihrem Element das Feuer / ſeynd derowegen hurtig und zornig.

3. Weiß oder Liechtfahl / ſeynd Phlegmatiſch / feucht und kalt / deroſelben iſt ihr Element das Waſſer / und dieſe ſeynd von Natur wehrig.

4. Rappen oder Schwartzbraune / ſeynd Melancholiſch / kalt und trocken / und weil ſie zu ihrem Element die Erde haben / ſo ſeynd ſie gemeiniglich von Natur ungeſchickt / tölpiſch und unlehrhafftig.

5. Die Liechtbraune ſeynd gemeiniglich matt und weicher Farb / ob ſie ſchon hitziger Natur ſeynd / und im Anfang ſich ſtarck erzeigen / ſo hat es doch in die Länge keinen Beſtand.

6. Goldgelbe oder Gelbbraune Pferde haben zwar ein ſchönes Anſehen / ziehen zwar den Zug einer Gutſchen mit ſchwartzem Geſchirr bäſſer / als einen Miſtwagen / ſeynd hitzig / zornig / und darneben matte Pferde / und tauren keine ſchwere Arbeit aus.

7. Kirſchenbraun und darbey ein wenig röthlicht / ſeynd hitzige und Choleriſche Pferde.

8. Dunckelbraun ſeynd Zweyerley: Die eine ſeynd geſpiegelt wie die Apffelgrauen / die Andern ſeynd um die Schenckel hinten bey dem Geſchrött / und den vordern Füſſen / auch in dem lincken / um das Maul und Augen Liechtbraun / dieſe ſeynd faſt gut.

9. Fahldunckelbraun / dieſe werden für faule und matte Pferde gehalten.

10. Schwartzbraun / ſeynd gemeiniglich hitzige und Choleriſche Pferde.

Nota. Bey der grauen Farbe der Pferde hat man dahin zu ſehen / ob ſie mehr weiſſe oder ſchwartze Haare vermiſchet haben: So ſie derowegen viel weiſſes mehr denn ſchwartzes Haar haben / ſo iſt des Pferdes Natur zur Phlegma und Feuchte geneiget. Iſt aber das weiſſe mit dem meiſtentheils ſchwartzes Haars vermiſchet / ziehet ſich ſolches auf Choleriſche uñ Melancholiſche Natur. Wañ derowegen die Vermiſchung der Haar gleich und ſchön grau vermenget / alſo daß faſt eine Farbe ſo viel als der andern / ſo ſeynd dieſes freudige und röſche Pferde / ſo zum Reiten und Fuhrwerck dienlich und dauerhafft / ſeynd auch thätiger und ſittſamer als die braunen / und bey weitem nicht ſo hitzig.

11. Weiſſe Pferde ſeynd Zweyerley:

(1.) Die durch und durch weiß.

(2.) Die weiß ſeynd / und ſchwartze Hüffte haben. Weiſſe Pferde dienen gemeiniglich mehr für groſſe Herren als für die Baurnleuthe; Sie ſollen aber ſchöne groſſe Augen und ſchwartzes Geſchrött haben.

12. Apffelgrau ſeynd vielerley / da allezeit einer liechter oder dunckeler als der andere / und gleichwie die Apffelgraue Farbe die beſte iſt unter allen grauen ins gemein; alſo iſt auch unter den Apffelgrauen wiederum die beſte Farbe / je mehr ſie ſich auf Himmelblau ziehet / und runde Spiegel über den gantzen Leib hat; und dieſe dienen allein mehr für Fürſten und Herren / weiln ſie für die Herrlichſten gehalten werden / und man ihrer nicht viel findet.

13. Schwartz-Schimmel iſt nur Einerley / jedoch einer liechter dann der ander; Dieſe Farb iſt alſo beſchaffen / wann ein Pferd an ihme ſelbſt ſchwartz iſt / und darinnen ſchimlicht / dieſe mögen wol weiſſe Zeichen haben; nemlich an den Füſſen und Stirnen / ſeynd offtermals gute Pferde.

14. Roth-Schimmel ſeynd Zweyerley: Die eine haben dunckel oder ſchwartzbraune Ende / in deme ſeynd ſie von den Schwartz-Schimmeln unterſchieden: Diß iſt eine gute Farbe / aber dem Geſicht etwas gefährlich; Die Andern haben gar rothe Ende / und ſeynd ſonſten auch ſchimlicht. Diß ſeynd weiche und matte Pferde.

Nota. Von der rothen Farbe der Pferde / inſonderheit von den Füſſen; weiln dieſe von Natur hitzig / geſchwind und röiſch / freudig und muthig ſeynd / muß man gar behutſam mit denſelbigen umgehen / damit man ſie nicht leichtlich erzürne / ſonſten wo man ſie gar zu hitzig antreibet / macht man ſie gantz verwirret.

15. Liecht-

15. Liecht-Füchſe ſeynd Zweyerley:

(1.) Die eine mit weiſſen Möhnen/Schopff und Schwantz/und ſonſten über den gantzen Leib roth.

(2.) Die andern ſeynd vielerley/ und iſt einer liechter und danckler als der ander/ und dieſes iſt eine gemeine Farbe: und ob wol die Füchſe alle insgemein hitzig/ freudig und zornig ſeynd/ ſo wehret ihr Muth doch nicht lang; dann ſie ſeynd weiche Pferde/ verzagen bald an der Arbeit/ und muß man ſie ſittſam unterrichten und regieren.

16. Rothe Füchſe/ dieſe Farbe iſt nicht gemein/weil man ſie ſelten findet/ haben ein ſchönes Anſehen/ ſeynd als wann ein Liecht-Fuchs mit einer Türckiſchen rothen Farbe/ die auf gelbe zeiget/ gefärbet wäre.

17. Rechte Füchſe/ iſt die gemeine Arth und Farbe der Pferde/ſo zum Fahren und Arbeiten/ auch auf unſerm Meyer-Hoffe dienlich ſeyn können.

18. Schweiß-Fuchs/ je danckeler die Farbe/ je beſſer das Pferd.

Nota. Von den Rappen/ dieſe ſeynd gemeiniglich Melancholiſcher Natur/ und zorniger Arth/ ſchwermüthig/ träg und faul/ und wañ ſie zornig werden/ laſſen ſie ſich nicht ſo leichtlich wieder ſtillen/ als andere Pferde/ ſeynd offtermals untreu/ eigenſinnig/ vergeſſen bald was man ſie unterrichtet.

19. Mäußfarb iſt eine heßliche Farb/ und nichts werth; dann dieſe Pferde haben der Mäuſe Natur/ ſeynd Melancholiſch/ ſcheu/ matt/ und verzagte Pferde.

20. Liechtſchwartz iſt eine gemeine Farbe/ und nicht viel darauf zu halten.

21. Kohlſchwartz iſt eine harte Farbe/ ſonderlich wann weiſſe Zeichen darbey ſeynd. Dieſe werden von etlichen für unglückliche Pferde gehalten/ dann ſie ſeynd gerne ſcheu und ſtutzig.

Nota. Wann dieſe Pferde ſchwartz-danckele Augen haben/ und am Apffel herum einen braunen Ring/ ſo iſt zu beſorgen/ daß ſie nicht allein ſcheu/ ſondern mit der Zeit wol gar blind werden möchten.

22. Die Schäcken werden alſo genennet/ weiln ſie aus den vier Haupt-Farben durcheinander vermenget; dann man findet ſchwartz und weiß/ braun und weiß/ rothſchimmelicht und weiß/ 2c.

Die Schäcken werden für gut gehalten/ wann ſie nachfolgende Zeichen haben/ nemlich:

1. Daß die Farben gleich unter einander geſprenget ſeynd.

2. Daß ſie zwey oder drey weiſſe Füſſe/ ſchwartze Hueff/ ein gantz ſchwartz Geſchrött/ und ſchwartze groſſe Augen haben.

3. Die jenige aber/ ſo groſſe Flecken haben/ wie Kühe/ / und eine

liechte Farbe / dieſe zieren mehr einen Pflug und Miſt-Wagen / als eine Fürſtliche Gutſche oder Adelichen Reuter.

Die Zeichen aber eines jeden guten Pferdes ſeynd nachfolgende:

1. Ein gutes Pferd ſolle haben einen kleinen Kopff / der dürr iſt / daß man gleichſam die Adern und Beine ſehen oder zählen mag.

2. Kleine / wolſtehende / ſpitzige / und nicht hangende Ohren.

3. Weite Naßlöcher.

4. Einen dürren und langen Schopff.

5. Das Haar an der Möhn / Schopff und Schwantz lang und zart.

6. Eine breite / hohe und eingebogene Stirne.

7. Schöne / klare / liechte und Kăſtenbraune Augen.

8. Einen Halß / ſo nicht zu kurtz / noch zu lang / ſondern einer mittelmäſſigen Länge / nach Proportion des Leibes / oben am Kopff ſolle er dünn / und unten gegen der Bruſt ſtarck ſeyn.

9. Eine ſchöne breite Bruſt / dieſe machen / daß ſich die Pferde nicht ſtreichen / und ſeynd in ihren Schenckeln im Ziehen und Reiten gewiß und ſtarck.

10. Die Bruſt ſolle nicht allzu Fleiſchicht ſeyn / dann dergleichen giebt ſchwere Pferde.

11. Die Büge ſollen breit und ſtarck ſeyn / und ſich in deme mit der Bruſt vergleichen / ſie ſollen auch wohl Fleiſchicht ſeyn / dann ſolches bedeutet groſſe Stärcke.

12. Von dem Bug bis auf die vordere Knie / und hinten hinab bis auf die hintere Knie / da ſoll ein Pferd viel Fleiſch haben.

13. Der Rücken am Pferd ſolle nicht tieff gebogen ſeyn; dann dieſe Pferde haben keine Stärcke. Es ſolle aber auch der Rücken nicht hoch gebogen ſeyn / wie an den Eſeln / ſondern ſolle eine ſanffte Tieffe haben.

14. Das Creutz fängt nach dem Rücken an / und der gantze Hobel hinaus bis an den Schwantz ſolle breit und ſtarck ſeyn.

15. Der Bauch ſolle nicht aufgeſchürtzt noch in den Lenden leer ſeyn / dann diß iſt ein gewiſſes Zeichen / daß ſolches Pferd nicht geſund im Leibe / ſondern gemeiniglich angewachſen / ſondern der Bauch ſolle eine mittelmäſſige Gröſſe haben / und mit der Bruſt / Rück / und Creutz überein ſtimmen.

16. Die Rippen ſollen breit und ſtarck ſeyn.

17. Das Geſchrött ſolle klein / gleich und wol aufgeſchürtzt ſeyn / das Glied oder Schafft ſolle auch kurtz und ſchwartz ſeyn.

18. Die Wartzen / ſo die Pferde oberhalb den Füſſen / und an den hintern unterhalb des Knies haben / je kleiner ſie ſeynd / je beſſer iſt es / auch je

geſunder

geſunder und trockener Schenckel haben die Pferde / ſeynd auch arbeitſam und tauerhafft.

19. Die Köten und Kegel fangen an / wo das Schienbein aufhöret / und gehen bis auf den Saum oder Hueff hinab / ſollen niedrig und kurtz bey einander / und nicht lang oder hoch ſeyn / dann hierinnen haben die Pferde eine groſſe Stärcke / werden nicht bald müde in dem Geäder / und fallen nicht ſo gerne / als ſonſten.

20. Die Füſſe ſollen glatt / und nicht mit langem Haar behängt ſeyn / dann ſonſten nach dem Schwemmen trocknen die langhaarichte nicht gerne / und ſcheuen die Pferde alles Waſſer / auch kan man die glatte beſſer wiſchen und trocknen / nur mit einem Strohwiſch und Streichtuch / als die langhaarichte.

21. Die Hueff ſollen hoch und nicht hohl / auch nicht ſchmal / wie an den Eſeln / ſondern fein breit und rund ſeyn; dann in den hohlen ſchmalen Hueffen ſchwindet gerne der Kern und das Leben / und ſeynd gerne den Hornklüfften geneiget; Die Hueffe ſollen auch nicht Raiffe noch Ringlein nach der Breite um den Hueff herum haben / ſondern die Fäden ſollen oben vor dem Saum nach der Länge herab gehen; dann was nach der Breite herum gehet / das ſpringet leichtlich hinweg / was aber oben herab gehet / iſt veſt und ſtarck.

22. Weiſſe Hueffe ſeynd ſelten gut / dann ſie ſeynd zarter und mürber weder die ſchwartzen. Alſo auch werden die ſcheckichte Hueffe / ſo ſchwartze und lange Striche im weiſſen / oder lange weiſſe Strich im ſchwartzen Hueffe haben / nicht für gut gehalten / es ſeye dann / daß ſie an einem weiſſen Fuß ſeynd / ſo ohne das ein gut Zeichen / doch ſeynd ſie beſſer dann die gantz weiſſen.

23. Vollfüſſigt und ſatthueffig / iſt auch ein groſſer Mangel / dann dieſe werden bald hinckend / und verletzen ſich in den Steinen im Ackerfelde / oder in rauhen Fahrwegen; derowegen ſo werden die ſchwartze Hueffe / ſo faſt Aſchenfarb ſeynd / vor die beſte gehalten / dann die Strahlen ſtehen in denſelbigen Hueffen in der höhe / alſo daß ſie die Steine nicht erreichen.

24. Der Saum / ſo zwiſchen dem Horn und Fleiſch um den Fuß oder Hueff gehet / ſoll ſubtiel und nicht feiſt / aber wol ziemlich haarig ſeyn / damit die Haut vor der Kälte verwahret wird.

25. Die Füſſe ſollen nicht zu hoch noch zu kurtz nach Proportion des Leibes ſeyn.

26. Ein guter Hengſt ſolle nachfolgende Stück haben:

Rinds Augen / und Gleich.

Maulthiers Stärcke und Füſſe.

Eſels Hueff und Tiech.
Wolffs Schlund und Halß.
Fuchſen Schwantz und Ohren.
Hirſch dürren und magern Kopff.
Weibs Bruſt und Haar.
Löwens Kühne und Freche.
Schlangen bewegliches Geſichte.
Katzen Tritt oder Gang.
Haaſens behend und ſchnellen Lauff.

27. In Summa / ein mittelmäſſiger Leib / der weder zu mager noch zu fett iſt / und auch alſo bleibet / iſt eine hauptſachliche Eigenſchafft / daraus drey andere Eigenſchafften entſpringen; nemlich:

1. Die Geſtalt und Schönheit.
2. Die beſte Complexion einer vollkommenen innerlichen und äuſſerlichen Geſundheit.
3. Die Bequemlichkeit und Geſchicklichkeit zu allen Arbeiten.

Derowegen ein mittelmäſſiger Leib eines Pferdes / ſo in dem Wachſen fett / wolſtändig und hurtig in den Bezeugungen iſt / für allen andern ſolle gewählet und ausgeſuchet werden.

III. Den Ort betreffend / wo man eine gute Zucht von Pferden hernehmen ſolle; So iſt zu wiſſen / daß wir dieſelbige nicht von fernen und frembden Orten / ſondern allein in Teutſchland und deſſelbigen Angräntzen und Begriff ausſuchen wollen; und hat der Meyer dieſelbige in nachfolgenden Stuttereyen zu erwählen; nemlichen:

1. Im Oldenburgiſchen und Frießland.
2. In Niederland die Bergiſchen.
3. In Weſtphalen.
4. Im Hertzogthum Würtenberg.
5. In Oeſterreich.
6. Im Saltzburgiſchen.

II. Der Pferde Zucht und Unterrichtung beſtehet in nachfolgenden Stucken / worvon dem Hausvatter oder Meyer dieſes Hoffs wir kürtzlich Anweiſung geben wollen / was derſelbige zu wiſſen vonnöthen hat / als:

I. Von dem Mutter-Pferd.
II. Von dem Hengſt.
III. Von der Zeit der Beſchellung.
IV. Von den jungen Fohlen oder Füllen / und derſelben Wartung.
V. Von der Caſtrir- und Schneidung der jungen Pferde.
VI. Von der Weyde und Hütung der Pferde.

VII. Von

VII. Von dem Schwemmen / Streu und Wiſchen der Pferde.
VIII. Von dem Stall und deſſen Geräthſchafft.

I. Das Mutter-Pferd / oder die Stutte / von welcher man gute Zucht von Füllen haben will / ſoll unter zwey und über zehen Jahr nicht alt ſeyn.

2. Sie ſolle eines ſchönen Leibes / wolgeſtalt / und ein ſchönes Anſehen haben / auch etwas gröſſer dann der Beſchöller ſeyn.

3. Sie ſolle weich um den Bauch und Seiten ſeyn.

4. Sie ſolle nicht abgearbeitet / ſondern friſch und ſtarck ſeyn.

5. Sie ſolle nicht ſcheu ſeyn / nicht ſchlagen / noch beiſſen / auch nicht bald ſchwitzen / wol freſſen / gerne auffitzen laſſen / nicht ſtättiſch ſeyn / und leiß oder ſanfft gehen.

II. Den Hengſt betreffend / ſo ſolle derſelbige nicht unter drey Jahr / ſondern vom vierdten bis ins zwantzigſte Jahr zum Beſchöllern genommen werden.

2. Ein vollkommener Beſchöller-Hengſt mag zwantzig Stuten gnug thun.

3. Der Beſchöller ſolle mittelmäſſiger Gröſſe ſeyn / ſtarck von Bruſt und Creutz / ohne eingebogenen Rücken / mit einem ſchmahlen Bläßlein auf der Stirn / und an einem hintern Fuß etwas weiß / von Haaren Apffelgrau / Käſtenbraun / oder von einer Farbe ſeyn.

4. Er ſolle geſund / vollkommen / ſchön / aufrecht / Gliedgantz und lebhafft ſeyn.

5. Sein Geſchrött ſolle wol aufgeſchürtzet und ſambt dem Glied gantz ſchwartz ſeyn; dann die weiſſe Farbe des Glieds wird zur Vermehrung für untüchtig gehalten.

III. Die Zeit der Beſchöllung anbelangend / ſo wird für die beſte Zeit erachtet von Gregori (12. Mertz) bis an Viti (18. April) und ſolle vor dem Neu-Monden geſchehen.

2. Es kan das Beſchöllen auch auf den halben April geſchehen / damit die Stuten hernach im Mertz die Füllen bringen / und gleich auf halben April oder Anfang des Mayen mit der Stuten auf das friſche und junge Graß lauffen / und neben der Milch durch den Sommer hindurch der guten Weyde genieſſen können. Dardurch dann die Füllen wol wachſen und ſtarck werden. Dann / wann man die Stuten erſt mitten im Sommer / oder gar gegen dem Herbſt beſchöllen ſolte / bekommen ſie erſt die Füllen / wann die beſte Zeit ſchon vorüber.

3. Die Stuten werffen ihre Füllen zu Ende des zwölfften Monats / derowegen ſolle man ſie nicht ehe als um den halben Mertz / wie zuvor gemeldet / beſteigen

beſteigen laſſen / damit beydes der Wurff und die Geburt um ſolche Zeit geſchehe / daß ſie die junge Füllen am beſten möchten ernehren.

4. Im zehenden Jahr iſt die Stute kein Nutz mehr; dann ſo ein Hengſt von einem alten Mutter-Pferd geworffen wird / die seynd gemeiniglich ſchwer und faul.

5. Die Stute ſolle nicht mehr dann einmal in zweyen Jahren beſchöllet werden / damit ſie ihr junges Füllen deſto beſſer ernehren könne.

IV. Die jungen Fohlen betreffend / ſo ſolle man ſelbige gleich nach der Geburt zu ſeiner Mutter in einen warmen und weiten Stall legen / und verwahren / daß es nicht erkalte / auch zuſehen / wann es in einem engen Stall geworffen / daß es die Mutter nicht leichtlich verletze oder beſchädige.

2. Wann das Füllen ein wenig groß und ſtarck worden / mag man ſolches mit ſeiner Mutter auf die Weyde gehen laſſen; dann ſonſten die Stute traurig und kranck wird.

3. Wann das Füllen achtzehen Monat alt wird / ſo ſolle man ſolches von ſeiner Mutter thun / und zu den andern Füllen einſperren / hernach zähmen / und ihme ein Halffter anlegen / und einen Zaum an die Krippen anbinden / damit es deſſelben gewohne / und das Geräuſche oder Getümmel nicht ſcheue.

4. Wann das Füllen dreyjährig iſt / ſo mag man es recht zäumen / und zu welcher Arbeit man will / gewöhnen und abrichten.

5. Die Füllen ſo im Mertzen oder Aprillen gefallen seynd / kan man hernach im Herbſt um Michaelis / wann die Stuten Kält halben / und Mangel der Weyde ohne das im Stall bleiben müſſen / abgewöhnen / und nicht mehr ſäugen laſſen.

6. Wann man ein Füllen will abgewöhnen / ſo ſolle man ſolches thun drey Tage vor dem Voll-Mond / und es bey vier und zwantzig Stund von der Mutter enthalten / nachmals wieder zu ihr laſſen / ſo wird es ſich voller Milch trincken / alsdann ſoll man es gäntzlich abſondern / und in den Fohlen-Stall thun.

Nota. Wann die Stute trägt / ſo ſolle man dieſelbige wol halten und ſpeiſen / auch keines wegs laſſen arbeiten / lauffen oder rennen.

Man ſolle auch die trächtige Mutter-Pferde kein Froſt / Näſſe noch Kälte leiden laſſen / ſondern in einem warmen Stall einſperren / bis die junge Frucht im Leibe groß und ſtarck wird.

Wann die Stute ein lebendig Füllen geworffen / ſo ſolle man daſſelbige nicht angreiffen / dann man ihme dadurch leichtlich Schaden und wehe thun kan.

Nachdeme die Stute geworffen hat / ſolle man ihr mit laulecht Waſſer /

Saltz

Saltz und Meel / ſo unter einander vermiſchet / alle Morgen und Abend / drey Tage lang zu Hülffe kommen / darnach gut und friſch Heu / allerley Kern die fülle geben / ſie ſauber und in guter Streu halten; dardurch wird die Nahrung des Füllens geſtärcket / damit ſie groß und ſtarck werden.

7. Die jungen Hengſt und Mutter-Fohlen / nachdeme dieſelbige in ihre Ställe von den Müttern abgeſondert werden / ſollen ſtätig in ihren Rauffen gutes Heu ligen haben / ſollen auch frey / ledig / und nicht angebunden ſeyn / damit ſie ihre Ubung haben / und ſich nicht überſtehen.

8. Wann man aber den Fohlen gebrochenen Habern oder Gerſten mit geſchnittenen Rocken-Stroh oder Gromet angemenget geben will / ſo ſolle man ein jedes abſonderlich anlegen / damit ſie nicht zuſammen kommen / und eines dem andern ſein Futter hinweg freſſe.

9. Wann man die jungen Fohlen zn Morgeus um 7. Uhr geträncket / ſo kan man ihnen ohngefehr um 8. Uhr ein gutes Futter geben / als nemlich von gebrochenen Habern / Gerſten / Gromet / geſchnitten Weitzen-oder Roggen-Stroh / wie zuvor gemeldet / weiln ihnen das dürre Heu ungewohnet; Man ſolle ihnen aber vorgeſagtes mit lauem Waſſer ein wenig ſprengen / und nicht gar zu naß machen / damit ſie das gebrochene / als Habern / Gerſten und Stroh nicht verblaſen.

10. Wann ſie diß beſagte Futter aufgefreſſen / ſo ſolle man ſie von ihren Halfftern wieder loß machen / und um den Mittag / wann es ſchön Wetter iſt / im Hofe in der Lufft trincken und umſpringen laſſen.

11. Um vier Uhr des Abends ſoll man ihnen abermal ein Futter geben / wann ſie demnach des Tags dieſe zwey Futter gehabt / ſo ſolle man ihnen die Rauffen Tag und Nacht voll gutes Heu ſtecken.

Nota. Man ſolle den Fohlen kein gantzes Futter geben / bis daß ſie aufs wenigſte zwey Jahr alt werden; Wann man den Habern oder die Gerſte nicht haben könte / welches zwar bey dieſer Meyerey nicht ſeyn ſolle; ſo kan man ſie mit Roggen-Kleyen füttern.

12. Wann die Fohlen ein Jahr alt / ſo kan man ſie denſelbigen Sommer unter den Stuten weyden laſſen.

13. Die Kennzeichen eines Fohlens / ſo Anzeigen eines guten Pferdes geben möchte / ſeynd ohngefehr nachfolgende:

1. Daß er frölich und kühn ſeye.

2. Daß er ſich nicht fürchte / oder wann er etwas ſeltſames höret oder ſiehet / nicht erſchrickt.

3. Ob er von der Heerde hindan lauffe / und mit den andern jungen Fohlen

Fohlen auf der Weyde umlauffe/ ſchertze / und mit ihnen kämpffe/ in ſelbigem die andere ſeines Alters übertreffe.

4. Ob er für andern fein ringfertig über die Gräben ſpringe.

5. Wann man das Geſtüt etwas über eine Brücken / oder durch ein Waſſer muß treiben / ob er der erſte ſey.

6. Item / wann er trinckt / ob er das Maul / oder den Kopff tieff ins Waſſer ſtoſſe.

Wann demnach ein Fohlen dieſe Zeichen an ihme hat / ſo darff man nicht zweiffeln / daß es ein ausbündig gutes Pferd / ſo wol zum Reiten als anderer Arbeit zu gebrauchen / ſeyn werde.

Im übrigen hat man auch auf die Geſtalt des Leibes zu ſehen / nemlich / ob er ſchön oder heßlich / klein oder groß werde / kan man aus nachfolgenden Stucken ſehen:

Wann er groſſe Knie und ſtarcke Schenckel/ und vornen einen Wirbel an der Stirn und ausgehenden Schaaffs-Kopff hat.

Wann der Meyer einem Pferde einen ſchönen Möhn / Schopff und Schwantz ziehen will / ſo ſolle er dem Fohlen / alsbald man ihme von ſeiner Mutter und von der Milch abgeſondert / den Schopff und Möhn aufs genaueſte mit einer Scheer abſchneiden / desgleichen auch die gantze Rieb des Schwantzes beſchehren / ſo wachſen viel und ſchöne Haar hernach.

Wann nun die Fohlen anderthalb Jahr alt / ſo ſolle ſie der Meyer in einen beſondern Stall thun / ſo zu ſolchem Alter der Fohlen gemacht / und was für Füllen im Frühling gefallen / die ſolle er wieder in den erſten Stall thun/ in welchem die anderthalbjährigen den vorigen Winter geſtanden ſeyn/ und alſo mit den Ställen abwechſeln/ und ſie in allen tractiren/ was oben von den halbjährigen geſagt worden.

Wann demnach der Frühling herbey kommet / und die Weyde vorhanden / und die Hengſt-Fohlen ohngefehr zwey Jahr alt ſeynd / ſo ſolle man ſie nicht mehr unter die Stuten auslauffen laſſen / ſondern ſie auf eine abſonderliche verſperzte Weyde thun/ und wol Achtung auf ſie geben laſſen/ daß ſie ſich nicht Schaden thun / dann je älter und ſtärcker ſie werden/ je mehr ſuchen ſie ſich ſelbſt zu üben/ über Gräben und Zäune zu ſpringen.

Wann ſie aber im Saugen verſchnitten ſeynd / ſo mag man ſie wol auf der Weyde unter den Stuten laſſen.

Nota. Wann es bey dieſem Meyerhofe die Gelegenheit hat / daß der Orth etwas gebürgig / ſo kan der Meyer ſeine Stuterey darbey anrichten / damit die Pferde der Berge gewohnen / und deſto ſteiffer in den Schenckeln werden.

Wann nun ferner die Fohlen noch einen Sommer auf der Weyde gangen/

gangen/ und abermahl die Zeit/wann man ſie wider auffſtellet/ ſo werden ſie ohngefehr dritthalb Jahr alt ſeyn; Solle derowegen der Meyer ſie wieder in den dritten Stall thun / welcher faſt allerdings zugerichtet/alß ein rechter Stall/darin man die alte Pferde zuſtellen pfleget/ und mit den andern jungen Fohlen ſoll man/mit Abwechlung der Ställe/hernach folgen.

In jetzt beſagtem Stall ſolle man die dritthalb jährige Fohlen in ihren unterſchiedlichen Ständen an Halfftern legen/hernach gute reine Streu unter ſie machen/offt zu ihnen in die Stände gehen/ihnen hinten und vornen die Füſſe auffheben/auch ein Eyſen auff die Hueffe legen / und mit einem Hueffhammer fein gemach darauff klopffen / damit man ſie zum beſchlagen bey Zeiten gewehne.

Der Fohlenknecht ſoll auch die Fohlen mit einem ſaubern Tuch umb die Köpffe und den Leib abſtreichen/und die Füſſe mit einen reinen Strowiſch fein ſauber abreiben / auch die Mähn / Schopff und Schwantz abkämmen/ man ſolle auch zuweil den Striegel zu ihnen brauchen / nicht/ daß man ſie damit ſtriegele/ ſondern nur/daß ſie deſſelben gewohnen / und das kan man deß Tags nur etlichmahl thun/daß man mit dem Striegel und Strohwiſch über ſie abfähret/dieſes macht ſie auch zahm/daß ſie ſich gerne fangen und zäumen laſſen.

Was die Fütterung der dritthalb jährigen Fohlen anbelanget / kan man es damit halten/wie mit den anderthalb jährigen / allein man muß mehr angemacht geſchnitten Stroh und Heu oder Grommet haben / weil ſie umb ein Jahr älter/ und derowegen mehr Futter bedörffen.

Man ſolle ihnen auch ein wenig mehr Haber oder Gerſten darunter geben/ als den anderthalbjährigen / dann ſo man die Fohlen im Anfang mit Haber oder Gerſten wohl füttert/ſo wachſen ſie in die Breite oder Dicke/und werden darvon wohlgeſtalt.

Betreffend das Trincken / ſolle man ihnen daſſelbige in einem Kübel in die Stände tragen / und damit gewehnen / daß ſie deſto zahmer werden.

Nachdeme ſie nun zu Mittags getruncken und ihr Futter auffgefreſſen/ ſo ſolle man ſie auß dem Stall herauß/und ſo lang im Hofe laſſen umlauffen/ biß daß ſie ſelbſten wider in den Stall begehren / und von ſich ſelbſten wieder hinein gehen / und ſie gar nicht darzu nöthigen/ auch ſolten ſie biß umb 4. Uhr Abends herauſſen bleiben.

Wofern ſie aber nach 4. Uhr von ſich ſelbſten nicht in den Stall wolten/ ſolle man ſie hinein treiben/und ihnen ihr Streu/Futter/auch was ſonſten ihnen gehöret/wieder fahren laſſen.

Nota. Der Fohlen-Stall ſolle/gleich wie die andern Pferdſtälle/jederzeit ſauber und rein gehalten werden.

V. Die Caſtrier-oder Schneidung der jungen Pferde betreffend: So läſt man gemeiniglich nur die junge Hengſtpferde/ (die man zur Zucht nicht haben/ und die man lieber auff der Weyde unter den andern Pferden/ als allein im Stall haben und halten will/) ſchneiden.

2. Etliche laſſen ſie auch im vierdten oder fünfften Jahr ſchneiden; iſt aber beſſer/ wann ſie noch jung ſeyn.

3. Nach deme ſie nun geſchnitten/ ſolle der Meyer ſie vierzehen Tage lang gar ſtill halten/ biß daß ſie heil werden/ und ihrer wol warten.

4. Man ſolle unterdeſſen keine Schweine zu ihnen in den Stall laſſen/ inſonderheit kein Eberſchwein.

5. Die beſte Schneidungs-Zeit iſt im Frühling und Herbſt/ es ſolle aber im Neumonden geſchehen.

6. Etliche laſſen ſie auch umb Weynachten ſchneiden/ und vermeynen/ man ſolle vor dreyen Jahren kein Pferdt ſchneiden/ weiln ſie die Schmertzen alsdann beſſer außſtehen können/ und nicht ſo leichtlich das Schneiden ihnen Schaden bringen möchte/ als wann ſie noch gar jung und dergleichen den Schnitt ohne groſſe Schwachheit nicht außſtehen können.

7. Wann es nun geſchnitten/ ſo zerläſt man Unſchlit/ und gieſt in den eröffneten Hodenſack/ und läſts alſo unzugenehet offen/ gibt dem Pferd guten Habern/ läſts alſo vierzehen Tage müſſig ſtehen.

8. Wann es nach der Schneidung drey Tage geſtanden/ ſo kan man es fein gemächlich in die Schwämme reitten/ damit das Geſchworne außgewaſchen/ und die Adern vom ſtehen nicht zuſammen lauffen.

VI. Was die Weyde und Hütung der Pferde anbelanget; wird der Meyer ohne vorgeſchrieben wiſſen/ auch hat Er ſich nach Gelegenheit des Guthes und Meyerhoffs darnach zurichten. Damit wir aber auch von dieſer Sache dem angehenden Hauß-und Feldmeyer etwas Nachrichtung darvon geben/ ſetzen wir nachfolgende Anmerckungen.

1. Solle der Meyer/ nach Gelegenheit des Orts/ die Außtheilung des Graſes und andern Felder ſolcher Geſtalt außtheilen/ damit er den gantzen Sommer die Hütung der Pferde darauff haben könne.

2. Auff den Wieſen werden die Pferde gehütet vor Georgii oder Walpurgi/ je nach deme es dieſes Orts die Gewonheit mit ſich bringet; Hernach ſchlieſſet man die Wieſen zu/ damit man die Wachſung deß Graſes nicht verderbe/ ſondern künfftigen Winter Heu und Grumet darvon haben möge.

3. Wann die Pferde auß den Wieſen bleiben müſſen/ treibt man ſie unterdeſſen in das Gebüſch und Waldungen/ oder auff etliche verhegte Brachfelder.

4. Auff

4. Auff die Pferdweyde ſolle man keine Ochſen treiben / welches der Meyer ſonderlich in acht nehmen ſolle; dann die Pferde weyden nicht gerne/ wo zuvor Ochſen geweydet worden.

Nota. Wo die Gelegenheit des Orths ſolcher Geſtalt beſchaffen/daß man verſperzte Weyde mit Graß/Gräben und Gebüſch haben kan/ ſo kan man die Pferde Tag und Nacht darein weyden und lauffen laſſen.

In der Brachweyde aber ſolle der Meyer die Pferde nicht über Nacht drauſſen laſſen / dann ſie werden von den Brehmen und Mücken geſtochen / daß ſie hernach nicht wohl zunehmen können ; man ſolle ſie aber zu Hauſe über Nacht / ehe man ſie Morgens wider außtreibet/ füttern/auch ferner/wann die Stoppelfelder leer/darauf treiben.

5. Die beſte Weyde der Pferde beſtehet in deme/wo mehr gute Kräuter als anders Graß vorhanden; das beſte Kräuter-Graß aber iſt mehrentheils an gebürgichten Orthen / das auff der Ebene aber ſolle auff trockenem Boden darfür gehalten werden; dann in dem tieffen Boden / befinden ſich auch offtmahl gute Kräuter/ ſeynd aber bey weitem nicht ſo gut und kräfftig/ als die auff dem Gebürg/ oder Berghügeln.

6. Die mittelmäſſige Weyde/ ſo den Pferden nützlich ſeyn kan / iſt das rechte gemeine Graß / iſt zwar unterſchiedlicher Arth / und je eins beſſer dann das andere / nach deme ſolches auff einem naſſen oder trocknen Boden ſtehet / rein und ſauber iſt/ auch wo ſich der groſſe Niderländiſche Klee befindet.

7. Die böſe Weyde hergegen iſt/wo es eytel Klee Graß / dieſes dienet mehr für die Kühe zur Milch/macht den Pferden aber die Lungen-Fäulung.

8. Diejenige Weyde iſt auch ſchädlich und ungeſund den Pferden/welche zwiſchen den Waſſern auf moderigem faulem und ſtinckendem Grunde ſtehet/ſo gemeiniglich grob und rauch/mehr dann Rohr als Graß gleichet; derowegen je mehr die Pferde ſolcher grober Weyde genieſſen / je mehr phlegmatiſche Feuchtigkeit ſie ſamblen/und darvon unreines Geblüte bekommen.

9. In den tieffen und moraſſigen/weichen und fetten Büſchen/wo man die Pferde weydet/wachſen ihnen die Hueffe / und ſonderlich der Kern zuviel/ und ſeynd allezeit weichlich/es werden ihnen auch die Schenckel niemahls trocken/ſeynd derowegen allezeit voller Flüſſe und Schäden / darbey gewohnen ſie auch des Niderligens und Badens von Jugend auff / als daß ſie ſich auch im Alter in den Sand/Staub und Waſſer legen/und von ſolcher Weyde bekommen ſie auch ſchädliche Augen.

10. Im übrigen / was der ſorgfältige Meyer bey dem Weyden der Pferde wird in acht zu nehmen haben / iſt vornemblich ihm noch dieſes noth-

wendig zuwiſſen / daß er einen Unterſcheid zumachen hat unter den jenigen Pferden/ſo trächtig oder nicht trächtig ſeyn; dieweil es den trächtigen Stuten viel ſicherer und bequemer iſt auff der Ebene / als auff hohen Bergen zu weyden/(verſtehe wann es die Gelegenheit des Orts leydet / und man ſo wohl der Ebene als des Gebürgs ſich bedienen kan/) dann wann ſie vielmals auß allen Kräfften ſteigen/ſo müſſen ſie ſich im Abgehen mit allem Vermögen auch halten/und können leichtlich der Frucht dardurch Schaden zu fügen/ ſtraucheln/ und fallen.

11. Anbelangend das Waſſer / ſo nächſt der Weyde ein nöthiges Stück iſt und von dem Meyer ſonderlich auch wohl in acht ſoll genommen werden / iſt zuwiſſen / daß man ſich damit nach der Pferde Natur zurichten hat/je nachdeme ſie von Jugend auff das Waſſer ſelbiges Orts gewohnet haben oder nicht; den trächtigen Stuten aber iſt das eyßkalte friſche Waſſer nichts nutz / weiln ſie leichtlich darvon Schaden nehmen und verwerffen / iſt aber nur von den jenigen zu verſtehen/ſo dieſes friſchen Waſſers von Jugend auff nicht / hingegen aber deß matten und warmen Waſſers gewohnet ſeynd.

12. Die beſte Getränck-Waſſer der Pferde aber ſeynd insgemein die flieſſende/ſo auß geſunden/ friſchen Quellen/und ihren Urſprung von fernen Orthen haben / ingleichen alle flieſſende Waſſer auß kleinen und groſſen Flüſſen / wie dann auch die Springbronnen / und andere Bronnenwaſſer/ſo mit der Pompe und Eymern gezogen / oder durch viel Röhren lauffen müſſen/wordurch des Waſſers Härtigkeit gebrochen und temperirt wird.

13. Hergegen ſeynd ſchädlich alle Teich/ See / Weyher / Moraß/und andere ſumpffichte Waſſer / weiln in denſelbigen allezeit viel Ungeziefer/ Schlangen und ander gifftiges Gewürm ſich auffhält.

VII. Das Schwemmen/ Streu und Wiſchen der Pferde betreffend/ſo hat des Meyers Knecht zu wiſſen / daß er ſeine Pferde/ehe er ſie auß dem Stall zum Schwemmen reiten will/zuvor fein wohl ſtriegeln und kämmen ſolle.

2. Im Sommer kan man die Pferde des Tags zweymahl in die Schwemme reiten/je nach deme es nöthig ſeyn wird/und zwar nur/daß ihnen das Waſſer die Schenckel und den Bauch naß mache.

3. Im Winter ſolle man ſie aber nicht ſo tief ins Waſſer reiten/ als im Sommer/dann ſie erkälten den Leib zu ſehr.

4. Dürre Pferde ſolle man ingleichem nicht biß an den Bauch ins Waſſer reiten / weiln ſie ebenmäſſig den magern Leib zuviel erkälten/ können derowegen nicht zunehmen oder gedäuen.

5. Was die Streu anbelanget/ſo ſolle des Meyers Knecht / dieſelbige allezeit ſauber und rein halten / derowegen mit der Streugabel den Pferdkoth

koth ſo viel müglich herauß ſchütteln / ingleichem alles naſſe Stroh heraus auff den Miſt mit einem Schubkärchlein führen/oder ſonſten heraus tragen/ das trockne Strohe aber/ſo von der Streu übrig/fein zuſammen häuffen und unter die Krippen thun/hernach die Pferdſtände/ wie auch den gantzen Stall ſauber und rein außkehren; dann ſolches nicht allein den Pferden geſund und annemblich/ſondern auch dem Knecht rühmlich und löblich ſeyn wird.

6. Zu Winterzeiten ſolle man ihnen jederzeit eine gute reine und völlige warme Streu machen/erſtlich von dem jenigen Stroh/ſo man den Tag zuvor unter der Krippen gehabt/ hernach friſches Stroh darauff.

7. Die Pferde zu wiſchen / zu ſtriegeln und zu ſäubern / ſolle der Meyer ſelbſten oft in die Ställe gehen und fleiſſig zuſehen/daß ſolches durch die Knechte verrichtet und nicht unterlaſſen werde; dann darvon gedäuen die Pferde und nehmen deſto bäſſer zu/ſo wol als wann ſie gefüttert wären. Wie und wo man die Pferde ſtriegeln ſolle/weiß ein jeder gemeiner Baurenknecht/ iſt derowegen nicht nöthig/daß wir hiervon etwas weiters reden/befehlen aber nur dem Stallknecht/daß er ſein Wiſchgezeug / Striegel und was ſonſten darzu gehöret/allezeit auch ſauber und rein halte/und das Striegeln der Pferde nicht vergeſſe / dann ſonſten der Meyer ihn mit der Streugabel deß Striegelns erinnern möchte.

VIII. Den Stall anbelangend/ haben wir zwar droben in der vierdten Claß dem Meyer zur Nachricht in dem Abriß und Figur R. Num. 15. ein Modell und Beſchreibung darvon fürgeleget ; damit aber zum Uberfluß dem Haußvatter dienlich und was bey ſolcher Pferdſtallung ferner in acht zunehmen ſeyn möchte / haben wir weitern Bericht darvon nachfolgendes zu ſetzen/ für gut erachtet.

Fürs Erſte hat der Innehaber oder Verwalter unſers Meyerhoffs zu wiſſen/ daß die Pferdſtallungen ſollen unterſchieden werden / und dieſes vornemblich auff dreyerley Weiſe:

1. Einen abſonderlichen Stall für die untragbahren Pferde/
2. Einen Stall für die tragenden Stutten.
3. Einen Stall/ſo auch unterſchiedliche Abtheilung/für die Fohle.

1. Anbelangend den Stall für die untragbahren Pferde/iſt deſſen Abtheilung/(jedoch unvorgeſchrieben/je nach deme des Meyers Gelegenheit ſeyn möchte) in dem vorbeſagten Modell entworffen.

2. Betreffend aber den Stall für die tragenden Sutten/ſo ſolle derſelbige gantz abſonderlich von dem vorigen gebauet werden / denn da die tragenden Stutten bey den andern Pferden in einem Stall / kan daraus groſſe Unordung/Gefahr und Schaden verurſachet werden.

1. Es ſolle aber der Stall für die tragende Stutten groß und weit ſeyn/ auch für der Kälte wohl verwahret werden.

2. Dieſer Stall ſolle nicht unferne von des Meyers Wohnung ſeyn/ damit er deſto ehe und näher darauff Achtung geben und alles Ubel verhüten könne.

3. Die trächtige Stutten ſollen nicht gar getrang ſtehen/ dann ohne das gar enge Ställ bey groſſer Anzahl Pferde zu viel Dünſte machen/ welches den Stutten nicht weniger als die Kälte ſchädlich iſt/ und ihnen die Augen verderbet.

4. Der Stutten Weyde ſolle auch nicht weit von dieſem Stall ſeyn/ damit ſie bey dem Ungewitter bald wider in den Stall kommen können.

5. Die Thüren an dieſem Stuttenſtalle ſollen nicht eng ſondern weit ſeyn/ damit die tragende Stutten/ in dem Auß- und Eingehen/ ſich nicht leichtlich beſchädigen können/ derowegen ſolle der Meyer eine nach der andern auß dem Stall und nicht zugleich ledig laſſen/ damit ſie ſich nicht drücken oder ſchlagen können.

6. Die Thüren ſollen/ wie oben geſagt/ beheb und wol verwahret ſeyn/ damit ſich zu Winterzeit die ſubtile Oſt- und Nordoſt-Winde nicht darneben einziehen/ welche hefftig durchdringen und den tragenden Stutten zu ſelbiger Zeit nichts ſonders nützlich ſeynd.

7. Die Krippen kan man von außgehauenen Bäumen/ oder/ ſo man will/ von doppelten ſtarcken Brettern machen/ ſollen aber ſo hoch geſetzet werden/ daß ſie der Stutte biß oben an den Halß reichen/ müſſen auch ſo weit offen ſeyn/ daß dasjenige Heu/ ſo ſie auß der Rauffen ziehen/ nicht auff die Erde/ ſondern in die Krippen fallen könne.

8. Die Rauffen oberhalb der Krippe ſolle faſt biß an den obern Boden reichen/ damit alles Heu/ ſo man von oben herab wirfft/ in dieſelbige und nicht darneben fallen möge.

9. Die Hauptmaur oder Wand/ an welcher die Krippe feſt gemacht iſt/ ſolle über dem Boden (oberhalb der Krippen) noch 6. biß 7. Schue hoch aufgeführet/ hernach erſt der Dachſtuhl darauf geſetzet werden/ aus Urſachen/ damit man allenthalben auff dieſem Boden oberhalb den Krippen herumb gehen/ hernach das Heu über jeder Rauffen durch ein Loch/ ſo ungefehr drey Werckſchu lang/ uñ ein Schue breit eingeſchnitten/ herab werffen köñe/ damit man viel Heu erſparet/ und ſonſten durch das hin- und wider tragen verlohren und verdorben wird/ und kan durch diß Mittel ein Jung von 16. Jahren einem gantzen Geſtütt/ oder geſambten Pferden des Stalls/ in einer halben Stund gnugſam Fütterung reichen.

10. In dieſer Maur oder Wand oberhalb des Bodens über den Krippen/

pen/ſollen enge Fenſter-Liechter/ſo nicht leichtlich vom Regen verletzt/ geſetzt werden/damit man im herabwerffen des Futters das Liecht haben möge.

11. Das Heu kan allenthalben auff beſagtem Boden ſolcher Geſtalten in die Mitte eingefaſſet und mit Rigeln umbgeben werden/damit der Gang oberhalb der Krippen gantz herumb frey bleiben möge.

12. Der Dachſtuhl wird proportionirt nach der Breite des Baues/ wie wir droben in Auffbauung deſſelben in der Figur R. Num. 15. Anweiſung gegeben.

Nota. Die Abſonderung der Rauffen verhindert dieſe Unordnung/ daß eine Stutte die andere nicht übereſſen kan/ſondern daß eine jede ihr Gebühr nach ihrem Appetit und Gewonheit ruhig eſſen kan.

13. Für die gröſte Pferde wird ein Stand fünff Werckſchue breit/ und ſieben Schue lang gemacht/damit ſie alſo ohne Gefahr und Schaden darinnen auffſtehen können.

14. Die Haupt-Eygenſchafft eines guten Stalls iſt vor andern dieſe: daß derſelbige im Winter warm und im Sommer kalt/und allezeit mehr trucken/als feucht/lüfftig und hell ſeye/auch ſolle derſelbige durch die Knechte/wie ſchon oben erwehnet/ſauber rein und von den Spinnweben geſäubert werden.

15. Damit der Stallknecht ſich nicht beklagen könne/daß er zu ein und andern Sachen nichts im Stall habe/ſo verſchaffen wir ihme darein nachfolgende Stücke:

1. Eine Streu } Gabel.
Miſt
und Heu

2. Eine beſchlagene } Schauffel.
unbeſchlagene

Ein dutzend Beſen.
Ein Rechen.
Etliche gute Strigel.
Ein Strigelbürſte.
Ein wüllens Wiſchtuch.
Ein wülline Decke.
Ein leinene Decke.
Eine Sege.
Einen Böhrer.
Ein Handbeyl.
Ein Schnittmeſſer und Schnitſtul.
Eine Reithaue.
Eine Schwärtzbürſte und Büchſe darzu.

Eine Winde.
Eine Büchs voll Wagenſchmeer.
Eine ſtarcke Schuemacher Sihlen oder Ahlen.
Einen glatten Zincken oder Dorn von Hirſchhorn.
Ein paar gute Geiſſeln.
Ein wohlverwahrte helle Lattern.
Allerley Nägel/als da ſeynd Schienen-Hueff-Latt-und Zeug-Nägel.
Allerley ſtarcke lederne Riemen.
Ein Latthammer.
Ein Beſchlaghammer.
Ein ſtarcke Holtz-Axt.
Allerley Ketten/zu dem Wagengeſchirr.
Unterſchiedliche ſaubere Küel oder Gefäß/die Pferde daraus zu trăncken.
Eine ſtarcke Miſtbähren.
Einen Schubkarch/ den Miſt auß zuführen.
Unterſchiedliche Stränge/Sailer/Gurtten/Rincken und dergleichen.

Sättel / Kummeter / und allerley Pferdzeuge/ Zäume/ Halfftern/und und ander Geſchirr/und was ihme ferner mangeln wird / ſo hierin nicht benennet worden/als hat ein fleiſſiger Knecht ſich bey ſeinem Herren und Meyer derentwegen ferner anzumelden; im übrigen/wie er ſich im Stall ſonſten verhalten/und ſein Geſchäfft verrichten ſoll / haben wir ihme oben in der achten Claß genugſame Nachricht geben/und das übrige dem Meyer abbefohlen.

V. Von der Pferde Kranckheiten und Artzney.

Ob zwar von der Pferde Kranckheiten/und wie denſelbigen durch allerhand Artzneymittel möchte geholffen werden/eygene Bücher voll / auch einem jeden/ſo mit Pferden umgehen muß/billich bekandt ſeyn ſolle; wann man aber nicht allenthalben dergleichen Bücher bey handen/auch ein und anders einem anfangenden Haußmann und Meyer nicht bekandt ſeyn möchte; Als haben wir demſelben zu Dienſt nachfolgendes ſetzen/ und das übrige/ſo wegen Enge dieſes Tractätleins nicht hat können eingebracht werden / ferner anderwerts nachzufragen/ hiemit anheim ſtellen wollen. Vor allen Dingen aber hat der Meyer zu wiſſen / an welchem Ort des gantzen Leibes dem Pferde die Adern zuſchlagen / welche wir in beygeſetzter Figur hiemit demſelben zur Nachricht vorſtellen / nemblich:

Fig. A.

Fig D. fol: 265

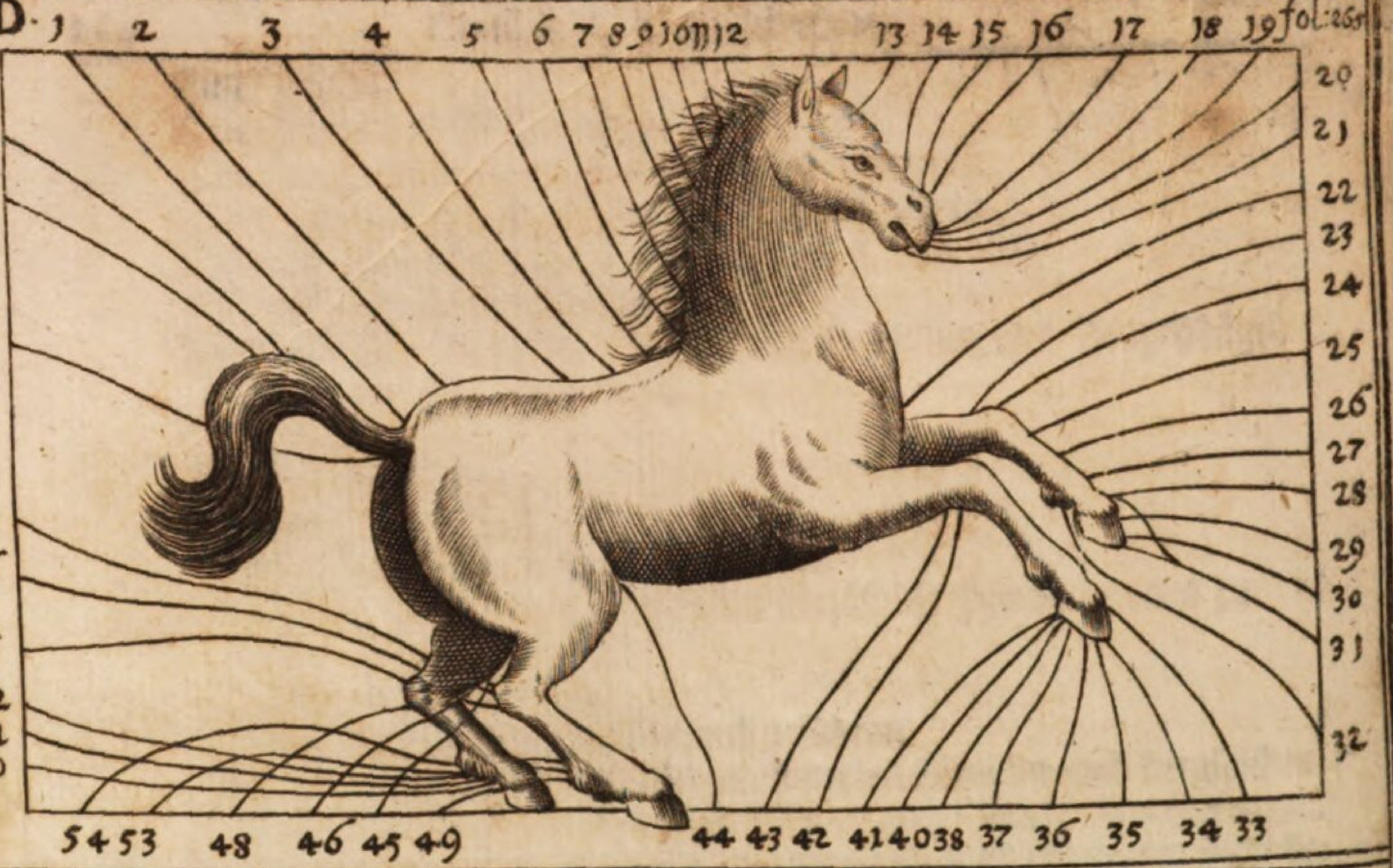


Fig E. fol:

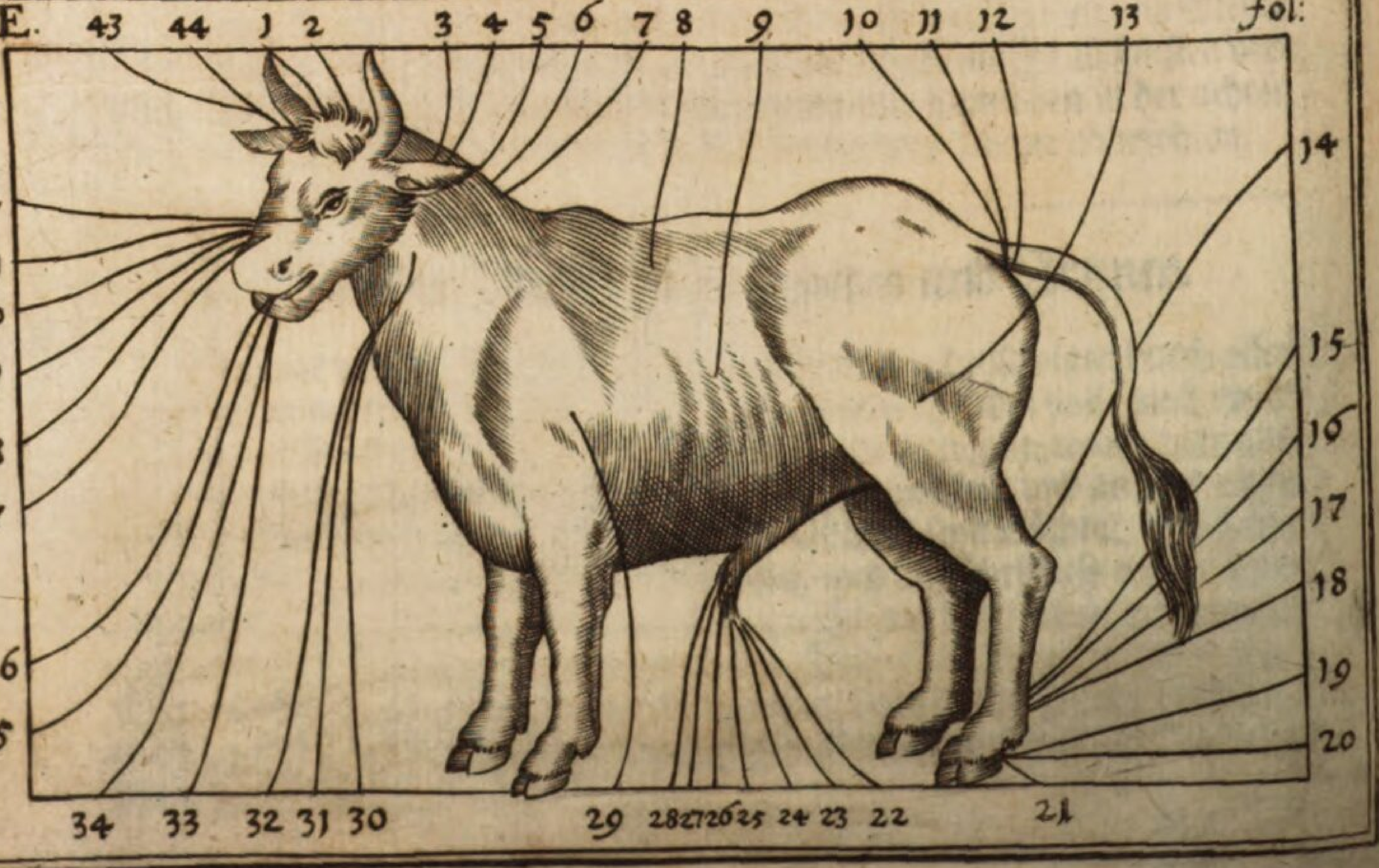


Fig. A.

1. Für den Schorff und Räudigkeit.
2. Wann das Pferd geſchlagen worden.
3. Für die Lungenſucht.
4. Für Lungenwehe.
5. Für den beſchädigten Rücken.
6. Schoß.
7. Für die Monſtreng.
8. Für das Halßwehe.
9. Für das Würgen.
10. Für den Feifel.
11. Für die Fell über den Augen.
12. Für den Nagel in den Augen.
13. Für das Kopffwehe.
14. Für den Rotz und Schauder.
15. Für die Schnuppe.
16. Für die fliegende Würmer in den Naßlöchern.
17. Für verfaulte Zähne.
18. Für Geſchwulſt an dem Gaumen.
19. Für die verſehrte Zunge.
20. Für den Schmertzen an der Zungen.
21. Für Blattern an der Zungen.
22. Für das Bruſtwehe.
23. Für das Uberbein an den Knien.
24. Für das Leeßen.
25. Für das Schauffelbein.
26. Für die Gallen.
27. Für Blecken.
28. Für den Egelfuß.
29. Für die Quer-Klauen.
30. Für das Hincken am Fuß.
31. Für den Quer-Fuß.
32. Für die Verhitzung.
33. Für den Schmertzen an den Huefen.
34. Für das Vernageln.
35. Für ſonderlichen Schmertzen der Füß.
36. Für das Löſen des Hufs.
37. Wo die Hornklufft am Fuß.

38. Die Feige unten am Horn des Fuſſes.
39. Der Stroal.
40. Für die Blattern am Horn und Fleiſch.
41. Mutter-Schmaltz.
42. Wann es geſchlagen iſt.
43. Verſchrumpffen der Gelencken.
44. Für den Grind.
45. Für das geſchwollene Geſchrött.
46. Für den Schlag an der Hüffte.
47. Wann der Maſt-Darm ausgehet.
48. Leeßen hinten am Fuß.
49. Für ein lauffenden Schaden.
50. Für den Krebs.
51. Für die Schrunden an den Beinen.
52. Für den Uberhuff an den Beinen.
53. Wann die Schrunden in die Länge gehen.
54. Wann die Schrunden quer über gehen.
55. Für den Spat hinten an den Beinen.
56. Grappen.
57. Leeßen.
58. Uberbein.
59. Für das Schwantzbein.
60. Wann die Haar im Schwantz ausgehen.

Was ferner für jede Kranckheiten des Pferdes für bewehrte Artzney-Mittel ſollen gebrauchet werden / hat der Meyer nachfolgende zu erſehen; Als

1. Für das Kopffwehe / dieſes wird erkand / wann die Pferde den Halß oder Kopff unterſich hängen / und ihnen ſtettig Waſſer aus den Ohren tröpffelt / und laſſen dieſelbige lappend unterſich hängen. So gibt man ihnen Epffig / Lattich / friſch geſchnitten Stroh / oder Kleyen; alles klein gehackt / und unter einander gemiſcht / und dem Pferd zum öfftern davon zu freſſen geben. Man kan ihme auch die Adern ſchlagen laſſen / an den Schläffen oder am Haupt / oder aber an beyden Orten zumahl.

2. Wann es in das Aug geſchlagen oder geſtochen iſt / ſo ſolle man Erſtlich das Aug mit warmen Wein waſchen / und mit friſchem Hüner-Fett ſchmieren / darnach ein Stuck von einem lucken weiß Brod nehmen / und mit Wein durchknetten / und ſolches zu einem Taig oder Brey machen / und darauf legen / alsdann die Haupt-Ader ſchlagen laſſen.

3. Für die Schnupffe ſolle man das Pferd an einen warmen Ort ſtellen /

ſtellen / und wol warm zudecken / alsdann gibt man ihme Fœnum Græcum Saamen unter das Futter zu freſſen / und laue ſüſſe Milch zu trincken.

4. Für die Felle in den Augen. Man nimmt Schellkraut und Gundreben-Safft / auch Wein / eines ſo viel / als des andern / thut es in die Augen.

Oder Salarmoniac mit Honig vermenget.

Item / Man nimmt Campher und Baum-Oel / macht ein Müßlein daraus / ſtreichts dem Pferd mit eim Federlein in das Aug.

Oder / man nimmt Eyerſchalen / daraus die junge Hünlein gebrochen ſeynd / (ſo die Meyerin jederzeit zur Artzney verwahren ſolle) ſtößts zu reinem Pulver / diß mit Imber vermiſchet / dem Pferd Morgens und Abends in die Augen geblaſen / ſo zerbricht es die Felle.

5. Wann ein Pferd hart keucht / ſo gibt ihme der Meyer drey Tage nach einander Roggen-Kleyen zu freſſen. Oder

Fœnum Græcum und Lein-Saamen / jedes ein viertel Pfund / ſüß Holtz / Tragant / Weyrauch / Zucker / Linſen / jedes 2. Loth / ſtoſt alles zu gröblichtem Pulver / und mengt es unter das Futter. Oder

Kochet deſſen eine Handvoll im Waſſer / und gebts dem Pferde zu trincken.

6. Wann das Pferd nicht freſſen will / ſo ſolle ihme der Knecht das Maul mit Eſſig und Saltz wol waſchen und reinigen.

7. Für geſchwollen Zahnfleiſch der Pferde / ſo ſchneidet man ihme mit einer Flötte 3. oder 4. Löcher darein / und läſt es wol verbluten / wäſchet es hernach mit Wein-Eſſig.

8. Für die Blattern in den Augen / thut Honig und Wein durcheinander / ſtreicht es dem Pferd alle Tage um die Augen / laſt darbey wol Achtung geben / daß es ſich nicht im Koth reibe; dieſes vertreibet auch die Felle in den Augen.

9. Für trieffende Augen und einen geſchwollenen Kopff / ſo ſchlägt man dem Pferd die Adern oben auf dem Kopff / oder auf den Augen auf beyden Seiten / laſt das Blut wol lauffen / ſo bekommet es einen dürren Kopff.

10. Wann ein Pferd Stahrenblind / ſo ziehet man dem Pferd eine Ader am Kopff / ſo ſechs quer Finger breit vom Aug herab zu meſſen / ſchneidet die Ader entzwey / legt an ein jegliches Stück der Ader einen Ring von einer Neſſelwurtz / mit dem Weiſſen von einem Ey / ſtellet es an einen finſtern Ort / und läſts eine Weil bluten / darnach thut die Neſſel-Ringe wieder davon / und heilet die Wunde / ſo wird es geſund.

11. Wann dem Pferd die Ohren ſchwähren / ſo nimmt man Wey-

den und Beyfuß zuſammen / ſiedet es in Wein oder Waſſer / und bind es dem Pferd heiß und warm auf den Kopff.

12. **Für die Maden in den Ohren** / man fühlet mit den Fingern den Pferden in die Ohren / wo man nun findet / daß es weich iſt / ſo ſchneidet man daſelbſten mit einen ſcharffen Meſſerlein Creutzweiß auf / reibt Spangrün darein / davon werden die Maden getödtet / heilet hernach das aufgeſchnittene mit einer guten Salbe wieder zu.

13. **Für ſchwührige Augen** / ſo nimmt man Stärck-Meel / Weyrauch und guten Honig / vermiſcht es unter einander. Oder

Weyrauch mit Maſtix / und geklopfftem Eyerweiß durch einander / dem Pferd über die Stirne geſchlagen / ſo lang bis die Augen aufhören / und wieder geſund werden.

Nota. Weiln ſich diß Pflaſter in die Haar anbichet und anklebet / ſo muß mans mit warmen Oel und Waſſer wieder aufweichen und abnehmen.

14. **Für die Wundmähler in den Augen** nimmt man geſtoſſen Paſtinat-Saamen mit nüchterm Speichel vermengt / und damit das Auge gerieben. Oder

Nur Saltz und nüchtern Speichel durch einander / und damit procedirt wie zuvor.

15. **Für geſchwollenen Halß der Pferde** / ſo nimmt man altes Oel 2. Pfund / Wein ein halbe Maaß / Schnittlauch-Zwiebeln und Feigen jedes neun Stück / läſts darinn weichen / und hernach einmahl oder zwey aufſieden / ferner durch ein Tuch geſiegen / darzu thut man Saltz und Salpeter nach Gutdüncken / gieſſet deſſen ein halbe Maaß dem Pferd in den Halß.

16. **Für den Froſch im Maul** / diß kan der Meyer ſehen / wann das Pferd nicht freſſen will / und ihme die Zunge geſchwollen / ſo ſolle man dem Pferd Erbſen zu freſſen geben / dann von den zerbiſſenen Erbſen legt ſich die Geſchwulſt; wann es aber wieder kommt / ſo muß man es mit einem ſpitzigen heiſſen Eiſen aufziehen / hernach mit einem ſcharffen Scheerlein fein ſubtiel auf dem Grund hinweg ſchneiden.

17. **Für das Mandel-Geſchwähr unten am Halß** / dieſes kommt von erkaltem Gehirn; für ſolches ſolle man den Halß innenwendig zu Morgends ſtechen laſſen / darnach den Kopff mit einem Leinen Tuch einhüllen / und den Schlund mit friſchem reinem Butter reiben laſſen.

18. **Wider die Gummenſucht** ſchabt man das Fleiſch am Gummen ſehr ſubtiel herab / alſo daß die Feuchte deſto beſſer herab flieſſe / darnach

reibet

reibet und ſaubert man den Gummen mit Roſen-Honig/Zwiebel-Safft und gebrandtem Keeß.

19. Wider den Kropff am Halß/ ſo nimmt man Eibiſch/Lein-Saamen/Raute/Wermuth und Gundel-Reben/ein jedes eine Handvoll/ſchüttet ein Kübel mit Waſſer darüber/ſetzt es zum Feur/läſts mit einander ſieden/damit bähet man den Halß/ darnach mit Lohr-Oel und friſchem Butter ein Salbe gemacht/ und damit geſchmieret.

20. Wann ein Pferd die Zunge verlezt hat / ſo nimmt man rothen Honig/geſaltzen Schweinen-Marck/ungelöſchten Kalch/und rein geſtoſſen Pfeffer / eines ſo viel als des andern / läſts mit einander kochen und ſieden / und rührt es / bis daß es eine Salbe wird / ſchmieret hernach den Zungen-Schaden des Tages zweymal damit.

21. Wider den Rotz / ſo nimmt man Auripigment, ſo die Bauern ſonſt Operment heiſſen/und Schwefel/wirffts auf glüende Kohlen/läſts dem Pferd in die Naſen gehen; dieſes zertheilet die erfrohrne Feuchtigkeit im Hirn/ und macht ſie ausflieſſend.

22. Für den Huſten der Pferde/ wann derſelbige von der Lungen oder andern innerlichen fürnehmen Gliedern herkommet / ſo wird dafür gehalten/ daß keine beſſere Artzney dafür ſeye / als daß man dem Pferd die Naßlöcher ſchlitze. Wann aber dieſes nichts helffen wolte / kan man dem Pferd nachfolgende Brühe machen / und einſchütten.

Man nimmt Fœnum Græcum und Lein-Saamen / jedes 1. Handvoll/ Gummi/ Dragant/ Olibani/ Myrrhen / jedes 2. Loth / ſtöſts zu kleinem Pulver / beutels durch ein grobes Tuch oder reines Sieblein / läſts hernach in einem Waſſer ſtehen/ und darinn weichen über Nacht / zu Morgens ſchüttet man dem Pferd ein halb Maaß voll davon ein; diß thut man eine Zeitlang nach einander/darzu mag man auch zu Zeiten ein Becherlein Roſen-Oel ſchütten / und ſolches bis zur völligen Geneſung gebrauchen.

Nota. Man ſolle aber bey dieſer Kranckheit dem Pferd keine Ader ſchlagen/ nur allein daß man ihme Dragant-Gummi mit ſüſſem Oel vermiſcht ohne unterlaß eingebe.

Wann man auf dieſem Meyerhofe obige Medicamenta nicht haben kan/ ſo kan der Meyer fünff gantze Eyer über Nacht in ſcharffen Wein-Eſſig legen/und wann die Schale erweichet worden / kan man ſie dem Pferd zum verſchlucken geben.

23. Für die Stränge / wann die Zunge darvon geſchwollen / ſo ſolle man dem Pferd die Zunge/Mund und Schlund mit warmen Waſſer bähen/ hernach mit Rinds-Gall ſchmieren / nachmals ſolle man eine Brühe machen von zwey Pfund Oeltruſen / und ein Maaß alten Weins / neun gute und

 friſche

friſche Feigen / neun Köpffle Lauch / dieſes alles mit einander vermiſcht und eingebaitzt / hernach eine gute Weil ſieden laſſen / und wann es geſotten / klein geſtoſſen / Salpeter darzu thun / die Brühe abſeihen / alsdann dem Pferd ein gut Theil alle Tage zweymahl / des Morgens und auf den Abend davon mit einem Trichter einſchütten. Die Zeit über aber ſolle man dem Pferd nichts anders zu freſſen geben / dann Gerſten / oder grüne und friſche Wicken / wann man es um dieſe Zeit haben kan. Oder Gerſten-Meel / darunter Salpeter vermiſcht. So man ihme eine Ader laſſen will / ſolle ſolches am Gumen geſchehen.

24. Für das Grimmen / ſo ſolle man wilde oder ſonſt gemein Rauten-Saamen nehmen / und wol geſtoſſen mit Wein vermiſchen / und alſo die Brühe dem Pferd warm einſchütten / darzu kan man auch Fenchel- und Kümmel-Saamen / eines ſo viel als des andern / an einem wol verwahrten Ort / behalten / und dem Pferd einſchütten / man ſolle aber zuvor auf das Pferd ſitzen / und eine Weil hin und her an einem Bergichten Ort und in keinem flachen Feld umreiten. Wann man demnach wieder heim kommen / und es kalt Wetter iſt / ſolle man das Pferd mit einer guten warmen Decke zudecken / und um die Lenden mit Oel reiben laſſen.

25. Für die Engbrüſtigkeit nimmt man Galgant / Ingber / Nägeln / Kümmel und Fenchel-Sat / jedes 1. Loth / 2. Eyer / Saffran / 20. gran / mengts mit ein viertel Maaß Wein / gieſt es dem Pferd in den Halß / und haltet ihme den Kopff eine Weil in die Höhe.

26. Für den Wurm der Pferde gibt man dem Pferd geſotten Korn-Waſſer zu trincken / oder Kleyen und ein wenig Schwefel darunter gemiſcht.

Oder / gebrandte Aſchen von Ulmenholtz.

Oder / geſtoſſen Wermuth-Pulver / rohe Feigbonen / tauſendgulden Kraut / eines ſo viel als des andern / 2. Untzen Rettich-Saamen / 1. Untz Hirſchhorn / miſche und ſtoſſe es unter einander. Dieſes theilet man in drey Theil / und ſchüttet es dem Pferd mit weiſſen Wein ein. Nach dreyen Tagen macht man ihnen ein Clyſtier aus nachfolgenden Kräutern:

Man nimbt die Brühe / darinnen Wermuth und Rauten geſotten / thut Rinds-Gall und 1. Untz Aloes darzu / brauchts zum Clyſtier.

27. Für die Gallſucht nimmt man Paſteney- und Eppich-Saamen / eines jeden 1. Pfund / ſiedet es mit Feigbonen und gutem Honig / ſeihet es hernach fein ab / davon ſchüttet man dem Pferd ein halb Maaß ein.

28. Für die Geſchwulſt / ſo von unſauberm Futter herkommt / und das Pferd ſich übel gehabt / ſo nimmt man die innerlichen Magen-Häutlein von dreyen Hünern / (welche die Hausmutter / ſo offt ſie Häner abnimmt / zum Vorraht verwahren und aufheben ſolle) dörret ſie in einem Bach-Ofen / thut

thut ein halb Untz klein geſtoſſen Pfeffer/vier Löffel Honig/und ein Untz ſchön Weyrauch darunter/miſcht es mit einander/und ſtoſt es zu kleinem Pulver/ ſchüttet es dem Pferde ein mit weiſſem Wein/und deckt es wol zu/daß es ſchwitze.

Damit es aber einen Durchbruch gewinne/ſo schütt man ihme durch ein zimlich lang und dickes Rohr/nachdeme man es für gut befindet/ein Clyſtier ein von Pappeln/Ringelkraut/Tag- und Nachtkraut/und andern erweichenden Kräutern geſotten/darzu muß man auch Saltz/Honig und Oel thun.

29. Für die Geſchwulſt am Knie/ſo nimmt man ein halb Maaß ſcharffen Wein-Eſſig/thut Saltz darein/läſts eine Weile ſtehen/gebrand Kupffer ein halb Pfund/Zinober ſo viel man will/machts durch einander/ und ſchlägts dem Pferd über.

30. Für die Feifel/diß kan der Meyer erkennen/wann das Pferd ſehr ſchwitzet/wann es gleich ſtill ſtehet/kreiſſet und ängſtet ſich/und ſo es ſich niederleget/ſo ſtehets in Gefahr/daß es ſterben möchte. So reibt man ihm die Kienbacken/läſt ihme die Ader unter den Ohren/und öffnet mit einer Flötte die Heitigkeit/die wie eine weiſſe Senne iſt in die Länge/ziehet das weiſſe Fleiſch aus/und ſtreicht dargegen Saltz hinein/und legt ihme folgende Salbe auf:

Man nimmt Hartz/3. Loth/Gerſten-Meel/6. Loth/kochet es zuſammen in rothen Wein zu einem Brey/und verbindet es mit einem Meiſſel oder Wichen/ſo in Waſſer/Oel und Saltz genetzt iſt.

31. Wann ein Pferd nicht ſtallen kan/oder doch ſchwerlich ſolches thut/ſo hat es den kalten Saich bekommen/ſo nimmt man fünff oder neun Spaniſche Mucken/verwickelt ſie in ein zartes dünnes Lümplein/und legt es dem Pferd auf die Tiech/und ſiehet zu/daß es darauf bleibe/dieſes treibt den Harn.

Wann man aber die Mucken nicht haben kan/ſo nimmt man dem Pferd die Wartzen an den vordern Beinen/und gibts ihme auf einem ſchnitten Brod zu eſſen/ſo ſtallet es alſobald.

Oder/nimm ½. Maaß Wein/10. Eyerklar/geſtoſſen Lauch/gibts dem Pferd zu trincken. Item/nur den Safft von rothen Rüben mit Wein vermiſcht/und dem Pferd zu trincken geben.

32. Für das geſchwollene Gemächt nimmt man das ſchönſte Weitzen-Meel/Weinhefen und Schweinen Schwaltz/menget es zuſammen/ und ſchmieret das Gemächt damit.

33. Für die Geſchwulſt der Schenckel/ſo nimmt man Wachs/ Werck/Honig und Eſſig/eines ſo viel als des andern/ſiedet es unter einander/

ander / und bindet es über den Schaden. Oder / ſiedet Haber-Stroh in Wein / bindet es dem Pferd warm auf.

34. Für allerley Geſchwulſt / ſo nimmt man alt Schmeer / macht es heiß / und ſchmiert das Pferd gantz heiß damit / darnach nehmt Nachtſchatten / ſiedet es mit Wein oder Eſſig / bindet es dem Pferd über.

Oder Geiſſen-Milch mit Eſſig und Gerſten unter einander vermiſchet / zu einem Taig gemacht / und des Tags zweymal über den Schaden gelegt.

35. Wann ein Pferd dämpffig iſt / ſo läſt man ihme erſtlich die Spann-Ader / und nach dreyen Tagen die Halß-Ader / nehmt alsdann Wacholderbeeren / ſo diß Jahr gewachſen / miſchet Saltz darunter / giebt dem Pferd alle Morgen und Abend davon zu eſſen / und nicht viel Heu.

36. Für das Gliedwaſſer / man fängt daſſelbe auf / thut geſtoſſene Krebs-Augen darunter / gieſſet Eſſig daran / machts ein wenig warm / gebt es dem Pferd ein.

37. Für das wilde Fleiſch / waſchet die Wunden mit Wein / darinnen Neſſel-Saamen geſotten / thut darein Spangrün. Oder

Nehmt alt Schmeer / Schwefel und Queckſilber / thut es zuſammen / ſtreicht es offt damit.

38. Wann ein Pferd Blut ſtallet / ſo läſt man ihme drey Tage nach einander die beyde Spar-Ader. Oder

Nehmt Rauten / temperirt oder vermenget dieſelbige mit Wein oder Eſſig / und gebts dem Pferd acht Tage nach einander zu trincken.

39. Für die Mauchen / man brennet es mit einem heiſſen Eyſen / und hackt es mit einer Flietten auf / legt warm gebähet Roggen-Brod / ſo mit Saltz beſtrichen / Tag und Nacht darüber / und ſtreuet Grünſpan darein.

Oder man nimmet Seiffe / Pech / weiß Hartz und Menſchen-Koth / miſchet es unter einander / legts dem Pferd wol warm auf die Mauchen / und wann es kalt worden / ſo thut man es herab / und ſalbet den Schaden mit Honig und Baum-Oel unter einander vermenget / ſo lang / bis daß ihme das Haar wieder wächſt.

40. Für die Geſchwulſt des Bauchs / ſo nimmt man Garn von einem Haſpel / ſiedet es wol / und alſo heiß des Tags zweymal dem Pferd auf die Geſchwulſt gebunden.

41. Für die Brüche auf dem Rücken / brennet Haber in einer Scherben zu Pulver / ſtreicht es dem Pferd in den Schaden / wann es dürre / ſo wäſchet man es mit Wein aus / ſo heilet es.

42. Wann einem Pferd der Kamm ſchwühret / ſo nehmt Honig / Lein-Oel / Böcken-Unſchlit / das alles unter einander zerlaſſen / laſt es kalt werden / ſchmieret das Pferd alle Tage zweymal / ſo heilet es davon.

43. Für das Ohren⸗Geſchwähr nimmt man rothe Winden und Beyfuß/ ſiedet es mit Wein oder Waſſer/ und bindet es dem Pferd aufs wärmſte auf dem Kopff.

44. Für die Geſchwulſt des Geſchröts nimmt man ſcharffen Eſſig/ Kreide und Saltz/ macht eine Brühe daraus/ und ſchmiert das Geſchröt des Tags dreymal damit.

45. Wider den Wolff an den Schenckeln/ man beſchäret den mangelhafften Ort/ reibet es hernach mit Saltz/ und bindet ein geſchlagen Blechlein von einer Bley⸗Kugel darauf/ wann man es hinweg nimmt/ ſo ſolle man den Schaden mit warmen Wein waſchen.

46. Für die Spath/ ſo ſolle man den Teich aufwerths ziehen/ und die Fontanell⸗Adern öffnen/ darein ſchneiden/ und das Geblüt lauffen laſſen. Darnach mit Feuer über die Späthe/ die Länge und über zwerch fahren/ und den Brand wieder heilen.

47. Für Uberbein/ ſchäre den Schaden/ nehmt darnach Eibiſchwurtzel⸗Marck/ kocht und zerſtoſſet ſie/ und legts darauf/ hernach nimmt man Senff⸗Saamen/ Pappelwurtzel und Rinder⸗Miſt/ ſiedet es mit einander in Wein⸗Eſſig/ und legt es Pflaſterweiß auf.

48. Für den Kropff am Halß nimmt man Eibiſchwurtzel/ Lein⸗Saamen/ Raute/ Wermuth/ Gundelreb/ ein jedes 1. Handvoll/ ſchüttet ein Kübel voll Waſſer darüber/ ſetzt es zum Feur/ laſts mit einander ſieden/ bähet hernach den Kropff damit/ und ſchmiert ihn mit Lor⸗Oel und friſchen Butter untereinander vermiſcht.

49. Für die Blatthüeffe/ ſo läſt man dem Pferd wol auswircken/ bis daß es bluttet/ brennet hernach den Hueff mit Schweffel/ hernach Schweffel mit Werck von Hanff darauf gelegt und angezündet/ und dieſes zum vierdten mahl/ ſo vergehen ihm die Blatthüeffe.

50. Für Augenhüeffe/ man nimmt lauter Wachs/ thut es in heiß Pech/ legts dem Pferd um den Fuß/ darnach nehmt Saltz und ſauren Eſſig/ eines ſo viel als des andern/ durcheinander gemiſcht/ und dem Pferd die Füſſe offt damit gerieben.

51. Für die reiſſende Hüeffe nimmt man Fledermauß⸗Blut/ vermengt es mit Baum⸗Oel/ und ſchmiert dem Pferde die Hüeffe damit/ ſo wächſt ihme das Haar wieder.

52. Für den Hüeffzwang/ man nimmt Linſen und alt Schmeer/ ſiedet es unter einander/ und bindet es dem Pferd auf dem Fuß. Oder,

Siedet Waitzen/ bis daß er weich wird/ ſtoſt ihn/ und in zerlaſſen Schmaltz gethan/ dem Pferd alsdann mit einem wöllen Tuch über den Hueff gebunden.

53. Für geſpaltenen Hueff / man legt dem Pferd ein Pflaſter von Dünckel-Meel und Eyerweiß gemacht auf / ſo wächſt der Spalt wieder zuſammen.

54. Wann ſich der Hueff aus dem Freiß läſt / ſo nimmt man ein viertel Baum-Oel / Hirſchen-Unſchlitt auch ſo viel / und Terpetin / 3. Loth / ſiedet es unter einander / und legt es auf den Schaden.

55. Für die Hornklufft / waſcht die Klufft ſauber mit Waſſer / oder Wein iſt beſſer / und ſchabet ſie mit einem Meſſer / daß das Horn verneuret werdt / alsdann nimmt man Böcken-Unſchlit / Terpetin / weiß Hartz und ungebrauchtes Wachs / eines ſo viel als des andern / darzu ein Glaß voll Baum-Oel / diß alles über dem Feuer in einer Pfannen zu gehen / und kalt werden laſſen / ſtreicht es dem Pferd in die Klufft / ſo wächſt es in vier Wochen wieder zu.

Nota. Man mag das Pferd wol reiten / oder ſonſt brauchen / aber man muß zuſehen / daß / wann die Salbe aus der Klufft gefallen / ſo muß man andere wieder darein ſtreichen / man ſolle aber die Klufft nicht weiter / als ſie iſt / mit dieſer Salbe beſtreichen / ſonſt wächſt das Horn noch länger gegen dem Fuß hinauf.

56. Harten Hueff zu machen. Man ſtreuet dem Pferd Zucker in die Hüeffe / ſo werden ſie darvon hart.

57. Daß die Hüeffe wachſen. Mam nimt Haber / Neſſel / Hirſchen-Unſchlitt und Saltz / diß alles unter einander vermiſcht / und dem Pferd auf die Hüeffe gebunden.

Oder / man ſchlägt dem Pferd alle Nacht mit weichem Leim ein / davon wachſen die Hüeffe gerne.

Item / man nimmt Leimen / Kühe-Miſt und Lein-Oel / alles durch einander geknetten / damit dem Pferd eingeſchlagen / läſts ein Tag oder zween darinn ſtehen / ſo wachſen die Hüeffe ſehr davon.

58. Für böſe Hüeffe / ſo nimmt man Pech / Wachs / Schmaltz und Honig / macht es zur Salbe / und ſchmieret die Hüeffe damit.

59. Für die Knoden an dem Hueff / ſo rupffet man dem Pferd die Haar darum aus / wäſchet es mit Pappelkraut / Schweffel / Hammel-Schmaltz und das Marck darüber / und ſo man diß herab nimmt / ſo macht man eine Salbe von neuem Wachs / Terpetin und Gummi Strabicum, und ſalbet den Schaden damit.

60. Für die Stein-Gallen / ſo nimmt man wahr / wann der Mond noch zween Tag zum neuen Liecht hat / alsdann läſt man dem Pferd auswircken / und brennet hernach Kandel-Zucker und Weyrauch auf die Gallen / ſo vergehet ſie.

61. Für

61. Für die Floß-Gallen / wann ſie auſſerhalb des Beins / ſo brennt man ſie mit einem glüenden Eiſen / hernach legt man Roggen-Brod darauf / ſo heiß / als es aus dem Ofen kommt / láſts drey Tag und drey Nacht darauf ligen / hernach nehmt alt Schmeer / Schweffel / Pech und Dannen-Blätter / alles klein gepúlvert / untereinander vermiſcht / und dem Pferd die Gallen damit geſalbet. Oder

Man nimmt zwey Loth geſtoſſen Schwefel / und ſo viel ungelöſchten Kalch / auch zweymal ſo viel Honig / miſcht es untereinander / bindet es dem Pferd auf beyden Seiten auf die Gallen / láſts drey Tag und Nacht darein ſtehen / nehmt hernach das Weiß von Eyern / mit Kalch vermiſcht / legt es ihme über / und laſts Tag und Nacht darein ſtehen / man ſolle es aber unterdeſſen in kein Waſſer reiten.

62. Für Stripffen und Jagenhüeff. Nehmt Linden-Holtz und Baſt / ſchelet die obere Rinden davon / legt ſie ins Waſſer vierzehen Tag lang / ſo wird es wie eine Sültze / ſalbet das Pferd damit / es hilfft.

Nota. Dieſes Mittel iſt auch gut für den Brand / und wird kein Mahl / Runtzel oder Flecken darvon.

Oder / nehmt Fürniß / ſtreichet die Stripffe damit / ſo lang / bis daß ſie vergehen.

63. Für Geſüchte der Füſſe / diß kan man ſehen / wann das Pferd anfángt zu hincken / und dieſes Hincken nicht vom Vernageln / oder Vertretten und dergleichen herkommet; ſo laß man dem Pferd den Hueff ſchneiden an dem Fuß / wo es hincket / bis auf das Leben / darnach macht man eine Salbe von Schmeer / Speck / Wachs / Honig / Klauen-Schmaltz / Böcken-Unſchlit / Rinden-Marck / Baum-Oel / Hartz / eines ſo viel als des andern / ſiedet es wol unter einander / und ſchmiert das Pferd damit.

Dieſe Salbe iſt auch gut zu allen Wunden an den Beinen.

64. Für das Vernageln / man ziehet den Nagel aus / und macht von Wegwart-Wurtzel einen Nagel / und ſteckt ihn an ſtatt des vorigen ein. Oder

Wann der Nagel ausgezogen / ſo láſt man Böcken-Unſchlit mit Wachs zerſchmoltzen darein. Wann es aber unterkottig worden / ſo muß man das Eiſen abreiſſen / und bis auf das Leben auswircken laſſen / hernach das Weiſſe vom Ey mit ungebrandten Alaun / ſo zuvor zerſtoſſen / vermengt / und mit einem Lumpen von Hánffen Tuch darum gebunden / ſo lang / bis daß es nicht mehr eytert / darnach ſchlágt man friſchen Ochſen-Miſt darauf / zuletzt gieſſet man Wachs mit Böcken-Unſchlit darein / und láſts wieder beſchlagen.

65. Wann dem Pferd zu hart ausgewürcket worden / ſo nimmt man Böcken-Unſchlit und Honig / ſchlágt damit dem Pferd ein. Oder

Nehmt das Weiß von zwey Eyern / thut darunter ungelöſchten Kalch / macht es zu einem Brey / und ein Pflaſter daraus auf Hanff-Werck / legts auf den Schaden / laſts drey Tag drüber ligen / auf den dritten Tag legt man wieder ein friſches darüber / ſo heilet es.

66. **So ein Pferd verſchnitten oder ſonſten verwundet worden /** ſo nimmt man ein Hafen voll Braunellen / ſiedet ſie mit Wein / truckts wol aus / und laſts kalt werden / davon gieſſet man zu Morgens dem Pferd ein / ehe es getruncken hat / ſo heilet der Schaden.

67. **Wann ein Pferd im Wald oder Hecken ſich an Dörner / oder Stauden / oder andere Ding verletzt / und auf den Seiten davon geſchwollen** iſt / ſo ſolle man weiß Wullenkraut nehmen / und ſelbiges in Waſſer ſieden / und mit dieſem Waſſer den Schaden waſchen.

68. **Wann ein Pferd vom Spohrenſtich am Bauch geſchwollen /** ſo nimmt man Honig und Schiller / das iſt / halb rothen Wein und Truſen / ſo zimlich dick ſeynd / und kocht es mit einander / ſchmieret den Schaden damit / und laſt es alſo drey Tag lang bleiben: waſcht es hernach mit warmen Waſſer / und reitet das Pferd ins Waſſer / und laſts tieff darein bis an den Bauch ſtehen / oder bis an den Stegreiff / und ſchmieret es wieder mit obgemeldter Salbe / laſt es alſo drey Tag lang bleiben.

Wann aber das Pferd ſo ſehr Wund / daß es blutet / ſo nimmt man Eſels-Koth / legts auf glüende Kohlen / und macht es warm / ſchlägts alſo über das Verwundte ſo heiß / als es leiden mag. Oder

Man nimmt Neſſel-Safft / netzt Eſels-Koth darüber.

Item / man nimmt Kügelein / Wolffs-Wicken oder Wolffs-Erbſen genannt / laſts wol dürren / und zu Pulver ſtoſſen / darnach Schwein-Koth / die man mit Buch-Ackern geſpeiſet hat / wirfft es in Neſſel-Safft / und machet ein Pflaſter daraus / ſchlagts warm auf den Schaden / und laſt es alſo vier Tag darauf bleiben.

CLASSIS XXI.

Von Eſeln.

Wiewol der Eſel faſt unter allen vierfüſſigen Thieren verächtlich und unanſehnlich iſt / und jemand meinen möchte / man könte derſelbigen wol auf dieſem Meyerhofe entbehren / inſonderheit wann er mit ſeiner lieblichen Muſic die Kinder vom Schlaff aufwecket; Weiln er aber mit

Dorn

Dorn und Diſteln verlieb nimmt / und damit ſich abſpeiſen läſſet / auch ſonſten keine ſonderliche Wartung vonnöthen hat / im übrigen aber zu ſehr viel Arbeiten kan gebraucht / und dardurch die Pferde können verſchonet werden / als haben wir dem Meyer hiervon nur etwas weniges andeuten / und was er von den Eſeln zu wiſſen vonnöthen haben möchte / in nachfolgendem hiemit vorſtellen wollen:

I. Die Wahl und Güte eines Eſels.
II. Die Speiſung und Wartung deſſelben.
III. Die Arbeit und Gebrauch deſſelben.
IV. Die Zeit der Springung.
V. Die Kranckheit und Artzney.

I. Betreffend die Wahl und Güte eines Eſels / ſo hat der Meyer zu wiſſen / daß die Eſel ins gemein auf zweyerley Weiſe unterſchieden werden. Als da ſind:

1. Die Eſel / ſo von ihrem Geſchlecht unter ſich ſelbſten gezeuget:

2. Die Maul-Eſel / ſo von Pferd-Stuten herkommen / und von einem Eſel beſprungen worden.

I. Die Güte und Wahl aber eines rechten Eſels / ſo von einerley Geſchlecht / iſt kürtzlich dieſe:

1. Er ſolle zum Gebrauch nicht unter dreyen Jahren / auch nicht über zehen Jahr alt ſeyn.

2. Er ſolle groß / vierſchröttig und ſtarck ſeyn.

3. Er ſolle auch haben / groſſe Augen / weiche Naßlöcher / ein langen Halß / breite Bruſt / hohe Schultern / ein groſſen Rücken / ein breit Rückgrad / groß Geſchrött / ein kurtzen Schwantz / ſchwartzlicht / zart und linde Haar.

II. Ein guter Maul-Eſel ſolle haben:
1. Ein langen und runden Leib.
2. Kleine Füſſe.
3. Rauhe Schenckel.
4. Breite und weite Bruſt.
5. Ein langen kleinen und dürren Halß.

Das Maul-Pferd ſolle haben:
1. Dicke runde Füſſe.
2. Ein ſtarcken und feiſten Leib.
3. Gegen dem Schwantz abhängende Lenden.
4. Solle nicht unter drey Jahren ſeyn.
5. Solle ein ſtarcken Halß haben.
6. Eine breite / wolgeſetzte / vollkommene Bruſt.

7. Fleiſchichte Ding oder Hueff.

8. Hohe und lange Schenckel.

9. An der Farb Apffelgrau oder dunckelſchwartz.

Die Stutte / davon man Maul-Eſel zeugen will / ſolle nicht über zehen Jahr alt ſeyn.

Sie ſoll groß und ſchön ſeyn.

Wolgeſetzte und ſtarcke Glieder haben.

II. Die Speiſung betreffend / iſt bereits oben gemeldet / daß die Eſel Dorn und Diſtel freſſen / werden aber auch mit Stroh und Spreyer / die Maulthier aber wie andere Pferde geſpeiſet / geweydet und gewartet.

2. Die jungen Eſels-Füllen ſolle man halten wie die junge Pferde-Füllen: Allein daß mans nach den erſten ſechs Monaten / weiln es die Mutter wegen des groſſen Schmertzens der Utern nicht mag ſäugen / eine Pferd-Mutter anſetze.

Man kan es aber auch mit ſeiner Mutter lauffen laſſen / damit es anfang / ſich ſelbſten zu weyden.

III. Die Arbeit des Eſels iſt Viererley / vornemlich aber kan der Eſel gebrauchet werden

1. Zu dem Fruchtmahlen / wo man keine Waſſer-Mühle haben kan.

2. Säcke und Getraide in die Mühle zu tragen.

3. Butter / Käß / oder was man ſonſten in die Stadt zu tragen hat / und verkauffen will.

4. Er kan auch zum Pflügen / Egen und dergleichen / wie dann auch zum Knochziehen gebrauchet werden.

IV. Anbelangend die Zeit der Springung / ſo ſolle daſſelbige mitten im Mertzen geſchehen / damit die Füllen im Ende des Jahrs fallen / wann das junge Graß anfänget zu wachſen.

2. Im dritten Jahr bis in das zehende ſolle man den Eſel ſpringen laſſen.

3. Die Maul-Eſel tragen ihr junges Füllen zwölff Monat.

V. Die Kranckheiten und Artzney betreffend / ſo iſt dieſelbige mit den Pferden gemein / wann aber ein Maulthier das kalte Wehe bekommet / ſo gibt man ihme nur grünen Köhl zu eſſen.

2. Wann es ſchwerlich Athmet / ſo läſſet man ihme Blut / und ſchüttet ihme ein halb Maaß Wein ein / darinnen Oel und Weyrauch / jedes 1. Loth / gethan.

3. So das Maulthier hinten gleich krämpffig wird / ſo ſchlägt man ihme Gerſten-Meel über / und öffnet ihme die Geſchwulſt / wann eine vorhanden iſt.

4. Wann

4. Wann der Maul-Eſel abnimmet / mager / blöd und ſchwach wird / ſo gebe man ihme folgendes Getränck zum öffternmal / nemlich 1. Loth geſtoſſenen Schweffel / ein rohes Ey / geſtoſſen Myrrhen / 1. Quintlein / mit Wein durch einander gemiſchet.

Nota. Dieſe Artzney iſt auch gut für das Bauchwehe und Huſten.

5. Wann der Maul-Eſel müd und erhitziget iſt / ſo nimmt man Schmaltz und Wein / und ſchüttet es ihme in den Halß.

CLASSIS XXII.

Von Feder-Viehe und Geflügel.

Weiln wir bey unſerm Meyerhofe auch nöthig allerley Geflügels / (1.) von Hünern / (2.) Gänſen / (3.) Endten / (4.) Tauben / und dergleichen aufzuziehen / dieſelbige mit Nutzen zu verkauffen / verſpeiſen / und auf vielerley Weiſe zu gebrauchen / als wollen wir der Meyerin zu Gefallen nur etwas weniges zur Nachricht davon Meldung thun / dann ihr ohne das / ohne unſere Beſchreibung / ſelbiges zuvor wol wiſſend ſeyn wird. Folget demnach

I. Von Hünern.

Dieſe können betrachtet werden auf dreyerley Weiſe / als da ſeynd:

1. Die gemeine Teutſche Hüner.
2. Die Welſche Hüner.
3. Die Capaunen.

Die Hüner ins gemein betreffend / ſo hat die Meyerin zu wiſſen:

I. Die Beſchaffenheit des Hüner-Hauſes.
II. Die Wahl und Güte der Hüner.
III. Die Wartung derſelben.
IV. Die Eyer-Bruth und Wartung der jungen Küchlein.
V. Von dem Hüner-Miſt.
VI. Die Kranckheiten und Artzney.

I. Betreffend das Hüner-Haus / ſo ſolle man ſolches allwegen an der Meyerey gegen der Winteriſchen Sonnen Aufgang / neben dem Bach-Ofen / oder nahe an der Küchen bauen / damit ſie den Rauch davon empfangen / welches ihnen trefflich gut iſt / und machet / daß ſie deſto mehr Eyer legen.

2. Das Hüner-Haus aber ſolle inn- und auswendig mit Leimen oder Kalch verſtrichen / und ſolcher Geſtalt verwahret werden / alſo daß weder Katzen /

Katzen / Wieſel / Marder / Geyer / Nacht-Eulen / Schlangen / Nattern / oder dergleichen Ungezieffer nicht zu ihnen kommen könne.

3. Die Hüner-Fenſterlein ſollen in Rahmen ſich überſich aufziehen laſſen/damit man dardurch die Hüner aus und ein laſſen möge/ es ſolle aber dieſes Lufft-Fenſterlein gegen Aufgang der Sonnen gemachet werden.

4. Auſſerhalb im Hofe kan man ein Hüner-Stieglein machen / daß ſelbiges von der Erde bis an voriges Fenſterlein reichen möge.

5. Innenwendig ſolle man nach Anzahl der Hüner etliche Sitz-Stänglein / ohngefehr 1. oder 2. Schuh hoch / von dem Boden des Häusleins anzurechnen / auch 2. oder 3. Schuh weit von einander machen; Es ſollen aber dieſe Sitz-Stänglein ohngefehr eines Daumens oder Zolls breit/ viereckicht und nicht rund gemacht werden.

II. Anbelangend die **Wahl und Güte der Hüner** / ſo ſolle die Haus-Mutter oder Meyerin

1. Die jenigen ziehen / oder nehmen / welche Käſtenbraune oder rothe Federn haben / alſo auch die / ſo ſchwartze Flügel / oder gantz ſchwartz ſeynd; dann die weiſſen und grauen Hüner ſeynd nicht ſo gut / in deme ſie nicht ſo viel Eyer legen / auch nicht ſo wolgeſchmackes Fleiſch haben / und ſeynd übel aufzubringen.

2. Eine gute Henne ſolle ſeyn
   1. Mittelmäſſig.
   2. Ein groſſen Kopff.
   3. Ein ſtarcken und rothen Kamm.
   4. Ein ſtarcken vierſchröttigen Leib.
   5. Ein langen Halß.
   6. Eine breite und vollkommene Bruſt.

3. Eine kleine Henne legt vielmehr Eyer / dann ein groſſes Hun / ſie mag aber nicht beſonders bruten.

4. Die groſſen Hüner taugen nicht zum Eyerlegen / derowegen ſeynd die mittelmäſſigen die beſten / inſonderheit wann dieſelbigen groſſe Flügel und dick von Federn über den gantzen Leib ſeynd.

5. Ein guter Haus-Han ſolle ſeyn
   1. Von Farb rothfarb / braun / oder ſchwartz.
   2. Solle einen wolgeſetzten Leib haben.
   3. Eine ſchöne rothe oder zugekärbte Kron oder Kamm.
   4. Einen langen Halß.
   5. Schöne groſſe Flugfedern.
   6. Einen kurtzen/ krummen/ dicken Schnabel.
   7. Feine ſchwartze / rothe / gelbe oder graue Augen.

8. Rothe Backen.
9. Lange Goldgelbe Federn am Halſe.
10. Starcke ſchuppichte und nicht lange Schenckel.
11. Starcke und ſpitzige Spohren.
12. Einen aufrechten dickbuſchichten und krummen Schwantz.

6. Zu zwölff Hennen ſolle man nicht mehr als einen Hanen halten / für Alters hat man zu fünff Hünern nur einen Hanen gehabt.

7. Die jenigen Hüner / ſo fünff Klauen oder Spohren haben / wie ein Han / die ſeynd allwegen wild / brechen und freſſen die Eyer / und brutten nicht gerne.

8. Die zu gar feiſte / oder die Bauchflüſſige Hüner / legen Eyer / ſo nichts nutz ſeynd.

9. Die jungen Hüner wiſſen nicht zu brutten / noch die junge Hünlein zu führen.

10. Die jenigen Hüner / ſo die Trauben-Beer abfreſſen / legen nicht gerne Eyer / derowegen ſolle die Meyerin ihnen daſſelbige verwehren.

III. Die Wartung der Hüner beſtehet darinn / daß man die Hüner-Neſter zum öfternmal mit friſchen Spreuer bezettele / und oben den Hüner-Miſt von den Sitz-Stänglein aufs wenigſte alle Wochen einmal abkratzen laſſen / ingleichen das gantze Hüner-Haus ausputzeu / worzu man dann eigene Krucken und Scheuffelein / auch beſondere ſtumpffe Beſem haben ſolle.

2. Die Magd ſolle alle Abend bey Untergang der Sonnen das Hüner-Haus jederzeit fleiſſig zumachen / zuvor aber hin und wieder ſehen / ob ſich etwan ein oder anders Hun nicht auf ein andern Ort verſteckt / geſetzt oder verlauffen hätte.

3. Der Hüner Trinck-Geſchirr ſolle die Magd ebenmäſſig im Winter alle Tage zweymal / und im Sommer dreymal ausſchwancken und auswaſchen / ſelbige mit ſauberm und friſchem Waſſer wiederum füllen / und den Hünern fürſtellen; dann ſonſten bekommen ſie von dem unreinen Getränck den Pfipfs.

4. Man ſolle ihnen auch an gewiſſe Oerter / wo die Sonne hinſcheinet / friſche Spreuer auf den Miſt / oder nahe an die Scheuer / auch Sand und Aſchen ſchütten / alſo daß ſie darinn ſcharren und wühlen können.

5. Wann ſie des Ausfliegens über die Zäune oder Mauren gewohnen / ſo ſolle man ihnen die groſſe Flug-Federn ausropffen / oder aber man ſolle auf die Mauern und Zäune hohe Reiſer oder Dörner ſtecken.

6. Nahe bey dem Hüner-Hauſe kan man von Reiſſigt oder Dannen-Aeſten gleichſam etliche Häußlein / oder von Gegitter oben mit einem Deckel / und unten mit einem Loch / daß die Hüner aus und ein lauffen / auch dem Geyer entflie-

entfliehen / und in der Sonnen-Hitze ſich bergen können / machen laſſen / oder auch kleine Bäumlein daſelbſten ſetzen / daß ſie davon Schatten haben mögen.

7. Im übrigen weiß die Meyerin ohne das / was ſie den Hünern zu freſſen geben ſolle / nemlich / Hirßen / oder klein geſchnitten Taig / Kleyen mit Eyer darunter gehackt und vermengt / oder zeſtoſſen Eycheln / Reiß-Hülſen / Heydel-Hülſen / Habern / Buchweitzen / oder Broſam mit Waſſer und Gerſten-Meel.

8. Die Magd ſolle ihnen des Morgens frühe / ſo bald ſie ausgeflogen ſeyn / zu eſſen geben / damit ſie zu Hauſe bleiben / und ſich nicht verlauffen oder ausfliegen; Ingleichem ſolle zu Abends bey Zeiten geſchehen / und ſolle die Magd die Hüner des Tags auch einmal oder zwey zuſammen locken / daß ſie dieſelbigen zehlen / und darnach ſehen könne / ob keines daran mangele.

9. Die jenigen Hüner aber / ſo Eyer legen wollen / ſolle ſie abſonderlich einſperren / und nicht mit den andern ausfliegen laſſen / dann ſonſten verſtecken und vertragen ſie die Eyer.

10. Im Frühling und Sommer darff man ihnen nicht ſo viel zu freſſen geben / als im Herbſt / dann um dieſe Zeit des Herbſts mauſen ſie ſich gerne / werden davon matt und kranck / kan man ihnen derowegen zwiſchen Martini und Weyhenachten genug zu eſſen geben / und ihnen Gerſten vorwerffen.

11. Vor Weyhenachten ſolle die Meyerin den Hünern genug Habern vorſchütten laſſen / damit ſie die Kröpffe voll bekommen / hernach ſolle man ihnen etwas abbrechen / ſonſten legen ſie gar zu fette Eyer.

Nota. Wann man ihnen Hanff-Körner und Neſſel-Saamen zu freſſen gibt / ſo legen ſie den gantzen Winter Eyer.

IV. **Was die Eyer / Brut und Wartung der jungen Küchlein** anbetrifft / ſo hat die Haus-Mutter nachfolgendes in Acht zu nehmen.

1. Die Eyer / ſo man verſpeiſen will / und wie dieſelbige zu verwahren.

2. Die Wahl der Eyer / ſo man zur Brut unterlegen ſolle / und darzu dienlich ſeyn.

I. Von den Eyern / ſo man verſpeiſen / auch aufheben und verwahren will / hat die Meyerin zu wiſſen / daß ſie zu denſelben einen gewiſſen Ort oder Eyer-Kaſten haben ſolle / welcher mit unterſchiedlichen Schubladen oder Fächern ſolle numeriert / bezeichnet und unterſchieden ſeyn.

1. Es ſollen aber die Eyer / ſo die Hüner jedes Monats abſonderlich geleget / bezeichnet werden / diß kan leichtlich mit einer Kohle / Rötelſtein oder anderm geſchehen / damit man wiſſen möge / wie viel Tage ein jedes Ey deſſelbigen Monats alt ſeye / und dienet dieſes vornemlich in der Haushaltung darzu / daß man wiſſen möge / wie friſch ein jedes Ey zum Gebrauch ſeyn möge /

möge / welches der Magd keine ſonderbare Mühe / ſondern nur deſto beſſern Fleiß verurſachen wird.

2. Solche Eyer aber / ſo balden ſie geleget / kan man ſie in Saltz / oder Aſchen / trocknen Sand / Kleyen / geſchnitten Stroh oder Spreuer verwahren / und alſo zum Gebrauch aufheben.

3. Es wird von etlichen dafür gehalten / daß die jenigen Eyer / ſo im Auguſto im abnehmenden Mond geſammlet worden / ſich lang halten / und nicht leichtlich verderben ſollen.

4. Item / die jenigen Eyer / ſo zwiſchen zweyen Frauen-Tägen geſamlet worden / ſollen ſich auch über Winter aufheben laſſen.

Nota. Die jenigen Eyer / ſo man in Aſchen / Kleyen / Bonen-Meel / und dergleichen verwahren will / ſollen alle auf die Spitzen eingeſetzet werden.

Die Eyer / ſo auf dem Waſſer empor ſchwimmen / ſeynd nichts nutz zu dem Aufheben / können verſpeiſet oder anderwertlich gebrauchet werden.

2. Die Eyer / ſo man zur Brut den Hünern unterlegen will / ſollen im Neu-Mond geleget worden ſeyn / und können die / ſo im letzten Viertel geleget worden / verſpeiſet werden; Jngleichen auch die erſtgelegten Eyer / ſie werden ſonſt zu alt / wann man ſie aufhebt bis die Henne zum andernmal bruttet.

Nota. Man ſolle nicht mehr dann 15. Eyer unterlegen.

2. Die untergelegte Eyer ſolle man nicht viel rütteln / und in mittelmäſſiger Wärme halten.

3. Die länglichte Eyer ſollen Hanen / hingegen die runde kuglichte / Hüner geben.

4. Alle Eyer / ſo von den Hünern / ſo keinen Führer oder Hanen haben / geleget worden / dienen nicht zu dem Unterlegen.

5. Nachdem die Brut-Henne vier Tage über den Eyern geſeſſen / kan die Haus-Mutter oder Meyerin ſchon ſehen / welche Eyer düchtig ſeynd oder nicht / in deme ſie dieſelbige nur gegen die Sonne haltet / wann ſie nun Aderich oder Blutfarbig ſcheinen / ſo ſeynd ſie gut / wofern ſie aber klar durchſcheinig / ſo ſeynd ſie nichts nutz / ſolle man ſie derowegen hinweg thun / und andere dargegen unterlegen.

Nota. Man ſolle keine Brut-Henne / ſo lange Spohren hat / zum Bruten ſetzen / dann dieſelbige verbrechen gemeiniglich mit den Spohren die Eyer / und iſt alſo die gantze Brut umſonſt.

6. Die Eyer ſolle man der Brut-Henne im zunehmenden Mond / das iſt / von dem andern Tag / bis in den vierzehenden unter legen. Oder

Vom zehenden bis den fünffzehenden / damit die junge Hünlein um den Neumond mögen zeitlich ausſchlieffen.

Nota. Es ſolle auch gut ſeyn / wann man den Brut-Hennen die Eyer unterleget / wann der Wind von Mittag bläſet. Dann

7. In ein und zwantzig Tagen werden die Hünlein ausgebruttet.

8. Man ſolle / wo müglich / der Henne ihre eigene neugelegte friſche Eyer / welche vor dem ſiebenden Tag des Hornungs / bis an den zwey und zwantzigſten Tag des Herbſt-Monats geleget ſeyn / unter legen.

9. Die andern / ſo vor ſolcher Zeit / oder auch nach derſelbigen geleget worden / ſeynd ſo wenig nutz / als die jenigen / ſo das Hun zum allererſten mal geleget hat; dann / es kommet keine zeitige Frucht von ſolchen gelegten Eyern.

10. Die Meyerin hat auch ſonderlich auf die Anzahl der Eyer / ſo ſie der Brut-Henne unterlegen will / ſonderbare Achtung zu nehmen / wiewol ein und andere nichts darvon halten wollen / laſſen wir die Prob und Erfahrenheit darvon reden; Es wird aber darfür gehalten / man ſolle jederzeit die Eyer in einer ungeraden Zahl nehmen zum Unterlegen / im Jenner nicht mehr dann fünffzehen / und im Mertzen neunzehen / im Aprill aber ein und zwantzig; den beſten Brut-Hünern nicht mehr dann drey und zwantzig.

11. Die Brut-Henne ſolle ihr eigen Eſſen und Trincken nahe bey dem Neſt allwegen haben / damit ſie nicht weit vom Neſt aufſtehen / und ſich zu offt aus dem Neſt zu ſteigen gewohne.

Nota. Wann man einer gemeinen Brut-Henne frembde Eyer / als von Gänſen / Indianiſchen Hünern / Endten oder Pfauen / und dergleichen unterlegen will / ſolle die Meyerin dieſelbige allezeit ſieben oder neun Tag / als der Henne eigene Eyer unterlegen / nur die Phaſan-Eyer mag man mit den zahmen zugleich unterlegen.

12. Die junge Küchlein / ſo balde ſie ausgeſchloffen ſeyn / ſolle die Meyerin in einen alten Peltz oder dergleichen ſetzen / damit ſie recht warm und trucken werden / hernach kan ſie dieſelbe unter ein Sieb verſperren / und mit angezündeten Roßmarin ſänfftiglich beräuchern laſſen / ſo bekommen ſie den Pips nicht ſo leichtlich.

13. Sie ſolle ihnen die erſten zween Tag / wann ſie ausgeſchloffen / nicht viel oder gar nicht zu eſſen geben / ſondern einer andern Gluck-Henne / welche nicht wilde oder boßhafftig iſt / und ihre Hünlein gerne warm behält / ſo lang zu geben / bis daß die andern Eyer vollend ausgebruttet / und die übrigen Hünlein ausgeſchloffen ſeynd.

14. Es iſt aber auch beſſer / wann man ſie einem Koppen giebt / ſo balde ſie ausgeſchloffen / dann alſo werden ſie beſſer ernehret / und für andern wilden

den

den Vögeln beſchützet / zu ſolchem Ende nehmen die Weiber einen friſchen / geſunden und ſtarcken Koppen / und beropffen ihme den Bauch / ſchlagen ihme denſelbigen mit friſchen Brenn-Neſſeln / geben ihme alsdann Brod und Wein unter einander vermiſchet / und machen ihn damit truncken / ſperren ihn alsdann unter einen hohen Reißkorb ſamt den jungen Hünlein / ſo lang / bis daß er ſie lieb gewinne / laſſen ihn heraus / ſo führet er ſie ſo wol als ihre rechte Mutter.

15. Zwey Tag hernach / wann die junge Küchlein ausgeſchloffen / ſo giebt man ihnen weichen Käß und Brod unter einander zerrieben / oder zerhackte hart geſottene Eyer.

16. Was bey Wartung der jungen Hüner die Meyerin ferner zu thun hat / wollen wir derſelben nichts weiters fürſchreiben / weiln es eine Sache / ſo jedermann / inſonderheit den Bauersleuten / bekand / wollen derowegen noch etwas wenigs von der Hüner Kranckheiten und Artzney hierbey fügen; zuvor aber noch dieſes der Haus-Mutter zu wiſſen thun / daß ſie die jenigen jungen Hünlein / ſo nach dem Neumond etwan ausgekrochen / verſpeiſen oder verkauffen ſolle / dann dieſe dienen zu keiner Faſſelzucht. Was dann auch

V. Den Hüner-Miſt anbelanget / ſo ſolle die Meyerin zu demſelbigen einen eigenen Ort und Grube darzu / nicht weit von dem Hüner-Hauſe / machen laſſen / in dieſe Grube thut man gute Erde / und allerhand Kerſell / ſo man aus dem Hauſe gekehret und gefeget hat / diß mag man mit Ochſen- oder andern Blut begieſſen / und ein gut Theil Habern oben darauf zetteln / darnach dieſe Erde mit einer Miſt-Hacken oder einer Gabel wol durch einander rühren. Davon wachſen in wenig Zeit viel Würmer / welche die Hüner gerne ſuchen und freſſen. Der Haber aber / ſo in der Erde käumet / wird von den Würmen geſucht und gefreſſen / davon werden die Würme feiſt / und alſo deſto lieber von den Hünern zu ihrer Speiſe geſucht.

Wann keine Würme noch Habern mehr in der Grube / und von den Hünern alles durchſucht und aufgefreſſen worden / ſo beſprengt man beſagten Ort abermal mit Blut / und wirfft Haber darein / rührts wie zuvor durcheinander.

Nota. Von dem Hüner-Miſt iſt oben in der Claſſ. XIII. von Zurichtung des Ackerfelds Meldung geſchehen / und wird derſelbige meiſtentheils zur Dung in die Gärten gebrauchet.

VI. Der Hüner Kranckheiten und Artzney betreffend / ſo iſt dieſelbige / gleichwie bey andern Thieren / alſo auch von den Hünern / viel und mancherley; wir wollen demnach nur kürtzlich die vornehmſte ſetzen / und das übrige aber der ſorgfältigen Hüner-Warterin befehlen.

1. Für böſe Augen der Hüner/ diß kommt den Hünern von groſſer Kält/ oder kaltem Trincken/ wie auch vom Regen; derowegen ſolle man ihnen die Hitzbrennende Augen mit Purtzel-Safft auswendig beſtreichen.

2. Für die Flecken in der Hüner Augen / ſo nimmt man Salarmoniac, Kühe-Milch und Honig / eines ſo viel als des andern / zerſtoſt es mit einander / und ſchmieret ſie damit.

3. Für den Pips / diß weiß die Meyerin vorhin / wie man den Hünern denſelben auf der Zungen nehmen/ und eine Feder durch die Naßlöcher ſtoſſen ſolle. Man kan ihnen auch den Schnabel mit Oel / darinn zuvor Knobloch geweichet worden/ reiben / und ihnen Läußkraut unter ihr Eſſen geben.

Oder/ man legt ihnen Feld-Kümmel/ oder Poley / Item / Quendel / Item / Hammerſchlag ins Trincken.

4. Für den Pips der jungen Hünlein/ dieſe ſolle man unter ein Sieb ſetzen / und dieſelbige mit Doſten / Poley / Iſop und Lein-Saamen beräuchern. Oder / man ſolle ſie bey den Köpffen nehmen / und ihnen den Schnabel aufſperren / und vorbeſagten Rauch ihnen in den Halß gehen laſſen.

5. Für die Hüner-Läuß / man ſolle ſie mit geſottener Kühe-Milch und Läuß-Saamen-Brühe/ oder mit Menſchen- oder Kühe-Harn waſchen.

6. Für den Bauchfluß der Hüner / ſo nimmt man eine Handvoll Gerſten-Meel/ ein ſtück Wachs / ein wenig Eſſig / und rührt es in einem irrdenen Pfännlein über dem Feuer um / läſts kalt werden / giebts den Hünern zu eſſen.

Nota. Aus beſagter Materi muß man kleine Küchelein machen.

Oder / man zerreibet Eychene Blätter / vermenget es mit Buchweitzen-Meel / und giebts ihnen zu freſſen.

7. Wider die Verſtopffung / inſonderheit der jungen Hüner / ſo ſolle die Meyerin denſelbigen guten abgeſchaumten Honig unter ihr Trinck-Waſſer miſchen.

8. Wann die Hüner gar zu feiſt / und derowegen wenig Eyer legen / ſo nimmt man geſtoſſene Kreiden / thut ſie unter ihr Trincken / und miſchet geſtoſſen Zirgel-Meel unter ihr Eſſen.

9. Wann die Hüner ſterben / ſo giebt man ihnen Roß-Ameiſſen / oder grünen Kohl/ wie auch Butter und Knobloch zu eſſen.

II. Von Indianiſchen Hünern.

Belangend derſelben Zucht und Unterhaltung/ſo iſt nun Summariſcher

Weiſe

Weiſe diß zu wiſſen / daß dieſe gar zu zärtlich müſſen auferzogen werden / dann ſie können keine ſonderliche Kälte erleiden / auch koſten ſie viel Habern / und verderben viel in den Kuchen-Gärten / müſſen eine abſonderliche Wärterin haben. Der gröſte Nutzen aber davon / iſt / daß man dieſelbige in groſſe Städte tragen / und theuer verkauffen kan / welches wir alles der Haus-Mutter anheim ſtellen.

III. Von Capaunen.

Von den Capaunen hat die Meyerin zu wiſſen:

I. Wie man die Hanen cappen ſolle.

II. Wie man die Cappen ſpeiſen und mäſten ſolle.

III. Wie man dieſelbige abrichten ſolle / daß ſie junge Hüner führen.

I. Wie man die Hanen cappen ſolle / iſt einer jeden guten Haushalterin gemein und bekand / nemlich / man ſchneidet nur den Hanen an der Seiten eine kleine Wunden / daß man mit einem Finger hinein fühlen / und die beyde Hödlein ſuchen kan / ſo zu oberſt an der Lenden unter des Hanen Eingeweide / wann er auf dem Rücken ligt / hangen / dieſe müſſen mit dem Finger heraus gezogen werden / hernach nähet man die Wunde mit einem Faden wieder zu / und reibet ein wenig Aſche und Schmaltz darauf.

Nota. Man ſolle aber zuſehen / daß man ihme die Därmer nicht mit an nähet / ſonſt müſſen ſie ſterben.

2. Ferner ſchneidet man ihme den Kamm ab / thut hernach Aſchen und Butter darauf / diß ſtillet das Blut.

3. Man ſolle ihme alsdann langſam / und ſelbigen Tags nichts zu trincken geben / und aufs wenigſte acht Tag inne halten / und wol warten.

Nota. Alle Hanen / ſo nur einfache Kämme haben / dienen am beſten zum cappen; Es ſollen auch die Hanen nicht zu alt / ſondern junge Hanen ſeyn / ſo im Frühling und Sommer erzogen / und man nicht länger als bis auf Bartholomæi ſolche lauffen laſſen.

II. Wie man die Cappen ſpeiſen und mäſten ſolle / kan ſolches auf unterſchiedliche Weiſe geſchehen;

1. Man giebt ihnen abſonderlich zu trincken / und ſtreuet denſelbigen gantzen Weitzen für.

2. Oder man giebt ihnen auch Brod / ſo in Bier geweicht / oder auch Waitzen-Kleyen mit Wein beſprenget / darzu kleinen Sand beygeſchüttet / daß

daß ſie bisweilen ein Körnlein mit bekommen; dann das reiniget ihnen den Magen / damit ſie deſto fetter werden können.

3. Wie man die Cappen oder Capaunen ſonſten feiſt machen und mäſten ſolle / weiß eine jede Haus-Mutter zuvor / und iſt eine Sache / die jedermann bekand und gemein.

III. Wie man einen Capaun abrichten ſolle / daß derſelbige junge Häner führe und auch ausbrute / iſt die Urſache / wann die Meyerin gerne viel junge Hüner ziehen / und nicht viel Brut-Hennen haben kan / ſolle ſie derowegen einen kleinen Cappen oder Capaun ausſuchen / ihme alsdann an der Bruſt und Bauch die Federn ausrupffen / hernach das bloſſe mit Neſſeln gerieben / ſo ſolle derſelbige hernach über Eyer geſetzt die Hünlein ausbrüten und führen.

2. Andere geben den Cappen Brod in Wein eingeweicht zu eſſen / machen ihn damit gantz truncken / ſetzen ihn alsdann in einem danckeln Ort über die Eyer; wann er nun den Rauſch aus dem Kopff hat / ſo vermeinet er / die Eyer ſeyn ſein / und bleibet darüber ſitzen / bis daß ſie ausgebruttet ſeyn.

Nota. Diß aber alles lehret die Experientz, iſt aber der Natur viel annehmlicher / wann dasjenige Hun / ſo die Eyer geleget / ſelbige ſebſten ausbrutet / und alſo die eingepflantzte Zuneigung / Begierd und Liebe / als ein frembdes trägt.

IV. Von Gänſen.

Was die Gänſe bey einer Meyerin und guten Haushaltung nutzen / iſt nicht nöthig / davon viel Umſtände und Beſchreibens zu machen / in deme ſelbiges genugſam bekand / und der ſorgfältigen Haus-Mutter ohne das wiſſend iſt; Im übrigen wollen wir deroſelbigen nur etwas wenigs und folgendes zur Nachricht ſetzen / als:

I. Von der Wahl und Güte.
II. Von der Anzahl.
III. Von der Brut.
IV. Von Wartung und Zucht der jungen Gänſe.
V. Von Speiß- und Wartung der Alten.
VI. Von dem Gänß-Stall.
VII. Von der Mäſtung.
VIII. Von Beropffung der Gänſe.
IX. Von Kranckheiten und Artzneyen.

I. Von

I. Von der Gänſe Wahl und Güte hat die Meyerin zu wiſſen / daß man allezeit nach der Gröſſe ſiehet; Dann groſſe Gänſe / die einen dicken / breiten Leib und weiſſe Federn haben / die hat man gemeiniglich am liebſten / nicht allein / weilen die groſſe Gänſe mehr Federn / ſondern auch mehr Fleiſch und Feiſte / dann die gar kleinen / haben / auch ziehren die weiſſen Gänſe dieſen Meyerhoff beſſer / als andere von grauen Federn / und ſo man eine weiſſe Ganß verlohren / kan man ſie im Feld viel ehe als die graue finden.

2. Die Leg-Gänſe ſollen hangende zottichte Bäuche faſt biß auff die Erde / und kurtze Füſſe haben.

Nota. Etliche vermeynen / man ſolle die Weiß und Aſchenfarb geſprengte den gantz Weiſſen vorziehen / weilen dieſe geſünder und fruchtbarer als jene seyn ſollen ſtehet zu probiren.

3. Ein Ganſer iſt daran zuerkennen / wann er langbeinig iſt / auch einen ſtarcken Hals hat. Item wann man ihn bey dem Kopff ergreifft / ſo leidet er ſolches nicht / ſondern ſchreyet; diß thut die Gänſin nicht.

II. Anbelangend die Anzahl / wieviel man Gänſe bey dieſer Meyerey halten ſolle / wollen wir zwar der Meyerin keine Ordnung geben; Allein iſt ingemein diß zu mercken / daß man zu einer Zucht über die dreiſſig Gänß nicht halten ſolle / und hat man vor dieſem nicht mehr als zwantzig bey einer mittelmäſſigen Haußhaltung gehabt. Dann die groſſen und alten Gänſe ropffen / beiſſen / und beſchädigen gemeiniglich die jungen Gänſe / muß man ſie derowegen von einander abſondern.

2. Was die Ganſer anbelanget / ſo ſolle man zu ſechs Gänſen nur einen Ganſer halten / wiewol man vor dieſem zu dreyen Gänſen nur einen Ganſer gehalten hat.

III. Betreffend die Bruth / ſo hat die Meyerin für allen Dingen zu wiſſen /

1. Wieviel Eyer ſie unterlegen ſolle.

2. Die Zeit der Bruth.

1. Die Zahl der Eyer anbelangend / ſo iſt zuwiſſen / daß eine Ganß gemeiniglich nicht weniger auff einmahl dann ſieben oder neun / am meiſten aber nicht mehr dann funffzehen außbruttet / und wird von den guten Haußmüttern allezeit in acht genommen / daß die Eyer nach ungleicher Zahl untergeleget werden.

2. Man ſolle aber jeder Zeit der Ganß eygen gelegte Eyer und keine frembde unterlegen / iſt derowegen nothwendig / daß man jeder Ganß gelegte Eyer abſonderlich zeichne / damit die Meyerin wiſſen könne welche Eyer dieſer oder einer andern Ganſe zu gehören; dann ſonſten brüttet die Ganß keine andere als ihre eigene Eyer auß.

Nota, Eine Ganß kan von ein biß zweyhundert Eyer legen / auch wann

man ſie nicht bruten läſt/ ſo legt ſie dreymahl im Jahr/ und iſt dieſes der Haußmutter viel nutzlicher/ wann man ſie nicht bruten läſt/ ſondern die gelegte Gänß-Eyer einer Bruthenne unterleget/ dieſelbige außbrütten läſt; dann/ die Hüner pflegen die jungen Gänßlein beſſer zu weiden/ zu ernehren/ auch mit gröſſerm Hauffen zuführen/ als die Gänſe ſelbſten.

Ferner ſo halten die Gänſe im Legen der Eyer auch ihre Anzahl/ als etliche legen offt zwölff und auch mehr. Andere zum erſtenmahl nur fünff/ darnach nur vier/ und zum letzten drey. Und dieſes geſchiehet von dem erſten Tag des Mertzens biß zu dem letzten des Brachmonats.

Es iſt auch zuwiſſen/ daß die Gänſe jeder Zeit die Stelle oder den Orth in acht nehmē/ wo ſie das erſtemahl hingelegt/ da legen ſie ſtetig hin/ und bleiben auch daſelbſten drüber ſitzen/ biß daß ſie ſolche außbrüten; derowegen ſolle die Meyerin wohl Achtung darauff geben/ daß die Ganß ihre Eyer in ihren eygenen Stall lege/ damit ſie eingeſchloſſen bleiben und daſelbſten legen kan.

Die Eyer ſolle man in mittelmäſſiger Wärme in Spreyer verwahren/ und an einen Orth ſtellen/ daß ſie von dem Mond nicht beſchienen werden/ ſonſten verfaulen ſie.

Welche Ganß im Legen nicht viel Federn im Neſt läſt/ dieſe iſt keine gute Brutt-Ganß/ und bringet ſelten die Jungen auß.

2. Die Zeit der Brutt/ nemblich wie lang eine Ganß über den Eyern zu ſitzen hat/ iſt gemeiniglich vier Wochen oder viertzig Tag/ auch wohl länger und kürtzer als vier und zwantzig Tag/ je nach deme die Zeit kalt oder warm iſt.

2. Der Mittagswind iſt zum unterlegen und ſetzen der Gänſe/ der beſte.

IV. Was die Wartung der jungen Gänſe anbetrifft/ ſo ſolle die Meyerin die jungen Gänſe nicht bald von der Mutter hinweg nehmen.

2. Solle ſie im dicken Thau oder Nebel nicht außtreiben.

3. Im ſtarcken Regen oder Hagel ſolle man ſie unter Dach treiben.

4. Im naſſen Sommer gedeyen die jungen Gänße ſelten.

5. Man ſolle fleiſſig nach der jungen Gänſe trincken ſehen/ daß kein Geiß- noch Seuhaar darinnen/ dann ſo ſie daſſelbige eintrincken/ ſo iſt es ihnen ſchädlich.

6. Wann ſie vier Wochen alt ſeynd/ ſo wachſen ihnen die Blut-Federn/ dann ſolle die Meyerin ſie mit angefeuchtem Maltz ſpeiſen/ ſo gedeyen ſie wol.

7. Sie freſſen gerne kaltes Graß/ wegen ihres hitzigen Magens/ darumb/

8. Soll man ihnen keinen Mangel am friſchen Trinckwaſſer laſſen/ aber das unreine Waſſer iſt ihnen ungeſund.

9. Vor Michaelis ſeynd die jungen Gänſe ungeſund zu verſpeiſen/ dann man kan die jungen Federn/ſo ihnen in der Haut ſtecken/nicht wohl außziehen.

10. Wann die jungen Gänßlein außgeſchloffen / ſo kan die Haußmutter gleich den erſten Tag ihnen Gerſtenmeel/in Honig eingeweicht/ mit Waſſer und Kleyen vermiſcht/bißweilen auch jungen Lattich / darnach Hirſen und ungeweichten Weitzen zueſſen fürſtellen.

11. Wann ſie zehen Tag alt/kan man ſie auff die Weyde gewehnen/ und wann ſie zuvor genug geſſen/ außtreiben.

12. Man ſolle gute Achtung geben/wann die junge Gänſe im Feld / daß ſie von keinen Neſſeln noch Diſteln freſſen.

13. Man gibt ihnen auch Meel von eingemachtem Weitzen und grünen Kreſſen zueſſen.

14. Von grüner Gerſtenſaat kan man ihnen klein ſchneiden und zu eſſen vorwerffen.

15. Ingleichem hart geſottene Eyer / klein gehackt und ihnen zu eſſen geben.

16. Man ſolle die jungen Gänßlein nicht frühe wann noch Thau im Felde ligt/ſondern erſt/ wenn die Sonne den Thau aufgezogen/ außtreiben.

V. Von Speiſe und Wartung der alten Gänſe iſt nicht nöthig/viel Umbſtände zu machen/weiln das der Haußmutter ohne das bekannt / nemblich/daß man dieſelbigen von allerhand auffgeſchwälltem Getraid ſpeiſen kan.

2. Etliche geben den Gänſen gute feiſte Kleyen / Lattich / Wegwart und Bronnenkreß/darvon werden ſie luſtig zum freſſen.

3. Man gibt deß Tags den Gänſen nicht mehr dann dreymal zu eſſen/ nemblich des Morgens/Mittags und Abends; dann die andere Zeit ſeynd ſie auff der Weyde.

Nota. Den Gänſen ſolle man kein Roggenmeel geben/denn es iſt ihnen ſchädlich/und dörret zu ſehr.

VI. Den Gänßſtall betreffend/ſo ſolle die Meyerin fleiſſig zu ſehen/daß derſelbig jederzeit ſauber und trocken gehalten werde / inſonderheit wann die Gänſe junge haben/zum öfftern friſche und ſaubere Streu unterſtreuen.

2. Die Stallthür ſoll gegen Mittag geſtellet werden/ damit ſie die Sonne und Wärme haben können.

3. Der Stall darff nicht ſonderlich hoch ſeyn / ſolle nicht weit vom Waſſer ſeyn / auch für Füchſen / Marder / Iltis und dergleichen ſchädlichen Thieren wohl verwahret werden.

VII. Die Gänſe zu mäſten / muß die Haußmutter erſtlich wiſſen / daß die jenigen ſo vier Monat alt ſeyn / am beſten zur Maſt dienlich / derowegen ſolle ſie die allerſchönſten und gröſſeſten darzu nehmen/und dieſelbige in einem finſtern und duncklen Orth einſchlieſſen / und alſo die noch jung ſeyn/dreiſſig Tag lang/die alten aber zween Monat lang eingeſchloſſen halten.

2. Deß Tags ſolle man ihnen dreymahl Gerſten und im Waſſer geſchwellten Weitzen/ auch Meel mit Honig und Waſſer gemiſcht/ zu eſſen geben. Dann die Gerſte macht das Gänßfleiſch ſchön weiß / der Weitzen aber macht ſie feiſt und vollkommenes Leibes.

3. Man macht auch Wälgern von Weitzenkleyen und ſtopffet ſie damit/Buchweitzen macht ſie auch fett.

4. Man ſolle ihnen nicht viel Trincken geben / ſo werden ſie fett und bekommen groſſe Lebern.

5. Wann eine gemäſte Ganß mit ſamt den Federn 7. biß 8. Pfund wigt/ſo kan ſie die Haußmutter ſchlachten und abthun.

VIII. Wann man die Gänſe beropffen ſolle / ſo geſchiehet daſſelbige gemeiniglich in dieſen dreyen Monaten; nemblich im Mayen / Heumonat und September/drey Tag nach dem Neuen Liecht des Mondts / worbey in acht zu nehmen daß man dieſelbige im Meyen und September nicht gar zu viel und zu kahl außropffe / weiln es umb dieſe Zeit offt kalt und ihnen ſchädlich iſt.

Nota. Die Gänſe/ ſo man mäſten will/ſolle man nicht beropffen.

IX. Die Kranckheiten der Gänſe anbelangend / ſo bekommen ſie ſelbige faſt wie die Hüner / können derowegen auch mit ſelbigen beſchriebenen Artznepmitteln curieret und wieder zurecht gebracht werden / nur iſt zu mercken/ wann den jungen Gänßen kleine Mücken oder Fliegen in die Ohren kommen/und ſelbige alſo beiſſen/daß ſie ſterben müſſen/ſo ſolle die Meyerin ihnen die Ohren zuvor nur mit Lein-oder Baumöl ſchmieren / ſo kommet keine Mücken darein.

V. Von Enten.

Ob zwar die Enten nicht ſonderlich nutz bey einer Haußhaltung ſeynd/ ſo kan man ſich doch derſelben Federn / welche weicher / geſunder und beſſer dann die Gänßfedern ſeyn ſollen/zur Noth bey dieſem Meyerhofe auch bedienen/und das Fleiſch ſo wolſchmeckent iſt/verſpeiſen.

2. Die Enten-Eyer ſolle man nicht eſſen/auß Urſachen/ weilen man/zu gewiſſen Zeiten/Schlangen-Gebrüt darinnen gefunden/auch ſonſten anderer Schädlichkeit zugeſchweigen/ſo wir jetzo nicht melden wollen.

3. Daß

3. Daß die Bruthennen auch Enten-Eyer außbrüten/und die jungen Enten führen/iſt einer jeden Bäurin ohne unſer Beſchreiben wiſſend.

4. Wer Luſt zur Enten-Zucht hat/der mag ſich bey den jenigen/ſo Liebhaber derſelben ſeynd/und viel Beſchreibens darvon machen/ferner Berichts erhohlen; wir überlaſſen demnach ſolches ihnen/und wenden uns zu demjenigen/was von Federviehe bey dieſem Meyerhofe noch deſiderirt werden möchte/und geben der Meyerin dieſes Hoffs folgenden Unterricht

VI. Von den Tauben.

Man pfleget in gemeinem Sprichwort zuſagen: Wer ſein Hauß allzeit will halten rein/der laſſe keinen Juden noch Tauben drein. So iſt jedoch zuwiſſen/daß gedachtes Sprichtwort mit Unterſcheid zu verſtehen / und auff unſern Meyerhoffe nicht appliciret werden kan / in deme die Taubenzucht faſt ſo nützlich als der Hüner zu halten / und die Meyerin ſo wohl die alten als junge Tauben mit nutzen verkauffen/und das Marcktgeld darvon zur Haußhaltung anderwertlich anwenden und gebrauchen kan; wollen demnach wir/ohne fernere Umbſtände / dem Meyer / wie auch der Haußmutter auff dieſem Landgut / was von der Taubenzucht ihnen zuwiſſen vonnöthen ſeyn möchte/hiemit kürtzlich vorſtellen.

I. Von der Wahl und Güte der Tauben.
II. Von Pfleg- und Wartung derſelben.
III. Von dem Eyer Legen und der Brut.
IV. Von den jungen Tauben.
V. Vom Taubhaus.
VI. Von etlichen Taubenkünſten/inſonderheit auch von dem Miſt.

I. Betreffend die Wahl und Güte der Tauben/ſo hat der Meyer zu wiſſen/daß man die blauen/eſchfarben / braunen und ſchwartzen Tauben für die Allerbeſten und Fruchtbarſten hält.

2. Die mit faßlichten und behenckten Füſſen/und die mit dem Kamm/ſeynd die Verwehneſten und Heimblichſten.

3. Die Schäckichten/und mit den Kappen/ſeynd gleicher Arth.

4. Die Goldgelbe umb den Halß / ſo rothe Augen und rothe Füſſe haben/ſeynd die Wackerſten und auch ſehr fruchtbar.

5. Die weiſſen Tauben ſeynd zwar gut auffzuziehen / ihnen aber iſt

der Geyer und andere rauberiſche Vögel gefährlich/ weilen er ſie weit ſehen kan.

6. Die Gelben und Rothen ſeynd die Unfruchtbahrſten.

II. Die Wartung und Speiſung der Tauben anbelangend/ſo weiß diß ein jeder Bauer / daß die außfliegende Tauben ihre Nahrung auff dem Feld ſuchen/und derowegen auff den geſäeten Aeckern ſchaden thun/in deme ſie den Saamen oder das geſäete Geträid auffreſſen/darfür man ihnen dann Scheuhungen auff die Aecker machen ſolle. Im Winter aber ſtreuet man ihnen klein Geſäm / als Hirſen / Rübſaamen / Buchweitzen und des Sommers gibt man ihnen Erbs und Wicken; Weitz und Gerſte aber iſt ihnen am beſten/ Habern aber iſt denſelbigen nicht dienlich.

2. Das Trincken ſolle man ihnen in groſſen Geſchirren / daß ſie ſich auch darinnen baden können/vorſtellen.

3. Man ſolle nicht offt zu ihnen in das Taubhauß kommen/ dann darvon werden ſie gar ſcheue und verſtöbert / kan man derowegen das Taubhauß reinigen/auch was man ſonſten darein zuthun hat / wann ſie außgeflogen und im Felde ſeynd/und das ſolle auffs wenigſte einmal in einer Woche deß Morgens frühe geſchehen.

Nota. Man ſolle die Trinckgeſchirr außlehren und mit friſchem Waſſer wiederumb füllen/ den Taubenkoth abkratzen und außfegen / die todten Tauben außwerffen / die Neſter und Neſtkäſtlein außraumen/damit ſie nicht Läuß oder Würme bekommen/ auch die jungen Täublein/ ſo auß ihren Neſtern gefallen/wieder hinein ſetzen.

4. Zur Zeit des Schnees im Winter ſolle man ſie im Schlag behalten/ dann ſie werden gerne verſchüchtert und ſchneeblind / auch werden ſie leichtlich auffgefangen.

5. Der Meyer ſolle nicht geſtatten/daß man im Hoff ſchieſſe/dann ſie erſchrecken gar ſehr und bald/auch werden die Jungen in der Brut darvon taub/ oder todt.

III. Das Legen der Eyer in acht zu nehmen/ ſo hat die Meyerin zu wiſſen/ſo balden ſie vermercket / daß die Tauben anfangen wöllen / ſo ſolle man ſie deſto öffters außlaſſen/ und ihnen alle Morgens und Abends etliche Körnlein nicht weit von der Scheuren / (wo keine Miſthaufen ſeynd /) fürwerffen.

2. Die Tauben legen mehrentheils nur zwey Eyer/ bringen damit die zweyerley Geſchlecht/nemblich einen Tauber und eine Täubin.

3. Bißweilen legen ſie auch drey Eyer / und wann ſie das erſte Ey geleget haben/ſo ruhen ſie den andern Tag / legen alßdann den dritten Tag das ander Ey/und bald hernach das dritte / brüten ſie ferner alle dreye auß.

4. Der

4. Der Tauber ſetzt ſich auff den Mittag über die Eyer biß gegen Abend/hernach ſitzt die Taubin darüber/ und brütet die gantze Nacht/biß den andern Tag gegen Mittag.

5. Sie ſitzen zwantzig Tag/ ehe die Junge außkriechen; Erſtlich kom̃t der Täuber herauß/hernach die Täubin/ bißweilen kommen ſie in einem Tag auß/oder auch/an zweyen Tagen/an jedem Tag eines.

6. Etliche vermeynen/die Tauben ſollen auffs wenigſte im Jahr zehen mahl bruthen / das weren von einer Tauben des Jahrs zwantzig biß dreyſſig Eyer/aber die allgemeinen Tauben brütten nur dreymal/ die beſten aber viermahl im Jahr.

7. Wann die Tauben fünff Monat alt ſeynd/ſo paaren ſie ſich/und bringen hernach die Jungen auß.

8. Was unfruchtbare Tauben ſeynd / ſolle man an einen beſondern Orth thun/dieſelbigen mäſten/entweder ſelbige verſpeiſen/ oder verkauffen.

IV. Anbelangend die jungen Tauben / ſo hat der Meyer zu wiſſen/ daß dieſelbige im Winter viel koſten / in deme ſie wegen vielen Froſts und Schnee nicht auffs Felde fliegen können; will man ſie nicht verſpeiſen oder verkauffen/ ſondern nur zur Zucht behalten / ſo iſt es ohngefehr umb zween Monat zuthun / daß man ſie mit obgemelter Speiſe außhalte / alsdann machen zur ſelbigen Zeit die Tauben Jungen/ſo man die Mertzentauben nennet.

2. Dieſe junge Mertztauben ſeynd beſſer und feiſter/ dann die andere das gantze Jahr über.

3. Man läſt die erſten Jungen/nemblich die jenigen/ſo im frühe Jahr jung worden/etwann im Mertz außfliegen/dieſe behält man hernach zur Zucht und bringen dieſelbige im Heumonat oder Auguſto / oder auffs längſte im Herbſt wieder Junge auß.

Nota. Dieſe ſeynd friſcher und flüchtiger Natur / können dem Habich und Raubvogel am beſten entfliehen / als die andern ſo langſamer jung worden; darumb ſeynd die Mertztauben/ wie auch die jenigen/ ſo biß gegen Pfingſten außkommen/ die beſten zur Zucht.

4. Diejenigen Tauben ſo nach dem Mertz und alſo auch erſt nach Pfingſten jung werden/ die gehören alle in die Küche / oder auff den Taubenmarck / und hat die Meyerin hierbey zuwiſſen / daß alles Federviehe oder Geflügel / was im Mertz jung worden / beſſer zur Zucht dienet / als die jenigen ſo hernach kommen.

V. Was das Taubenhauß betrifft / ſo kan der Meyer daſſelbige nach Belieben in den vordern Hofe ſetzen laſſen / damit ſie einen guten Flug oder zween zum Waſſer haben / damit die alten Tauben das jenige was ſie geſſen haben/

haben/ in ihrem Leib zuvor erwärmen / ehe dann ſie ſolches den Jungen zuverſchlucken geben.

2. Die Taubenhäuſer werden auff mancherley Weiſe gebauet und gemacht / und ſolle man die jenigen/ſo man etwan in einem Bau oben unter das Dach machen will/allenthalben fein glat tünchen/ mit gutem Grund und Fundament verſehen/und überall wohl bedecken.

3. Die Fenſterlein ſolle man gegen dem Scheuerthor ſtellen/und richten laſſen/und kan man ihnen auff derſelbigen Seiten einen Waſſerſtein auff ſteinen Säulen ſetzen / und in unterſchiedene Fächer außhauen laſſen / damit ſie trincken und ſich baden können.

4. Auſſerhalb ſolle das Taubhaus auch allenthalben wohl verſehen und mit Laimen/Leiſten/oder ſonſten ſolcher geſtalt verſorget werden / daß keine Ratten noch Mäuſe/noch viel weniger Wiſſeln und Marder/ noch Katzen darin kommen können.

Nota. Man ſolle zur Verwahrung diß Taubhauſes keinen Sand noch Kalch nehmen/dann dieſes iſt den Tauben kein nutz.

5. Die Fenſter / dardurch die Tauben auß-und einfliegen / ſollen allweg höher auch weiter dann die andern Blindfenſterlein/ ſo müſſen ſie auch auſſerhalb mit gutem Blech verſchlagen/und in die Mauren eingeſetzet und eingefüget ſeyn.

6. Man ſolle auch die Eingänge mit einem ſtarcken fallenden Brett/ ſo man auff und zulaſſen kan/ anordnen.

7. Die Taubenneſtlein können von Reißwerck/ oder von geflochtenem Strohe gemacht werden/wie es einem jeden Haußvatter ſchon bekandt und derowegen keines fernern Unterrichts vonnöthen.

8. Oben auff das Dächlein eine von Holtz geſchnittene und gemahlte Taube ſetzen laſſen / ſo das Taubhauß in dem Hofe aufgerichtet / damit die hinweg geflogene Tauben ſelbiges ſehen können / und damit wieder herbey gelocket werden.

9. Vor allen Dingen aber hat der Meyer auch diß in acht zunehmen/ daß er ſein Taubenhaus in rechter Gröſſe machen laſſe / je nach deme er wenig oder viel Tauben zuhalten in willens / und gehören zu zwantzig paar Tauben auffs wenigſte dreyhundert Käſtlein oder Neſtlein / worbey auch zu mercken/ daß je mehr der Tauben beyſammen ſeynd / je lieber ſie einander haben ; dann wo wenig in einem Taubhauſe ſeynd / ſo werden ſie offt traurig und ſterben bißweilen auch.

10. Will man die Tauben auß ihrem gewöhnlichen Taubhauſe in ein anders ſetzen/ſo kan man ſolches ſchwerlich mit den Alten thun/muß man demnach die junge Tauben/ſo noch nicht flückh ſeynd/ ſamt ihrer Mutter und dem

Tauber

Tauber in ein Kefich ſetzen / und einem Tauben-Jungen oder Knecht befehlen / daß derſelbige ſie mit Wicken und Waſſer zweymahl in einem Tage ätze / bis daß ſie ſelbſten anfangen zu eſſen und zu trincken; dann alſo vergeſſen ſie ihrer vorigen Speiſe / und der alten Tauben / und gewohnen des nechſten Taubhauſes / da man ſie hinſetzet. Diß thut keine alte Taube / dann ob ſie ſchon in ein neues Taubhaus geſetzet wird / und nur einmal ausgelaſſen wird / ſo fleucht ſie wiederum an ihr altes Ort / ob es ſchon ſehr weit und ferne von dem neuen iſt.

11. Auf dem Taubenhauſe ſolle man ihnen viel Stänglein machen / damit ſie darauf ſitzen und ruhen können.

VI. Allerley Taubenkünſte zu beſchreiben / iſt jetzo unſer Vorhaben nicht / wollen nur dem Meyer / was etwan ihme bey dieſem Hofe dienlich ſeyn möchte / dieſes wenige beyſetzen:

1. Daß die Tauben / wann ſie ausgeflogen / wieder heimkommen / ſo nimmt man rothen Ofen-Laimen / ſtöſſet denſelbigen klein / und vermiſcht hernach ſolchen mit Kümmel / Honig und Saltz-Waſſer / macht daraus gleichſam kleine Laiblein / wie Brod / und läſts im Ofen bachen / dieſe legt man hernach an der Tauben Thürlein oder Fenſter / wo ſie aus und ein fliegen / daß ſie gewohnen / darvon zu freſſen / ſo bleiben ſie keinmal aus / ſondern kommen wieder / weiln ſie auf dieſe Speiſe ſehr begierig / auch mit dem Geſchmack und Geruch die andern und frembden mit ſich heimbringen.

Item / wann man ihnen Linſen in Honig weicht / oder in ſüſſem geſottenem Wein zu freſſen giebt / oder dürre Feigen mit ein wenig Honig / knetet ſie unter dürr geſotten Gerſten-Meel / und giebts den Tauben zu eſſen.

2. Daß die Tauben ihr Taubhauß lieb haben / und gerne darein kommen / ſo ſolle man daſſelbige offt mit Wacholder / Roßmarin / oder bißweilen mit gutem Weirauch beräuchern laſſen; dann ſolcher Geruch behält die Tauben / und haben das Taubhaus darvon lieb.

3. Wann man die Tauben zahm machen will / ſo ſolle man denſelbigen bißweilen Honig / bißweilen Kümmel oder Wicken / oder von ausgereutem Waitzen zu eſſen geben. Man ſolle ſie aber 15. Tage innen halten / und nicht außfliegen laſſen; und damit ſie Lufft haben / ſolle man die Fenſter öffnen / und Garn dafür ſpannen / nach den 15. Tagen kan man diß wieder hinweg thun / und ſie gegen Abend im Regenwetter / wann es duncklicht oder neblicht iſt / auslaſſen / ſo fliegen ſie nicht weit / und kommen gleich wieder.

CLASSIS XXIII.

Von Bienen und Immen.

Was für groſſen Nutzen bey einer wolbeſtellten Meyerey die Bienenzucht mit ſich bringe / wollen wir nicht weitläufftig ausführen / ſondern die jenigen / ſo von dem Honig und Wachs / welches ſie durch eine wolbeſtellte Bienenzucht eingeſammlet / und damit viel gröſſern Profit, als faſt mit dem Ackerbau und Viehzucht / davon genoſſen und noch beſitzen / der Erfahrung gemäß reden laſſen ; Damit aber auch in dieſem Stücke unſerm Meyerhofe und deſſelben Beſitzern oder Innhabern möchte gedienet werden / wollen wir nachfolgende Anmerckungen kürtzlichen beyfügen / und Anweiſung geben:

I. Von Erkantnuß / Güte und Wahl der Bienen.
II. Von Form der Bienenſtöcke / und wie dieſelbige zu ſtellen.
III. Von dem Platz und Orth / wohin ſie zu ſetzen.
IV. Von der Nahrung und Wartung der Bienen.
V. Von dem Werckzeug eines Bienenhalters.
VI. Von Ausnehmung des Honigs und Wachs.
VII. Von Erkantnuß des guten Honigs / und Scheidung deſſelben von dem Wachs.
VIII. Von Zubereitung des Wachs / und Erkantnuß deſſelbigen.
IX. Vom Bienen-Schwarm und Einſamlung deſſelbigen.
X. Von Verſetzung der Bienenſtöcke.
XI. Von Kranckheit der Bienen.
XII. Von den Raub-Bienen / und wie dieſelbige zu dämpffen.

I. Anbelangend die Erkantnuß und Güte der Bienen / nemlich / wann man dieſelbige anfänglich einkauffen / und zur Zucht behalten will / ſo hat der Meyer nachfolgende Stück in Acht zu nehmen:

1. Auf die Zeit und Quantität / nemlich / wie viel man Stöcke haben will / und ſolle dieſe Einkauffung im Frühling geſchehen.

2. Ob der Korb viel Bienen habe?

3. Ob das Wachsgewürcke in guter Ordnung ſtehet / und mit Bienen beſetzet ſeye oder nicht?

4. Ob der Korb an dem unterſten Orth und Loch wol ſchwer und wichtig ſeye?

5. Ob die Bienen im Korb gut / wacker / hurtig und fleiſſig ſeynd? welches

welches man daraus mercken kan / wann die Bienen am Flug-Loch ſitzen / und ſtetig ausgehen / und geladen wieder kommen / auch gelb oder ander farbichte Materi an den Beinen tragen.

6. Wann man nun alle vorige Kennzeichen bey den Bienenſtöcken findet / ſo ſolle der Meyer zum wenigſten ſechs dieſer ausſuchen / angeſehen / daß ein Stock nur zur Luſt / und derowegen wenig einträgt / auch eben dieſe Mühe und Arbeit erfordert / als zwölff Stöcke / und werden dieſe ſechs Körbe / nach fleiſſiger Wartung und Beſchaffenheit des Jahrs / ſich gnugſam fortbringen.

II. Betreffend die Form der Bienenkörbe / und Setzung derſelbigen: So werden dieſelbigen ins gemein / nach der bekandten Weiſe und Arth / rund und von Roggen-Strohe gemacht.

2. Die Höhe eines Bienenkorbs ſolle ſeyn fünff Viertel einer Elle / oder zwey und ein halben Schue. Die Weite / drey Viertel einer Ellen / oder ein und ein halben Schue.

3. Aus Weydenholtz / ſo etwas blatt geſchnitten / ſteckt man Creutzweiſe durch den Korb / wo er am dickſten iſt.

4. Die Körbe ſollen oben etwas ſpitzig und blatt / hingegen unten weiter ſeyn / damit man das Honig und Wachs deſto beſſer ausnehmen / die Körbe innwendig beſehen / auch wann man ſie aufſtellet / daß ſie deſto veſter ſtehen können.

5. Solle man die Bienenkörbe von auſſen mit Ochſen-Miſt und Laimen oder Kalch / unter einander vermenget / beſtreichen und beſchmieren / damit die Bienen für Kälte / Regen und Wind beſchützet und erhalten werden können.

6. Die Bienenkörbe zu ſtellen / ſolle man ein Gerüſt von Holtz und Brettern / wie jeder Orthen bekand / machen / und wo eine Mauer / ſo ſolle man die Körbe derſelbigen nicht zu nahe / ſondern alſo ſtellen / daß man die Stöcke / wo es nöthig / auch hinten her ſäubern könne.

7. Die Körbe ſollen auch nicht zu nahe an einander geſtellet werden / ſondern daß man ein jeden / ohne Verhinderung des andern / heraus nehmen möge / und die nebenſtehende nicht beunruhiget werden möchten.

8. Das Gehäuß / worunter die Bienenſtöcke geſetzet / ſollen ſo wohl die Stöcke vor der Sonnen Hitze / als für dem Regen / Kälte und Schnee beſchützen.

Nota. Weil die Hitze nicht wie die Kälte den Bienen ſo leichtlich ſchaden thut / als ſolle man die Stöcke gegen dem kalten Norden-Lufft am meiſten bewahren.

9. Die Löcher zum Aus- und Einkriechen der Bienen ſollen nicht

gröſſer ſeyn / als daß eben eine Biene geraumlich aus- und einkriechen könne.

III. Den Platz und Orth / wohin man die Bienenkörbe ſetzen ſolle/ anbelangend/ ſo ſolle der Meyer bey dieſem Hofe einen erwählen und ausſuchen/ der gegen Aufgang und Mittag die Sonne / geſunden und friſchen Lufft habe/ daſelbſten auch viel wolriechende Kräuter und Bäume seynd / ein friſches und lauffendes Bächlein habe / oder zum wenigſten ein reines ſtillſtehendes Waſſer / ingleichen ein raumer unbeſetzter Orth / da den Bienen der Flug ins Feld hinein zu Kräutern und Blumen offen ſtehet; darum ſolle der Meyer wol zuſehen / daß er dieſelbige nicht ſetze an unſaubere Moraſten / Cloacken / ſtinckende Waſſer/ oder Miſtpfützen/ und dergleichen.

2. Die Bienen-Gärten ſollen nicht zu hoch gelegen / ſondern fein niedrig ſeyn; dann in den niedrigen Thälern können die Winde nicht alſo zu ihnen / und wann ſie ledig ausfliegen / ſo können ſie deſto leichter in die Höhe kommen / und wann ſie wieder beladen nacher Hauſe einfliegen/ ſo können ſie ſich mit ihrer Laſt deſto beſſer zu den Stöcken laſſen.

3. Sie ſollen nicht weit von des Meyers Wohnung ſeyn / damit der Haußvater deſto öffter darnach ſehen könne.

4. Die Zäune / Mauren oder Einfaſſung der Bienen-Gärten ſollen nicht zu hoch ſeyn; dann die Bienen fliegen gerne niedrig / dieweil ſie ſonſten in der Höhe von den Vögeln aufgefangen / gefreſſen / oder ſonſten andere Verhinderungen haben.

IV. Die Nahrung und Wartung der Bienen betreffend; So iſt Erſtlich zu wiſſen / daß die Bienen nicht gerne haben / daß man offt zu ihnen kommt / dann ſolches hindert ſie an ihrer Arbeit / ſonderlich am Mittag / da ſie am meiſten geſchäfftig und arbeitſam ſind.

2. Das Kraut und Graß/ nahe bey der Bienen Gehäuſe/ ſolle man jederzeit hinweg ſchneiden / und den Platz rein halten / damit die müde Bienen/ ſo da herunter fallen/ ſich nicht verwickeln / und alſo nicht wieder aufkommen können; Inſonderheit / wann ſie ſchwärmen / und ihr Weiſel oder König ſich darinn verwickelt.

3. Alle Spinnenweben und dergleichen Verhindernuſſen muß man von den Stöcken / oder um dieſelbige hinweg thun/ und ſäubern.

4. Im Winter / und bey groſſer Kälte oder Schnee / muß man die Flug-Löchlein mit einem Blechlein / ſo voller Löchlein / zumachen / damit ſie Lufft haben / und nicht heraus kriechen können.

5. Man muß aber fleiſſig Achtung geben bey groſſer Kälte / daß mans bey Zeiten mit einer Schue-Ahl wieder öffnen / oder die Blechlein hinweg / und

und das Eyß darvon thun/ unterdeſſen eine Weil mit Stroh oder Moß verſtopffen/ und alsdann wieder mit dem Blechlein zumachen.

6. Im Februario oder Hornung wollen ſie gerne wieder heraus/ wann aber zu ſelbiger Zeit noch groſſe Kälte und Schnee iſt/ ſolle man ſie bey Tage nicht öffnen; wann man will/kan man ſie des Nachts ein wenig öffnen/ damit ſie Lufft bekommen/ und des Morgens wieder zumachen.

7. Wann ſie ſich aber gar zu dick für das Flug-Loch legen/ und gerne heraus wolten/ auch die todten ſie verhindern/ alſo daß ſie offtmals verſticken/ und eben ſo ſchädlich iſt/ als ob ſie erfrieren/ ſo ſolle man dieſelbige eröffnen/ und die todten Bienen hinweg thun.

8. Was die Speiſung anbelanget/ kan man daraus erkennen/ daß ſie Mangel an ihrer Nahrung haben/ gemeiniglich nach dem Winter/ nemlich/ wann die Körbe leicht werden/ ſo giebt man ihnen derowegen groben Honig/ in einem Scherben warm gemacht oder geſchmoltzen/ daß er weich und flüſſig wird/ alsdann den Korb umgekehrt/ und von dem beſagten Honig ein paar Löffelvoll übergegoſſen/ ſo werden ſie ſolches von einander ablecken und verzehren; und diß ſolle man allezeit über den andern Tag thun.

Nota. Etliche machen ein klein Röhrlein von Holder/ wie ein klein Rinnlein oder Tröglein/ ſo an dem einen Ende zugeſchloſſen iſt/ und füllen dieſes mit warmen Honig/ und ſtecken ſolches durch den oberſten Eingang des Korbs.

V. Den Werckzeug/ ſo ein Hausvatter zur Bienenhaltung beyhanden haben muß/ anbelangend/ beſtehet derſelbige vornemlich in nachfolgenden Stücken:

1. Er ſolle haben eine gute Bienen-Kappe/ ſo entweder aus Canefaß oder grober Leinwad gemacht ſeye/ ſolcher Geſtalt/ daß es über den Kopff gezogen/ und über den Schultern herab hänge/ jedoch nicht alſo offen gelaſſen/ ſondern unter den Armen mit Bändern zugebunden werden können/ damit die Bienen nicht unterkriechen mögen. Vor dem Geſicht ſolle beſagte Kappe ein rund oder viereckicht Viſier aus dicken Kupffern Drath/ woran drey oder vier dünne neben einander/ und über denſelbigen oben noch dünnere Dräthlein gehefftet/ angemachet werden.

2. Ein paar dicke wüllene Handſchue/ worinn der Bienen Angel nicht wie in den Ledern ſtecken bleibt/ und alſo die Bienen davon ſterben müſſen.

3. Ein Federwiſch/ oder Fiechten Holtz Brettlein/ wie ein Dolch gemacht/ damit man den Bienenſchwarm von den Bäumen und Aeſten abſtreichen könne.

4. Etliche Korbtücher/ aus dünnen Käßtuch gemacht/ einer Ellen lang und breit/ an einer Eck ſolle eine Schnur angenähet/ und an dem Ende der

der Schnur eine hültzerne Pfrieme gebunden / in den Korb zu ſtecken / damit das Tuch vom Korb nicht abgehen könne.

5. Ein Zedelmeſſer / das an einem Ende blatt wie ein Schrott-Eiſen oder Maiſſel / etwan zwey quer Finger breit / und das an beyden Enden ſchneidet / krumm gemacht / wie ein Winckelhack / daß man deſto beſſer damit durch die Honigwaben kommen / und ſelbige damit ausſchneiden könne.

6. Eine bequeme kleine Preß / das Honig damit auszupreſſen und zu reinigen.

7. Ein Sieb oder Korb / wie auch Keſſel / Väſſer und kleine Züber / auch runde gewirckte Säcke von gutem Garn / die Honigwaben darein zu ſammlen / und dieſelbige anszupreſſen.

VI. Bey Ausnehmung des Honigs und Wachs hat der Meyer in Acht zu nehmen

1. Die Zeit / worbey zu wiſſen; Ob woln etlicher Orthen gebräuchlich / daß man die Bienen des Jahrs dreymal beſchneidet; nemlich / das erſtemal nach dem Frühling / das andere im Sommer / und das drittemal im Anfang des Herbſts. Andere ſchneiden die alten Stöcke im Herbſt und in der Faſten / und die jungen im Frühling und Anfang des Lentzens; So kan man jedoch keine gewiſſe Zeit zu dieſer Arbeit vorſchreiben / ſondern man muß dahin ſehen / wann die Honigwaben am vollkommenſten ſeyn.

2. Das andere Kennzeichen iſt / nemlich / wann es Zeit / die Bienen zu beſchneiden / wann die Bienen kein ſonderbares Getöß und Schwärmen in ihren Körben machen / ſondern ein ſüſſes oder ſtilles Geſauß haben. Oder

3. Wann die Löcher überzogen ſeynd mit Häutlein; Oder die alten Bienen die Hurnauſſen aus den Körben ſcheuchen.

4. Die Bienen zu ſchneiden / iſt die bequemſte Zeit zu Morgens; dann es iſt nicht gut / daß man ſie viel bemühe / wann es gar heiß iſt.

5. Wann man die Waben ausſchneidet / ſo ſolle man den Bienen den Honig nicht gar nehmen / ſondern aufs wenigſte den zehenden bis den fünfften Theil des Honigs darinnen laſſen / es ſeye gleich im Frühling oder Sommer. Im Herbſt ſolle man ihnen zwey Theil laſſen / und nur ein Drittheil heraus nehmen / damit ſie den Winter über genug Speiſe haben.

6. Wann die Waben vollkommen ſeynd / ſo iſt es am beſten / wann man ihnen zwey Drittheil nimmet. Wann aber die Waben nur halb voll ſeynd / ſo nimmt man nur die Helffte davon. Dafern ſie aber viel weniger dann halb voll ſeynd / ſolle man mit guter Beſcheidenheit / und ſo viel / als es ſich gebühret / davon heraus nehmen.

7. In deme man die Waben ausſchneidet / ſolle man der Bienlein verſcho-

verſchonen / und dieſelbige nicht tödten / noch ſonſten verſcheuchen / damit ſie noch ferner arbeiten / und Nutzen ſchaffen können.

8. Die ausgeſchnittene Honigwaben ſolle man alſobald an das Orth tragen / da man will den Honig machen / und zudecken / oder Fenſter und Lücken zumachen / damit die Bienen nicht darzu kommen; dann ſie ſolchem nachfliegen / und das ihrige wieder holen wollen.

VII. Von Scheidung des Honigs vom Wachs / und Erkantnuß eines guten Honigs / ſo hat die Haußmutter nachfolgendes zu wiſſen:

1. Wann die Honigwaben vorgelehrter maſſen ausgeſchnitten / und noch warm oder law ſeynd / ſo ſchüttet man ſie in einen langen Korb / darunter ſtellet man ein Vaß / damit der Honig darein trieffen könne / jedoch ohne Preß und Trücken.

2. Wann es demnach aufhöret durchzutrieffen / ſo ſolle man den Korb reinigen / und andere Waben einſchütten / ſo lang und viel / bis daß nichts mehr vorhanden iſt.

3. Hernach ſetzt man den Honig in den Väſſern an einen kühlen Ort / daß er erharte.

4. Die überbliebene Materi in dem Korb thut man zuſammen in ein Keſſel / ſetzts über das Feur / und gieſſet ein wenig Waſſer darzu / daß es nicht anbrenne / oder austrockene / und rühret es ſtetig um / bis daß die Materi warm wird / dieſes thut man hernach in gewürckte Säcke / und preſſet den übrigen Honig daraus / und diß wird das grobe oder Leck-Honig genennet.

5. Den ausgepreſten Honig thut man in ein abſonderlich Geſchirr / und ſetzt es ebenmäſſig an einen kühlen Orth / damit es dick werde. Was aber im Sack bleibet / thut man in einen Keeſſel / das Wachs daraus zu machen.

Nota. Wann man Jungfrau-Honig machen will / ſo ſuchet man den weiſſeſten und ſchönſten Honigſaim aus / da keine Brut mehr darinn iſt / und procediret oder handelt damit / wie oben geſagt worden.

6. Die Kennzeichen eines guten Honigs ſeynd nachfolgende vier Stücke:

1. Die Farb.
2. Der Geſchmack.
3. Der Geruch.
4. Die Schwehre.

1. An der Farbe ſolle er ſeyn / wie das ſchönſte Weiß / ſüß wie Zucker / auch klar anzuſehen wie weiſſe Butter / die man mit einem Meſſer ſchneiden muß / Item / der Honig ſo Goldfarb / klar / lauter und durchſichtig.

2. Er ſolle ſeyn wohlgeſchmack mit einer lieblichen Schärffe.

3. Durch

3. Durch den Geruch wird der gute Honig erkennet / wann er ſüſſe riecht/nicht gail oder ſäuerlich ſtincket.

4. Je dicker und ſchwehrer der Honig/je beſſer er dem leichten fürzuziehen / nach dem gemeinen Sprichwort:

1. Das beſte Oel oben.
2. Der beſte Wein in der mitten im Vaß.
3. Der beſte Honig unten im Geſchirr.

Es ſolle aber der Honig nicht zu dick noch zu dünn ſeyn/ſondern eine mittelmäſſige Conſiſtentz haben/ und ſich ſchön in die Höhe ziehen laſſen / daß er im Ablauffen nicht bricht; dann wann er im Rinnen abbricht / ſo iſt der Honig zu dick oder zu dünn/ oder ungleich vermiſcht.

Ferner/ ein guter Honig ſolle nicht zu lang am Feuer gekocht werden.

2. Wann er ſiedet / ſolle er kein groſſen Schaum geben.

3. Solle nicht zu ſtarck nach Thymian riechen oder ſchmecken.

4. Der Honig / ſo im Frühling und Sommer geſammlet / iſt beſſer dann der im Winter.

5. Der weiſſe Honig ſolle die Qualitäten des gelben haben.

VIII. Von Zubereitung des Wachs und deſſelben Güte / ſo hat die Haußmutter ebenmäſſig zu wiſſen:

I. Wie ſie das Wachs reinigen und zubereiten / auch
II. Das beſte Wachs erwählen und erkennen ſolle.

I. Alles Wachs / davon der Honig iſt abgetropffet und ausgepreſſet worden / thut man in ein klein Keſſelein / gieſſet ein wenig rein Waſſer darzu/ läſt es ſchmeltzen über einem gelinden Feuer / und wann es geſchmoltzen / ſo gieſſet man es in einen Zuber mit warmen Waſſer / ſchäumet es ab / deckt es mit einem Sack oder etwas anders dicht zu / läſt es alſo langſam erkühlen: hernach wann es kalt worden / ſo nimmt mans heraus / thut alle Unreinigkeit unten davon.

II. Gutes Wachs wird erkennet / wann es ſchön Goldfarb / wolriechend / feiſt/ klebricht/ leicht/ ſauber/ zähe / dicht und rein iſt.

2. Bey Zubereitung des Wachs / wird nicht undienlich ſeyn / daß die fleiſſige Haußmutter auch wiſſe:

I. Wie man Wachs auf allerhand Manieren färben / inſonderheit aber/ wie man das weiſſe Wachs machen ſolle.

1. Man nimmt ſo viel rein Wachs als es nöthig / und zerſchmeltzet es wie Waſſer/ wann es geſchmoltzen / ſo ſchöpfft man es mit einem groſſen Löffel / und gieſſet es über eine groſſe runde Waltzen / die in einem Zuber voll Waſſer ſtehet / und umgedrehet wird.

2. Oder man läſt das Wachs durch ein Becken / darinn acht oder

zehen

zehen kleine Löchlein ſeynd / über die Waltze lauffen / daß das Wachs ſich in kleine dünne Schölfflein oder Häutlein zertheilet.

Dieſe ſolle man zuſammen ſamlen / und dieſelbe auf ein naß Tuch legen / auf eine geflochtene Hürte oder Tafel / ſtellet es an die Sonne / und begieſſet es zum öfftern mit friſchem Waſſer / bis daß es weiß genug wird.

3. Wann es weiß und ſchön / ſo ſchmeltzt man es zu Kuchen oder Scheiblein / je nachdem es einem gefällig iſt / und verkaufft oder verbraucht hernach daſſelbige.

Auf eine andere und beſſere Arth kan das weiſſe Wachs nachfolgender Geſtalt gemachet werden:

1. Man nimmt ein bequem Geväß / ſchmeltzt das Wachs darinn / ſeihet es durch ein Beutel-Tuch ab / und macht es lauter und klar von aller Unreinigkeit.

2. Ferner thut man das gereinigte Wachs in einen kupffern Keſſel / ſetzt es über ein lindes Kohlfeuerlein / läſt es warm werden und ſchmeltzen / alsdann ſetzt man neben dem Keſſel 2. Züberlein mit friſchem Waſſer / darein thut man in jedes Züberlein ein rundes hültzernes Scheiblein wie ein Teller / ohngefehr halb Fingers dick / oben in der Mitte mit einer Handhebe / damit man den Teller oder die Scheibe ins Wachs duncken und wieder ausheben könne.

3. Wann demnach das Wachs geſchmoltzen / ſo nimmt man bey der Handhebe die Scheibe aus dem Waſſer / und duncket ſie mit der untern Fläche in das Wachs / ſo hänget es ſich fein dünn an / löſet ſelbiges hernach mit einem Meſſer ab / continuiret damit ſo lang / bis das Wachs alles aus dem Keſſel abgehoben.

4. Die abgelöſte Scheiben-Wachs / legt man auf eine reine Hürte / oder ſauber gehobelt Brett / ſtellet es in die Sonne / begieſſet es ſtettig mit Waſſer / und bleichet ſie / bis es weiß genug.

5. Die Bleichung kan im Heumonat am beſten geſchehen / wann die Sonne am heiſſeſten ſcheint / muß man demnach ſolches zum öfftern mit friſchem Waſſer netzen / gleichwie man ſonſten das Leinen-Tuch bleichet.

Nota. Bey dieſer Wachs-Bleichung ſolle man fleiſſig zuſehen / daß bey windigem Wetter kein Staub / Aſche / Sand / Stoppel / oder ander Unreinigkeit auf das Wachs komme; kan man demnach ſolches mit naſſen Tüchern bedecken / und unter denſelbigen gleichmäſſig bleichen / und vor aller Unreinigkeit bewahren.

II. Das ſchwartze Wachs zu machen / ſo thut man nur gebrandte Papier-Aſche unter das Wachs.

III. Grün Wachs / klein zerrieben Grünſpan.

IV. Roth Wachs / reinen zerrieben Zinober.

IX. Anbelangend den Bienen-Schwarm / und wie derſelbige einzuſamlen / ſo hat der Meyer folgendes in Acht zu nehmen:

I. Die Geſtalt des Weiſers oder Königs der Bienen.

II. Die Geväß oder Bienenkörbe.

III. Die Zeit und Erkantnuß oder Zeichen des Schwärmens.

IV. Die Einſamlung oder Faſſung der Bienen.

V. Wie man mit den Brut-Bienen umgehen ſolle.

I. Die Geſtalt des Königs betreffend / ſo iſt zu wiſſen / daß derſelbige vornemlich vier nachfolgende Kennzeichen hat:

1. Jſt er ſchön von Farb / gelbglänzend und glatt.

2. Hat er an der Stirn ein weiſſes Flecklein.

3. Jſt er gröſſer dann die andern Bienen / hat längere Füſſe und kleine Flügel.

4. Wohnet in dem öberſten Orth des Bienenſtocks.

Nota. Etliche Bienen-Könige ſeynd ſchwartzhaaricht / und heßlich anzuſehen / dieſe ſeynd die böſeſten und ärgſten / und wo man ſie antrifft / ſolle man ſie umbringen und tödten.

II. Die Geväß oder Bienenkörbe / worinn man den Bienſchwarm verſamlen und faſſen will / ſollen zuvor von den Spinnweben-Staub und allem andern Unrath geſäubert / hernach mit Fenchel und Wantzenkraut / Meliſſen oder Honig-Blumen gerieben werden; Item / man mag auch oben an den Korb ein wenig Honig ſchmieren / und / ehe die Bienen ausſtoſſen und ſchwärmen / in Bereitſchafft halten.

III. Die Zeit / wann die Bienen ſchwärmen wollen / kan man aus nachfolgenden Zeichen erkennen:

Erſtlich anbelangend die Zeit / ſo geſchiehet ſolches gemeiniglich am Margarethen-Tag / oder auf Johanni / dann um dieſe Zeit geben alle Bienenhalter fleiſſig Achtung.

Nota. Unter beyden Schwärmzeiten wird die jenige um Johanni für beſſer / dann die / ſo um Margarethen-Tag geſchiehet / gehalten.

2. Wann die Bienen ein Tag oder drey zuvor / ehe ſie ausfliegen wollen / ein groſſes Geſchwärm und Brummen oder Lermen im Korbe haben; welches man am füglichſten vernehmen kan / wann man das Ohr an das Mundloch des Korbs hält / und fleiſſig zuhöret.

3. Oder wann ſie ein Tag oder zwey zuvor ſich am Mundloch auf einen Hauffen oder Klumpen hängen; dann damit zeigen ſie an / daß ſie ein ander Orth oder Stelle ſuchen.

IV. Die Bienen einzuſamlen / wann ſie ſchwärmen / muß man alſobalden

balden die Bienen-Kappe und Handſchue anthun/ unterdeſſen aber ſolle man auf einen Möſſinen Becken/ oder etwas anders klingeln/ jedoch nicht gar zu laut/ ſonſten ſchwärmen ſie in die Höhe/ und verirren ſich.

2. Wann ſie ſich nun an einen Baum/ Aſt oder anders angehänget haben/ ſo ſolle man ſie alſobalden mit einem Federwiſch/ oder dem hültzernen Dolchen (wie oben gemeldet worden) geſchwind in einen ſaubern Bienen-Korb herab ſtreichen/ bis daß man ſiehet/ daß ſie nicht mehr nach demſelbigen Orth fliegen/ dann diß iſt ein Zeichen/ daß ihr Weiſer oder König im Korb iſt.

3. Wann die Bienen durch das Klingeln ſich nicht ſetzen oder irgend anhängen wollen/ ſo ſoll man einen Beſen mit Waſſer nehmen/ und netzen/ denſelbigen überſich ſprengen/ oder mit trockenen Sand und Erde unter ſie in die Höhe werffen/ ſo kommen ſie hernieder/ und ſetzen ſich.

Nota. Weiln bey Faſſung der Bienenſchwärme ſich offt mehr als ein Weiſer oder König findet/ muß man derowegen nachfolgender Geſtalt procediren:

1. Muß man den Schwarm ſcheiden/ für allen Dingen aber erſt den Weiſer oder König aufſuchen/ wann er nun gefunden/ ſo ſchüttet man die Bienen zugleich auf die Erde/ und zertheilet ſie; und dieſes ſolle man thun des Abends nach der Sonnen Untergang.

2. Wann ein Schwarm ſich in eine Maurritze/ Loch oder engen Winckel geſetzet/ alſo daß man ihme weder mit dem Federwiſch und Dolchen nicht beykommen/ viel weniger den Korb vorſetzen könte; So müſte man den Schwarm mit Rauch treiben/ daß er ſich heraus gebe/ und an einem andern Orth/ damit man ihn deſto beſſer faſſen könte/ anſetzen möchte.

3. Dafern ſich aber ein Schwarm an einen Aſt eines Baums anſetzen ſolte/ da man auch ſchwerlich beykommen könte/ ſo müſte man ſehen/ wie man den Aſt mit einem Haken/ oder andern Ding/ herab ziehen/ oder abſchneiden/ und alſo den angehengten Schwarm abſtreiffen oder ſchütteln könte.

Nota. Wann diß geſchehen/ ſo ſolle man den Korb nicht gleich aufrecht ſtellen/ ſondern auf eine Seite legen/ mit dem Boden gegen der Sonnen/ und vornen zugedeckt/ mit grünen Zweigen/ Blättern/ oder Graß/ alſo daß ſie die Sonne nicht ſehen.

V. Wie man mit den ausgeſchwärmten Bienenkörben/ und darinnen verbliebenen Brut-Bienen umgehen ſolle/ hat der Haußvatter endlichen ferner zu wiſſen:

1. Nachdeme die Bienen/ oder der erſte Schwarm/ aus dem Korbe geflogen/ ſo ſolle man den Korb mit der Oeffnung aufwerths ſetzen/ und ſehen nach den Honigwaben/ hernach den Brut-Bienen/ die allda noch nicht ausgeklaubet ſeyn/ mit einem ſcharffen Meſſer die Köpffe abſchneiden/ zuvor aber

muß man die übrige Bienen / mit brennenden Lunten oder Rauch / in den Gipffel des Korbs treiben.

2. Wann nun die groſſe Waben ausgeſchnitten/und den Brut-Bienen die Köpffe zugleich abgenommen/ſo ſolle man ſieben oder acht Tage/ auch nach Belieben noch länger warten / bis er wieder ſchwärmt / und diß geſchiehet darum / daß die Brut-Bienen ſonſten keinen Nutzen einbringen / als das Bruten.

X. Anbelangend die Verſetzung der Bienen / von einem Orth in den andern; Oder/ da man ſie verkauffet / vertauſcht / oder ſonſten über Lande führen muß.

1. So ſolle man zugeſpitzte Höltzer / zwiſchen das Gewäb einſtecken / und veſt beſetzen / alſo daß es weder auf ein noch ander Seite weichen kan.

2. Alsdann ſetzt man die Körbe wieder aufrecht/und läſt ſie einen Tag vorher ſtill ſtehen / daß die Bienen ihr verletzt Gewebe wieder heilen / und das abgelauffene Honig wieder ſamlen.

3. Hernach bindet man die Körbe mit Tüchern zu / und vermacht die Eingänge dicht/ damit keine Bienen heraus kommen/und hinweg fliegen können; Legt ſelbige alsdann auf einen Wagen / auf eine Seite/ und führet ſie bey der Nacht an den Orth / wo man ſie hin haben will.

4. Dafern aber die Reiſe nicht in einer Nacht könte vollbracht werden/ und der Orth/ dahin man ſie führen will / zu weit entlegen wäre / ſo muß man ſie des andern Tags irgends aufs Feld ſetzen gegen Mittag / und ſolches auf eine Reihe neben einander / und eröffnen ihnen den oberſten Eingang/daß ſie ſelbigen Tags etwas zu ihrer Nothdurfft einſamlen können:

5. Des Nachts führet man ſie alsdann wieder fort / bis an den Orth/ da man ſie hin haben will/ und ziehet die eingeſteckte Höltzer wieder heraus.

XI. Betreffend die Kranckheit der Bienen/und wie ihnen zu helffen/ wiewohl derſelbigen ſehr viel und mancherley / und alle zu beſchreiben eine groſſe Weitläufftigkeit erfordern möchte / als wollen wir den Bienenhalter und ſorgfältigen Meyer nur die vornehmſten / und nachfolgende in dreyen Stücken vorſtellen / und was er dabey zu wiſſen vonnöthen hat / in gewöhnlicher Kürtze andeuten; und ſeynd dieſelbige

I. Die Peſt.
II. Der Durchlauff.
III. Die Kält und Mattigkeit.

I. Die Peſt erhebt ſich unter den Bienen aus böſem unflätigem Geſtanck/ den ſie leiden; nemlich wann die Bienen gegen Winter in das Haus geſetzet werden / da ſie naß vom Felde kommen / und die Fluglöcher ihnen mit Heu verſtopffet werden / daß ſie alſo den gantzen Winter über müſſen darinnen verblei-

verbleiben/ und nicht eintzler Weiſe können auskommen; ſo verurſachet die Feuchtigkeit oder Näſſe/ die alſo geſchloſſen nicht austrocknen können/ und den Brodem/ ſo die Bienen insgeſamt machen/ daß ihr Werck verſchimmelt: und ſo die Bienen ſich nicht können reinigen/ ſo bleibt der Geſtanck bey ihnen/ lauffen alſo hin und wieder/ und ſuchen ein Löchlein zum Ausgang/ und ſo ſie keines finden/ erlähmen und erkalten ſie endlich/ und bleiben auf dem Boden traurig ſitzen/ dieweil ſie ſo viel Krafft nicht haben/ zu den andern wieder hinauf zu kommen/ alſo ſterben ſie zuletzt: und ſo nun ihrer viel geſtorben/ und auf einander ligen/ fangen ſie an zu ſtincken/ durch welchen Geſtanck die andern auch angeſteckt werden/ daß alſo im Ausgang des Winters ihrer wenig übrig verbleiben.

Dieſer Kranckheit nun vorzukommen/ iſt kein beſſer Mittel/ dann daß man ſolche Körbe an einen ſchönen trocknen Tage/ in friſche Lufft/ in den Bienen-Garten ſetze/ und öffne die Löcher für ein paar Tage/ auf daß der ſtinckende Dampff kan ausziehen: man muß aber gegen die Nacht für der Kälte die Löcher wieder zuſtopffen.

II. Der Durchlauff bey den Bienen kommet aus nachfolgender Urſache/ nemlich/ wann die Bienen Mangel an ihrer Nahrung haben; dieſes erkennet man darus/ wann an ihrem Eingang und unterſtem Werck/ welches/ ſo es beſchmeiſſet und unflättig iſt/ den Durchlauff anzeuget/ durch welchen ſie geſchwächet und abgemattet werden/ alſo daß ſie nicht wieder auffliegen können.

Darwider ſolle man im Herbſt/ wann man aus etlichen Körben den Honig ſchneidet/ etliche Honigſaime bewahren: Wann demnach der Winter bald fürüber/ und man vermercket/ daß etliche Bienen den Auslauff haben/ ſolle man ihnen ein ſtück Honigſaims zu dem öberſten Loch einſtecken/ und veſt machen/ ſo werden ſie daran kommen/ und ſich davon ſpeiſen und helffen.

III. Nota. Wie die Bienen für der Kälte und Mattigkeit zu verwahren/ iſt oben bereits Meldung geſchehen.

XII. Endlichen die Raub-Bienen zu tödten/ weiln dieſelbigen ſehr ſchädlich/ in deme ſie die guten und zahmen Bienen nicht allein umbringen/ ſondern denſelbigen auch den Honig nehmen/ hat der verſtändige/ embſige/ fleiſſige/ und ſorgfältige Haußvatter nachfolgendes in Acht zu nehmen:

I. Die Erkantnuß der Raub-Bienen.

II. Wie man die Haus-Bienen gegen dieſelbe verwahren ſolle.

I. Die Raub-Bienen/ werden am meiſten erkennet/ aus den jenigen Bienen/ ſo eine Zeitlang um das Flugloch herum ſchweiffen/ ehe ſie hinein

kriechen dörffen; weiln ſie ſich als Rauber vor den andern fürchten/ und um den Raub erſt ſtreiten müſſen.

Dieſem nun fürzukommen/ muß man fleiſſig aufmercken/ von welchem Orth ſie herkommen/ und wohin ſie ſich wieder abziehen.

Dieſes nun am beſten zu erkundigen/ ſo ſolle man die Bienen im Korbe mit reinem Waitzen-Meel beſtreuen: die jenigen nun/ ſo weiß heraus kommen/ und hinweg fliegen/ dieſes ſeynd Raub-Bienen.

Solle man demnach die Körbe an einen fernern Orth ein Tag acht oder zehen verſetzen/ bis daß die andern das Rauben vergeſſen haben.

Man ſolle auch die unterſten Löcher der Körbe zuſtopffen/ und an dem oberſten nur ſo weit offen laſſen/ daß eben nur eine Biene durchgehen könne/ ſo mögen ſie ſich deſto beſſer für den Raub-Bienen verwahren.

Den Bienen ſeynd nachfolgende Sachen ſchädlich und zuwider:

1. Eine Arth von Motten/ ſo man den Wolff nennet; dieſer ſeynd etliche klein/ wie Rauppen/ und beſpinnen das Honig-Gewärbe/ verwandeln ſich hernach in Zwyfalter oder Molchen-Diebe.

Solche zu vertreiben/ nimmt man ein eiſern Drath/ ohngefehr zwo Spannen lang/ macht ſolchen an einem Ende blatt und ſcharff/ und beugt ihn krumm wie ein Krätzer oder Krücke/ am andern Ende macht man es ſpitzig/ wie ein Pfriemen/ und beugts auch krumm/ damit kan man die Würmer allenthalben ausziehen/ und diß ſolle man alle acht Tage thun.

Dafern aber die Würmer im Honig-Gewäbe ſeſſen/ ſo muß mans rund herum heraus ſchneiden/ daß ſichs nicht vermehre.

2. Ameiſſen verderben auch den Bienen den Honig.

3. Katzen ſolle man auch nicht leiden/ daß ſie in die ledige Bienenſtöcke ligen/ und alſo von ihren Haar darinn verbleibe; dann dieſes haſſen die Bienen/ und bleiben nicht gerne in dergleichen Körbe.

4. Mäuſe freſſen auch den Honig aus.

5. Bienen können endlich nicht leiden die rothe Farbe/ trunckene Leuthe; Item/ wer Knobloch oder Zwiebel geſſen/ oder Brandwein getruncken; Item/ wer ein ſtinckenden Athem hat/ todte Krebs/ Krötten/ Schwalben/ Specht/ und alle ſtinckende Sachen.

Von den Kräutern ſeynd den Bienen ſchädlich/ der Wermuth/ Krötten-Dill/ Buchsbaum/ ꝛc. und dergleichen.

CLAS-

CLASSIS XXIV.

Von Fiſchen ins gemein.

WAnn demnach die Fiſche bey einem Landgut auch ihren ſonderbaren Nutzen / und alſo der verſtändige Haußhalter von deroſelben Unterſcheid / Arth / Natur und Eigenſchafften auch gute Wiſſenſchafft haben ſolle; Als wollen wir zur Nachricht folgendes Summariſcher Weiſe ſetzen / das übrige einem jeden / ſo ein beſſers weiß / hiemit heimgeſtellet haben.

Es werden aber die Fiſche auf Dreyerley zu betrachten vorgeſtellet / Als:

I. Nach ihrem Nahmen und Geſchlecht.
II. Nach ihrer Natur und Eigenſchafft.
III. Nach ihrem Gebrauch / Nutzen oder Schaden.

I. Anbelangend der Fiſche Nahmen / ſeynd die bekandteſten nachfolgende:

1. Hecht.
2. Karpffen.
3. Berßig.
4. Salmen.
5. Lachs.
6. Forellen.
7. Bräſſem.
8. Barben.
9. Schleyhen.
10. Mayfiſch.
11. Rothungen.
12. Naſſen.
13. Weißfiſch.
14. Karuſchen.
15. Ahlruppen.
16. Lampretten.
17. Aſchen.
18. Grundeln.
19. Kreſſen.
20. Schmerlen.
21. Neun-Augen.
22. Sälmling.
23. Ahl.
24. Hering.
25. Stockfiſch.
26. Platteiß.
27. Haußen.

Hieher gehören auch:

1. Krebs.
2. Auſtern.
3. Muſcheln.
4. Schnecken.
5. Schiltkrotten.

II. Die Natur und Eigenſchafft der Fiſche betreffend / kan ſolches in nachfolgenden Stücken begriffen werden:

1. Alle

1. Alle Fiſche ſeynd kalter und feuchter Natur / weiln ſie im kalten Waſſer ihre Wohnung haben.

2. Fiſche aus den geſaltzenen Waſſern ſeynd geſünder / dann die aus ſüſſen Waſſern; dann ein geſaltzenen Hering aus der Thonnen kan man ungekocht und roh eſſen / hingegen andere Fiſche nicht.

3. Alle Fiſche aus flieſſenden Waſſern / inſonderheit wo grober Sand / Kieß und Stein iſt / ſeynd beſſer / als die jenigen / ſo aus ſumpfichten Seen / Gräben / und andern moraſtigen ſtillſtehenden Waſſern kommen.

4. Alle Fiſche / ſo Schuppen haben / ſeynd geſunder / dann die jenigen / ſo keine Schuppen haben.

5. Unter den jenigen Fiſchen / welche ein weiches Fleiſch haben / ſeynd die gröſten die beſten / hingegen

6. Seynd diie kleinſte Fiſche / welche hartes Fleiſch haben / beſſer dann die jenigen / ſo weiches Fleiſch haben.

7. Alle Fiſche / die hartes Fleiſch haben / ſeynd beſſer dann die jenigen / ſo weiches Fleiſch haben.

8. Fiſche / die ein ſubtieles / weiß- und feines hartes Fleiſch haben / ſeynd allezeit beſſer und geſünder / dann die jenigen / ſo ein weich / zehes und ſchleimichtes Fleiſch haben.

9. Gebratene Fiſche ſeynd geſunder dann die gekochten; dann durch das Feuer wird denſelbigen ihre überflüſſige Feuchtigkeit benommen.

10. Hecht ſeynd kalt und feucht im andern Grad; die beſten werden gefangen in flieſſenden Waſſern / oder groſſen Weihern und Teichen / ſo nicht ſumpficht ſeynd.

11. Karpfen ſeynd mittelmäſſiger Natur / und die friſchen die beſten.

12. Berſig giebt eine gute Nahrung / ſo leichtlich zu verdäuen / iſt wolgeſchmack und heilſam dem Menſchen / dieweil es in Blut verwandelt wird / welches einer mittelmäſſigen Conſiſtentz iſt; derowegen dieſer Fiſch / auf groſſer Herzen Tiſch / allezeit in ſonderbaren Würden für andern den Vorzug hat.

13. Barben ſeynd hitzig im erſten / und trocken im Anfang des andern Grads / und ſeynd die kleinen / welche in harten Waſſern gefangen werden / die beſten.

14. Schleyhen ſeynd kalt und feucht im andern Grad; die beſte werden in flieſſenden Waſſern oder Weihern im Herbſt oder Winter gefangen.

15. Forellen ſeynd einer kalten Natur im Anfang des erſten / und einer feuchten am Ende deſſelbigen Grads. Unter den Forellen allen aber ſeynd die beſten / welche in den allerſtärckſten und Felſigten Bronnen / Quellen und flieſſenden Waſſern gefangen werden.

16. Aehl

16. Aehl ſeynd einer kalten Natur im erſten / und feucht im andern Grad; unter denſelbigen aber iſt der beſte / welcher im Frühling in lauterm Waſſer gefangen worden.

17. Meyfiſch ſeynd kalt im erſten / und feucht im andern Grad. Die beſten werden in flieſſenden Waſſern gefangen.

18. Lampreten ſeynd einer mittelmäſſigen Wärme / und feucht im erſten Grad. Die beſten werden im Frühling in flieſſenden Waſſern gefangen.

III. Die Fiſche zur Speiſe zu gebrauchen / hat die ſorgfältige Haußmutter nothwendig zu wiſſen / zu welcher Zeit und Monat im Jahr ein jeder Fiſch am beſten ſeye.

Wiewol nun zwar hievon unterſchiedliche Meinungen ſeynd / und man ſich vor allen Dingen nach jedes Landes Art / Gewonheit und Gelegenheit richten muß / ſetzen wir / jedoch hiemit niemand vorgegriffen / ins gemein nachfolgende Anmerckungen:

1. Der Salm iſt im Aprillen und Mayen / und ein Weil darnach / am beſten.

Nota. Von St. Jacobs-Tag bis auf St. Andreæ wird der Salm zum Lachs / und iſt

2. Der Lachs zwiſchen St. Michaelis und St. Martins-Tag am beſten.

3. Der Sälmling / Stockfiſch und Rufolck ſeynd im Aprill und Meyen am beſten.

Der Sälmling klein und groß iſt allwegen gut.

4. Forellen ſeynd im Aprill und Mayen gut / im Winter aber am beſten.

5. Der Hecht iſt das gantze Jahr gut / im Auguſto oder Heumonat aber am beſten.

Nota. Es ſeynd zweyerley Hecht; derjenige / ſo man im Hornung fängt / iſt beſſer dann der jenige im Mertz / ſo Fröſche friſſet / und der ſchlechteſte iſt.

Alle Milcher ſeynd beſſer dann die Rögner.

Im Laichen ſeynd alle Fiſche ins gemein nicht gut.

6. Karpfen ſeynd durchs gantze Jahr gut / ohne wann ſie laichen / ſo geſchiehet zwiſchen Oſtern und Pfingſten. Im Herbſt aber ſeynd die Karpfen am beſten.

7. Berſig iſt allezeit gut / ohne im Mertz und Aprill / ſo er gelaichet hat.

8. Der Barb hat ſeine Zeit vom Majo an / daß er gut iſt / bis in den Heumonat und September / zu welcher Zeit er am fetteſten iſt.

Sein Rogen iſt ſchädlich. Vom October bis den nachfolgenden Mertz hat er keinen Rogen; und iſt derowegen ſicherer zu eſſen/aber er iſt mager,

9. Die Schleyhe iſt im Mertz und Brachmonat am beſten.

10. Bräßem und Naſſen seynd im Februario und Mertzen gut,

11. Die Aeſche iſt gut im Auguſto / und iſt im Herbſt am beſten.

12. Die Neun-Augen ſeynd von Jacobi bis in die Faſten gut. Im Hornung und Mertz ſeynd ſie am beſten.

13. Der Ahl iſt gut im Mayen bis nach unſer Frauen Tage der Ernde / oder nach dem Brachmonat. Iſt am beſten nach Oſtern/ bis zu Anfang des Herbſts. Iſt auch gut im Winter.

14. Lampretten ſeynd am beſten im Mayen.

15. Gründeln ſeynd im Februario/ Mertz / April und May ſehr gut, Junge Gründeln aber mit Peterſillien ſeynd allezeit gut.

16. Ein Steinbeiß iſt im April und Mayen gut.

17. Kreſſen ſeynd im Mertz und April am beſten. Im Mayen aber nehmen ſie ab.

18. Hering ſeynd vom Auguſto bis in den Chriſtmonat/an den jenigen Oertern / wo ſie gefangen werden / am beſten. Die geſaltzene aber ſpeiſet man in der Faſten.

Nota. Dieſer Fiſch hält ſich am längſten im Saltz.

19. Krebs ſeynd am beſten in den jenigen Monaten/ ſo kein R haben: Als im Majo/ Junio/ Julio / und Auguſto.

Nota. Von den Krebſen iſt das Weiblein vom December oder Chriſtmonat bis in den Frühling am beſten.

Im Vollmond ſeynd die Krebſe am vollkommenſten.

20. Was im übrigen die Hausmutter ferner von Zurichtung der Fiſche zu wiſſen vonnöthen hat/ iſt in der Claß vom Kochen weiters nachzuſehen.

CLASSIS XXV.

Von Weyhern und Fiſch-Teichen.

Bey einer wolbeſtellten Meyerey hat man abſonderlich dahin zu trachten/ daß an keinem Dinge/ welches den Eigenthums-Herrn zum Vorraht und guten Nutzen dienen möge / nicht ermangele.

Wann nun die Fiſchzucht und Fiſchereyen nicht das geringſte/ und man von den Fiſchen die Nahrung und ein gutes Einkommen haben kan; Als

wollen wir ſolches bey unſerm Meyerhofe auch nicht ermangeln laſſen/ und erwählen nach Gelegenheit des Landes einen von dem Wohnhauſe nicht gar zu weit entlegenen Platz zu zweyen Fiſch-Teichen/ und was bey dieſer Anordnung ferner wird in Acht zu nehmen seyn/ wollen wir ſelbiges in nachfolgenden Stücken kürtzlich andeuten:

I. Die Situation und Erwählung des Orths.
II. Die Zurichtung der Thämme/ ſamt deroſelbigen Zugehör.
III. Die Kennzeichen eines guten Teichs/ auch was demſelbigen nutz- und ſchädlich.
IV. Die Beſetzung des Teichs.
V. Die Unterhaltung deſſelben.
VI. Die Speiſung der Fiſche.
VII. Den Fiſchfang und die Zeit deſſelbigen.
VIII. Von den Fiſchbehältern.

I. Bey Erwählung eines bequemen Platzes und Zurichtung eines Fiſch-Teichs/ muß man vor allen Dingen des Landes Arth und den Grund deſſelbigen wol erkundigen/ nemlich/ was derſelbige für Fiſch leiden könne/ und dann auch das Waſſer/ ſo man zur Unterhaltung der Fiſche nöthig hat.

1. Anbelangend den Grund und die Erde/ ſo iſt zu wiſſen/ wo viel Schlamm und Koth iſt/ da ſeynd Schleyen/ Aehl und Karpffen gerne. Im Laimichten werden ſie gerne fett.

2. In ſtein- und ſandichten Fließ-Waſſern ſeynd die Grundeln/ Schmerlen/ Ebritzen/ Kaulhaupter/ Forellen und Krebs gerne.

3. Wo das Land eng/ grüblicht/ ſandicht und ſumpffícht iſt/ oder da es ſonſten kein Getraide trägt/ da kan man Fiſch-Taiche hinmachen.

Betreffend das Waſſer/ ſo iſt in Acht zu nehmen:

1. Daß der Teich das gantze Jahr ſein Waſſer haben möge/ und nicht austrockne.

2. Daß man oben an dem Teich/ oder auf der Seiten/ das Waſſer darein leiten könne.

3. Wohin das Waſſer am meiſten ſeinen Hang hat/ nach ſolchem muß man ſich mit dem Thamm richten/ daß derſelbige nicht zu ſtarck noch zu ſchwach ſeye.

4. Der Teich ſolle an ein Ort geleget werden/ daß er von der nechſten Quell- und Bronnen-Waſſern einen guten Zuſchuß haben möge.

5. Seynd aber die Quellen in dem Teich drinnen/ ſo iſt es deſto beſſer; dann die geben des Winters ein warmes Waſſer/ alſo daß die Teiche nicht gäntzlich zugefrieren/ und die Fiſche Lufft behalten und nicht erſticken.

6. Am beſten iſt ein Teich zu machen an dem Ort/ da man nicht tieff

graben darff / und da man nur vornen einen Damm zu machen hat; dann ſonſten koſtet ein neuer Teich mehr zu graben / als er in 20. Jahren wieder einbringen kan / nach dem alten Sprichwort:

Viel Gärten * und gegrabene Teich /
machen viel Mühe / und ſelten reich.

* Gärten / wegen der Zäune / und Ligung auſſerhalb der Städte.

7. Wo man eine ſolche Situation oder Gelegenheit des Landes hat / daß man etliche Teiche hinter einander machen kan / alſo daß das Waſſer von einem in den andern ſeinen Abfall hat / ſo iſt es ſehr gut / und kan man immer einen nach dem andern fiſchen / und groſſen Nutzen daraus haben.

II. Die Zurichtung des Damms beſtehet

1. Erſtlich in veſter / guter und ſtarcker Erde / ſo wol und hart eingeſtampffet und getretten / auch zu Zeiten Weyden in der Mitte darauf geſetzet / ſonderlich wo man nicht recht gute Erde haben kan / daß alſo die Wurtzel von den Bäumen die Erde wol zuſammen halten könne.

2. Auf den Seiten des Damms / wo es die Gröſſe des Teichs erfordert / kan man zwey oder mehr Flut-Rinnen machen / damit im fall der Noht das übrige Waſſer ablauffen möge.

3. Die Flut-Rinnen müſſen mit einem Gegitter von engen aufrechts ſtehenden eingezapfften Höltzern verwahret werden / damit die Fiſche von der groſſen Menge der wilden Waſſer / ſo etwan in den Teich gefallen / nicht mit hinaus geführet werden.

4. Oben an dem Teich / wo das Waſſer in den Teich laufft / muß man ein Zäunlein drey oder vier hinter einander machen / daß die Fiſche nicht heraus ſteigen; diß iſt aber zu verſtehen / wann der Teich oben hinaus gar flach und nicht tieff iſt.

5. Wo man aber keine Flut-Rinnen machen will / ſo ſetzt man etliche Münche (diß ſeynd breite und hohle Höltzer) an dem Damm / wie man ſonſten an das Zapff-Loch pflegt zu ſetzen / dardurch das übrige Waſſer des Teichs möge abſchieſſen.

6. Das Zapffen-Loch ſolle mitten am Teich / und wo das Waſſer am tieffſten am Damm ſtehet / geſetzet werden / damit man / wann man den Teich fiſchen will / das Waſſer faſt gäntzlich vom gantzen Teich ablaſſen möge.

7. Vor dem Zapffen-Loch muß man es mit einem gevierdten Brettern durchlöcherten Kaſten / oder mit einem geflochtenen Zaun vermachen / damit die Fiſche bey dem Abzapffen nicht heraus lauffen können.

8. Hinter dem Ablauff des Damms kan man ein Schritt oder ſechs einen kleinen Zaun von Reiſſigt machen / daß / wo die Fiſche etwan durch den Ablaß heraus kommen / dieſelbige hinein fallen.

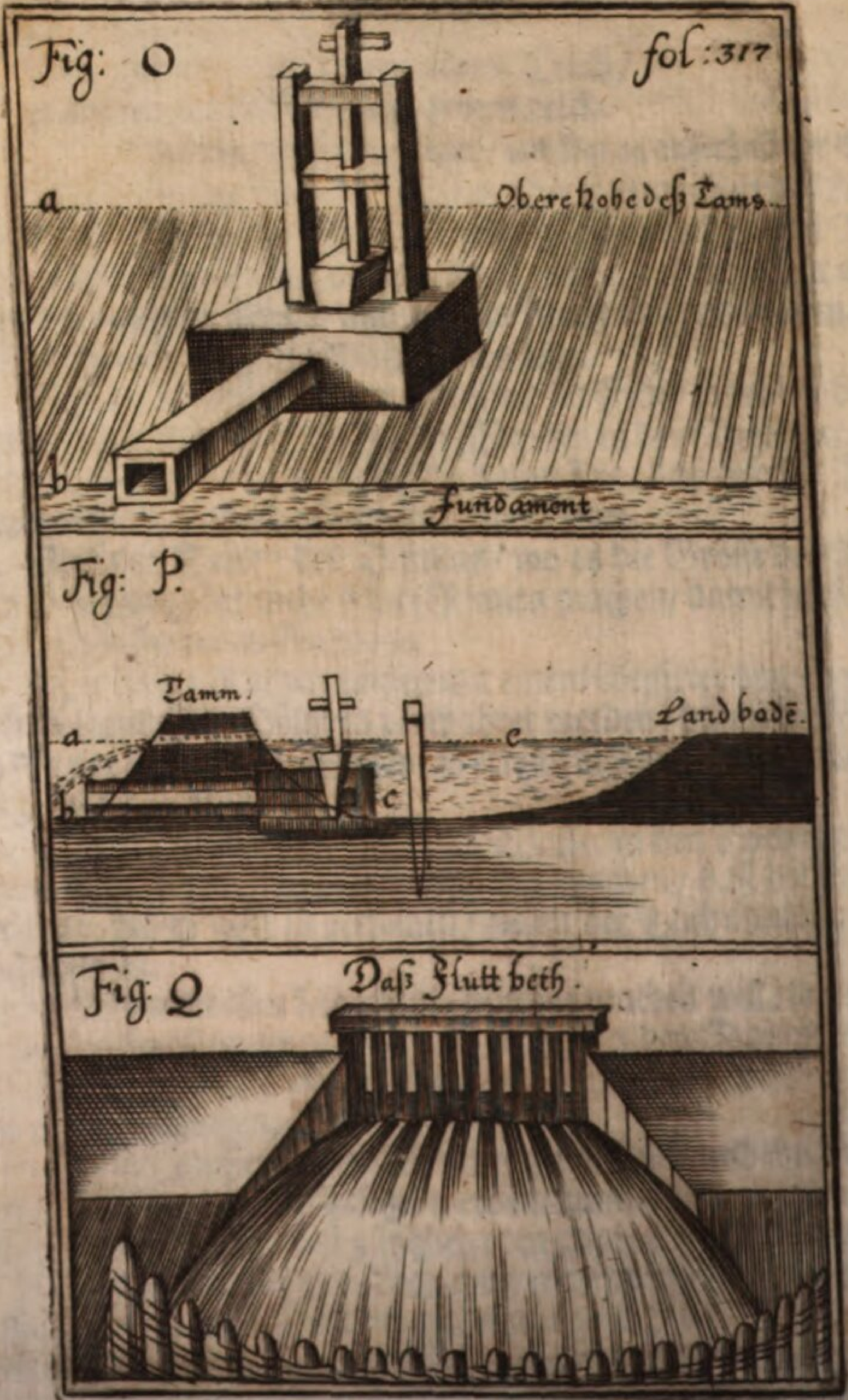


Fig: O
fol:317
a
Obere Hohe deß Tams
b
fundament
Fig: P.
Tamm.
a
c
Landbodē
b
c
Fig: Q
Daß Flutt beth

9. Das Zapffen-Loch muß mit einem groſſen ſtarcken Münch wol verwahret ſeyn.

Die Geſtalt und Form / wie dieſer Münch ſeyn ſolle / iſt in beygeſetzter Figur Lit. O. zu ſehen.

Fig. O.

10. Die Höhe des Damms ſolle nicht weniger dann zween Schue / und nicht mehr dann vier Schue über das Waſſer ausgehen.

11. Die untere Breite oder Anlag des Damms / ſolle in den Land-Boden aufs wenigſte ſechs Schue tieff ausgegraben / und die ausgegrabene Erde wieder veſt eingeſtampffet werden.

12. Wie breit der Fuß des Damms anzulegen / muß man ſich nach der Gröſſe und Menge des Waſſerlaſts richten / je mehr und gröſſer nun der Teich / auch an dieſem Orth tieff und eng / je ſtärcker muß der Damm angeleget werden / derowegen keine gewiſſe ſpecificirte Breite hierinn kan vorgeſchrieben werden.

13. Es ſolle aber der Damm innenwendig gegen dem Waſſer fein flach gemacht werden / damit man den Teich deſto bequemer ausfiſchen könne / auch das Waſſer mit ſeiner Laſt und Gewalt den Damm nicht leichtlich durchbrechen könne.

Fig. P.

14. Der Damm ſolle unten im Fuß dreymal ſo breit ſeyn / als er oben iſt.

15. Wann der Damm ſechs Schue hoch iſt / ſo ſolle er oben auch ſechs Schue breit / und unten am Fuß achtzehen Schue angeleget ſeyn / dann / ſo viel Schue er Höhe hat / ſo viel Schue muß er oben auch breit ſeyn / und unten ſolle er dreymal ſo dick ſeyn / als er oben breit und hoch iſt.

16. Die Länge des Damms richtet ſich nach der Gelegenheit des Orts; dann ein breiter Teich muß einen langen Damm / und ein enger Teich einen kurtzen Damm haben.

17. Unten zu dem Grund des Damms muß man fein fett- und zehes Erdreich haben / gleich dem jenigen / ſo man etwan von einer Pflugſchar abſchneidet / und ſolle die Erde wol eingetretten und geſtampffet werden / wie oben gelehret worden.

18. Der Damm muß nicht gleich aufgeführet / ſondern unten breit ſeyn / nach vorgeſetzter Proportion, und in die Höhe immer ſchmähler werden / wie aus der Figur P. klärlich zu ſehen.

19. Der Damm ſolle fein gleich auf einander nach und nach geſetzet und geführet werden.

20. Wann man einen neuen Teich angeleget hat / ſo muß man das Waſſer im Anfang nicht ſo gar häuffig und ſchnell hinein lauffen laſſen / weiln der Damm noch gar luck und dünn iſt / und ſich die Erde noch nicht genug geſetzt hat / ſonſten ſackt das Waſſer dardurch / wie durch ein Sieb / und reiſſet endlich der Damm ein.

21. Am beſten aber / man laſſe den Teich am erſten nur halb voll Waſſer / und wann er eine Weil oder etliche Tage geſtanden / ſo läſt man wieder ander und neu Waſſer hinein lauffen / damit es das alte Waſſer abtreibe / welches die Bitterkeit von den Bäumen oder Wurtzeln in dem Teich an ſich gezogen / dann ſonſten die Fiſche davon ſterben möchten.

III. Die Kennzeichen eines guten Fiſch-Teichs betreffend / und was demſelbigen nutz- oder ſchädlich / hat man nachfolgendes in Acht zu nehmen:

1. Ein guter Fiſch-Teich / inſonderheit zu den Karpffen / ſolle einen guten Laimichten Grund haben; dann / darvon werden die Fiſche fett und wolſchmeckend / wachſen und nehmen gerne darinn zu.

2. Der Teich ſolle nicht an trockenen Orten / ſondern wo es feucht / angeleget werden; Auch da nicht eine harte / dicke / ſondern eine feine lucke und dünne Erde iſt / ſo ebenmäſſig den Karpffen gut.

3. Ein guter Teich ſoll in der Mitte ein wenig geſencket / doch breit und lang ſeyn.

4. Ein guter Teich wird auch darfür gehalten / wann derſelbige in der Form eines halben ligenden Mondes ut ◡ gemachet wird.

5. Ein guter Teich kan mehr Nutzen bringen dann ein Acker; dann ein Zuber voll Karpffen iſt theurer dann ein Zuber voll Korn.

6. Das gemeine Land-Waſſer / ſo von der Sonnen Wärme laulicht / iſt den Fiſch-Teichen gut / hingegen ſeynd

7. Die Waſſer / ſo von dem Gebirge / inſonderheit von dem Schnee / kommen / den Karpffen ſchädlich / gleicher Geſtalt

8. Die Bronnquellen / wo ſonſten kein ander Waſſer darzu fällt / ſeynd dieſen Teichen nicht gut; es ſeye dann / daß man Forellen / Schmerlen / und dergleichen darein haben wolte.

Nota. Wann man den Grundboden eines Teichs zwey Schue tieff mit Laimen / darunter gemahlen Maltz gemengt / macht / ſo haben die Fiſche gute Nahrung.

IV. Bey Beſetzung der Teiche / hat man meiſtes dahin zu ſehen

(1.) Von was für Fiſchen man den gröſten Nutzen haben mag.

(2.) Wie viel man Fiſche in einem Teich / nach deſſen Gröſſe / ſetzen ſolle.

(3.) Den Unterſcheid der Fiſche unter ſich ſelbſten / beyderley

Geſchlechts / nemlich / wie viel derſelben ſollen zuſammen genommen werden.

(4.) Die Zeit der Beſetzung an ſich ſelbſten.

(1.) Die beſten Teiche werden mit Karpffen beſetzet / welches bey Haushaltungen und zum Verkauffen ſeinen ſonderbaren Nutzen hat / in deme dieſe Fiſche wol ſpeiſen / und nach dem Gewicht verkauffet werden.

(2.) Wie viel man Karpffen-Saamen in einem Teich ausſetzen könne? muß man wiſſen / daß man der Sache nicht zu viel noch zu wenig thue. Dann /

Setzt man viel / ſo haben ſie nicht Nahrung genug.

Setzt man wenig / ſo hat man geringen Nutzen davon.

Auf ein Morgen Feld ſetzt man entweder vier / fünff oder ſechs Schock / das ſeynd von 240. bis 360. ſtück Setzling.

Man nimmt auch auf ein Morgen nur drey Schock Karpffen / das ſeynd 180. Stück / damit ſie nicht getrang ſtehen. Oder

Auf ein Morgen fünff Schock / ſeynd 300. Speiß-Fiſche.

(3.) Betreffend den Unterſcheid der Fiſche / ſo iſt zu wiſſen

1. Daß man bey Setzung der Karpffen-Teiche gemeiniglich eine ungerade Zahle nimmt: nemlich / zu zween Rögnern einen Milcher; Oder zu drey / vier / fünff / ſechs Rögnern einen Milcher; dann wann man hundert oder tauſend Rögner in ein Teich ſetzet / und thut kein Milcher darzu / ſo ſtreichen ſie nicht.

2. Ein Setzling / von Karpffen / ſolle zwiſchen Kopff und Schwantz eine gute Spanne lang ſeyn.

3. Junge Kärpfflein zu verſetzen / ſolle man auswählen / wann der Saam ein kleinen Kopff hat / und die Augen fein ein wenig heraus vor dem Kopff ligen.

4. Item / die einen feinen dicken breiten Bauch haben.

5. Die Schuppen und Floß-Federn ſollen nicht gelb / bleich oder todten Farb / ſondern fein gläntzend und weißlicht / und der Leib mehr breit dann lang ſeyn.

Nota. Wann ein Setz-Karpff einen groſſen Kopff hat / und einen langen / ſchlangken / ſchmalen Bauch / voller unzeitigen Rogen und bleiche Floß-Federn / ſo iſt er nichts nutz / und dient nicht zur Beſetzung des Teichs / ſondern kan verſpeiſet werden.

6. Wann die Teich tieff und kein Röhrig haben / muß man etlich Gebund Reiſſigt einpfählen / daß die Karpffen daran abſtreichen können. Darum ſetze man die Streich-Karpffen nur in kleine Teiche / bis ſie geſtrichen haben.

7. Wann

7. Wann der Saame in drey Monaten eines Fingers lang/und von der Sonnen lebendig worden / ſo muß man ihn in einen andern Teich fortſetzen / ſo wächſt er groß; dann/läſt man den Saamen in einem kleinen Teich/ ſo wächſt er nicht.

8. Man hat auch bey groſſen Teichen zwey kleine Streich-Teichlein/ darein ſetzt man in jeden fünffzehen Streich-Karpffen / und allezeit zwey Rögner gegen einen Milcher; Alſo wann fünffzehen Karpffen geſetzet werden/ ſo müſſen zehen Rögner und dargegen fünff Milch-Karffen ſeyn.

9. Wann man einen Teich fiſchet/ſo ſolle man die allergröſſeſte Haupt- und Streich-Karpffen ausleſen.

10. Die Milcher ſollen lang und ſchwang ſeyn / und Milch von ſich geben / wann man ſie ein wenig truckt.

11. Die Rögner / ſo die gröſten unter dem Hauffen/ſollen voller Rogen ſeyn/ und groſſe weite Bäuche haben.

12. Die Streich-Karpffen ſolle man abſonderlich in einen engen Fiſch-Kaſten oder Behalter thun / da ſie nichts zu eſſen und keine Weyde haben.

13. Item / man ſolle ſie vom Herbſt an / wann ſie aus dem Teich gefangen / bis auf die Creutz-Woche ſtehen laſſen; damit ſie dürr und ſchwang werden; dann/ je dürrer die Streich-Karpffen / je beſſer und mehr ſie ſtreichen. Hingegen/ fette Karpffen ſtreichen ſelten.

14. Damit die Karpffen gerne ſtreichen / ſo rädet man Aſchen gar klein/ und mengts unter Saltz / damit reibt man den Streich-Karffen die Näbel und Bäuche/und trucket ihnen das Saltz und Aſche wol in den Nabel. Oder

15. Man thut in einen Zuber kleinen Schaaf-Miſt / gieſſet Waſſer darüber/damit das Waſſer fein herb werde / reibet hernach mit dieſem Waſſer und Schaaf-Miſt die Karpffen an dem Bauch; alsdann ſetzt man ſie ein / und thut man ſie in ein Streich-Teichlein.

16. Vornen an dem Ufer des Streich-Teichleins/da am meiſten Graß iſt/ da macht man vier kleine Hurten fein eng zuſammen / damit ſchüttet man die Karpffen mit dem Schaaf-Miſt und herben Waſſer darein / und läſt ſie darinnen ſtehen / bis daß ſie gar matt werden: alsdann thut man die Hurten hinweg/ und läſt die Karpffen nach dem friſchen Waſſer zugehen.

(4.) Anbelangend die Zeit der Beſetzung / ſo iſt dieſelbige Zweyerley:

1. Im Frühling.
2. Im Herbſt.

1. Im Frühling iſt es allezeit beſſer dann im Herbſt / weiln der Winter dem Herbſt nachfolget; dem Frühling aber der Sommer / und laſſen ſich Karpffen / ſo ein/ zwey / oder drey Jahr alt ſeyn um dieſe Zeit am liebſten verſetzen; derowegen thut man beſſer/ man laſſe die gefiſchte Teiche den Winter

über

über leer ſtehen/ und beſetze ſie alsdann im Frühling; dann die Fiſche ſuchen wegen der Wärme ihre Nahrung/ hingegen im Winter verkriechen ſie ſich in die Löcher und Höhlen wegen der Kälte.

1. Junge Kärpfflein ſolle man auch Morgens in die Kühle verſetzen/ wann es Wind ſtill iſt; Dann/ die Mittags-Wärme und Winde-Wehen/ inſonderheit der Sud- oder Mittags-Wind iſt ihnen ſchädlich.

2. Die Striech-Karpffen ſolle man auch verſetzen/ wann der Mond im Zeichen des Krebs/ Scorpion/ und in den Fiſchen iſt.

3. Die alte Striech-Karpffen thut man in einen beſondern Behälter oder Fiſchkaſten/ läſts ein Jahr lang darinn ruhen; derowegen wann man keine andere Fiſche hat/ ſo ſetzt man dieſe wieder zum Streichen aus.

4. Wann der Saame zwey Jahr in obbemeldtem Teichlein geſtanden/ ſo nimmt man ſie heraus/ und verſetzet ſie in groſſe Teiche.

5. Wann die Alten ein Jahr lang bey dem Saamen geſtanden/ ſo gedeyen ſie wohl/ und verſetzt man ſie hernach in andere Teichlein/ ſo kommen ſie auf eine friſche Weyde.

Nota. Umb Georgii/ wann der Mond voll iſt/ ſo ſtreicht der Karpff im Abnehmen des Mondes.

V. Betreffend die Unterhaltung eines Teichs/ ſo beſtehet dieſelbige vornemlich in nachfolgenden dreyen Stücken.

I. In dem Waſſer.

II. In Vorpflanzung der Fiſche und ihrer Nahrung.

III. In fleiſſiger Viſitation und Aufſicht der Tämme/ Ein- und Ausflüſſen des Teichs.

I. In dem Waſſer/ (1.) daß ſolches den Fiſchen nicht mangele.

(2.) Daß von groſſem Platzregen und Ergieſſung der Waſſer vom Gebürge/ die Teiche nicht überhäufft/ und die Dämme zerriſſen werden.

(3.) Daß das Waſſer ſein Abfluß habe/ und nicht zu lang ſtehen bleibe/ ſtinckend oder faul werde/ folget alſo ferner:

1. Wann ein Teich den Winter über abgelauffen und ledig geſtanden/ ſo läſt man denſelbigen auf den Mertz umbackern/ und beſähen mit Gerſten/ Habern/ Wicken/ auch Sommer-Korn; wann alsdann das Geträid darvon kommt/ ſo pflüget man den Teich wieder und ſähet Rüben darein; wann ſie zeitig/ ſo nimmt man ſo viel darvon/ daß man den Unkoſten wieder einbringet/ und läſt die andere ſamt dem Kraut ſtehen/ läſt hernach den Teich wieder anlauffen/ und beſetzt ihn/ wie oben gemeldet/ mit guten Setzlingen oder Saamen.

2. Oder/ wann der Teich ledig/ läſt man denſelbigen umbackern/ und ſähet Waitzen darein/ läſt ihn hernach voll und beſetzt ihn.

3. Wann die Teiche allezeit voller Waſſer ſeyn / ſo werden ſie vor der Zeit alt und unfruchtbar; muß man ſie derowegen ablaſſen / und alſo zwey oder drey Jahr nacheinander ohne Waſſer ligen laſſen.

4. Das erſte Jahr nach dem Ablaſſen/ muß man den Teich wol düngen und umbackern / und beſähen mit allerley Geſäme / welches auch gerne an unfruchtbaren Orthen zu wachſen pflegt: Als da iſt Hirſe / Heidelkorn/ Wicken / Feigbohnen/ 2c. Das andere Jahr muß mans mit ſtarckem Geſäm beſähen/ und das dritte Jahr mit Getraid. Hernach ſamblet man das Getraid ein / und läſt den Teich wieder anlauffen und beſetzet denſelbigen.

Nota. Die Teiche werden am allerfruchtbarſten / wann man grauen Mohn (papaver) darein ſähet / und alſo umbgeſchnitten darinn ſtehen läſt.

5. Die Teiche ſolle man auch ruhen laſſen / wann ſie acht oder zehen Jahr voller Waſſer geweſen / nemlich / wann man ſie vier oder fünffmal ausgefiſchet hat / als alle Jahr einmal / alsdann läſt man ſie ein Jahr ausruhen/ und damit man ein- als den andern Weg Nutzen von dem Land haben möge/ ſo ſähet man (nach obiger Lehr) darein/ was man haben will.

In fleiſſiger Beſichtigung der Teiche und deroſelben Zugehör/ hat man gleichmäſſig in acht zu nehmen

1. Im Frühling/ ob etwan die wilden Waſſer etwas an den Dämmen / oder ſonſt an dem Teich zerriſſen haben?

2. Ob Fiſche durch das Zapffen-Loch oder Fluttrinnen aus dem Teiche kommen?

3. Ob der Damm von Waſſer-Mäuſen/ Schwein / oder anderm ſchädlichem Viehe verderbet?

4. Ob etwas von Holtzwerck an dem Schlögel/Flutbett/ Rinnen und dergleichen noch gantz oder verdorben?

5. Die verſtopffte Rinnen / Teichel/ Röhren und dergleichen wieder zu reinigen.

6. Daß man im Sommer den Ein- und Auslauff des Waſſers in die Teiche zu mache/ damit die Karpffen ſtill und ruhig ihre Weide haben mögen: Dann / nach dem Sprichwort heiſt es:

In der Still und Ruh/
Nimmt der Karpff zu:

7. Im Herbſt muß man das übrige Waſſer ein wenig von den Teichen / jedoch nicht zuviel / ablauffen laſſen / damit der Reiff den Rand und Ufer ein wenig erhebe.

8. Im Winter muß man fleiſſig die zugefrohrne Teiche eiſſen / damit die Fiſche unter dem Eiß im Waſſer Lufft bekommen / und nicht erſticken/

welches ſonſten offtmaln groſſen Schaden bringet und die Fiſche miteinander verderben.

VI. Anbelangend / wie man den Fiſchen ihre Speiſe und Nahrung geben ſolle / ſo iſt zu wiſſen / daß ein jeglicher Fiſch nach ſeiner Arth / auch ſeine abſonderliche Speiſe ſuchet und haben will / nemlich

1. Die Karpffen eſſen Laich / Laimen / Lett und Schlamm. Will man nun ſelbige mit Fleiß ſpeiſen / ſo nimmt man ein Fäßlein / durchbohret es rundsumb voller Löcher / und füllet darein Laimen mit gemahlenem Maltz vermenget / wann nun die Karpffen das Fäßlein im Teich hin und her ſtoſſen oder waltzen / ſo wird das Waſſer darvon fett und laimicht / und bekommen ſie ihre Nahrung davon.

Item / man läſt von eitelm Maltz / darunter Weitzenmeel / Brod bachen.

Alſo auch Laimen und Maltz untereinander geknetten und Brod daraus gebachen / ſolches in die Fiſchhälter / zwey / drey / vier oder mehr dieſer Brod geworffen / da ligen die Karpffen und ſaugen daran / ſtoſſen ſie fort / davon wird auch das Waſſer fett / und haben ſie gute Nahrung darvon.

Item / man nimmt auch fetten Laimen und Lett / Schaafs-Lorbeer / Maltz und ein wenig Saltz / knett es untereinander / wie ein ſtarcken Taig / machet darvon lange runde Walgern / ſchlägts umb die Ufer / oder ſonſten wo die Karpffen gern ſtehen.

2. Fohren oder Schmerlen zu ſpeiſen / ſo thut man gleich wie oben gelehrt / in ein löcherichtes Fäßlein lauter gemahlen Maltz und Weitzen / oder aber man läſt von Maltz und Weitzen Brod bachen / ſpeiſet damit die Fiſche.

3. Wann man allerley Art Fiſche ſpeiſen will / daß ſie nicht nach Moden oder Schlamm ſchmecken ſollen / ſo nimmt man Lett oder Laimen / thut darunter geräden Gerſten-Meel mit Honig vermiſcht / knets untereinander / machet kleine Kugeln daraus / man muß auch ein wenig Sand darunter nehmen / gibts den Fiſchen zur Speiß / ſo reinigen ſie die Därmer / und macht ſie wolſchmäckend.

VII. Die Zeit des Fiſchfangs betreffend ; ſo iſt zu wiſſen / daß der Haußvatter oder Meyer ſich nach der jenigen Zeit zu richten hat / nachdem er ſelbſten für gut befindet / ob die eingeſetzten Fiſche ſich bald oder langſam vermehrt / vornemlich aber wann jedes Fiſches Laich-Zeit vorhanden und ſich dieſelbige zuſammen häuffen / kan man ſie mit deſto gröſſerer Menge alsdann fiſchen.

Nota. Hierbey iſt aber zu wiſſen / und abſonderlich wol zu mercken / daß die Fiſche in der Laich-Zeit nicht gut zu verſpeiſen ſeynd.

1. Wann die Waſſer klein und warm ſeynd / auch nicht windig und ſtilles Wetter iſt/ ſo kan man fiſchen ; dann wann die Waſſer groß und ſehr windig iſt/ ſo kan man den Fiſchen nicht leichtlich beykommen.

2. In den Bächen und Fließwaſſern / wann dieſelbige gehäget werden/ kan man im Frühling bey trocknen Tagen/ wann es ſtill Wetter iſt/ und etwan zuvor ein wenig geriſſelt hat/ auch fiſchen.

3. Am beſten iſt es auch mit Netzen zu fiſchen / entweder frühe vor der Sonnen Aufgang / oder auf den Abend nach der Sonnen Untergang dann zu dieſer Zeit ſehen die Fiſche am wenigſten.

4. Nach Bartholomæ fiſchet man alle Tage mit groſſen Netzen/ wann man will ; dann umb dieſe Zeit iſt die gröſſeſte Hitze vorbey/ dann ſonſten die Fiſche leichtlich ſchwach und matt werden / auch davon abſtehen und ſterben.

CLASSIS XXVI.

Von Gärten.

BEy unſerm Meyerhof/ und Anſtellung einer guten Haußhaltung/ iſt auch hochnöthig/ unterſchiedliche Gärten zu bauen und anzulegen; wollen derwegen / unſerer vorgenommenen Ordnung nach/ nur das nohtwendigſte/ was der Meyer hierinnen zu wiſſen vonnöhten hat / kürtzlich und deutliche Erleuterung thun/ und das übrige dem verſtändigen und in der Gärtnerey erfahrnen Hausvatter hierinnen nichts vorgeſchrieben / und zu fernerem beſſerm Judicio hiemit anheim geſtellet haben.

Gärten können insgemein auf zweyerley Weiſe betrachtet werden/ und ſeynd dieſelbige entweder

I. Nutzlich oder
II. Zur Luſt.

I. Nutzliche Gärten ſeynd vornehmlich nachfolgende.

1. Baum-Obs - - -
2. Küchen - - -
3. Kräuter- und Artzney-
4. Wein - - -
5. Hopffen - -

} Gärten.

II. Luſt-Gärten ſeynd

1. Blumen- - -
2. Spatzier - -

} Gärten.

Betref-

Betreffend demnach die nützliche Gärten / folget erſtlich in der Ordnung die Beſchreibung des Baum-Obſt-Gartens / als hat man bey demſelben nachfolgende Anmerckungen in acht zu nehmen:

I. Die Situation und Gelegenheit des Orths.
II. Die Erde und deroſelben Zubereitung.
III. Die Austheilung und Ordnung der Bäume.
IV. Die Pflantz- und Unterhaltung derſelben.
V. Die Früchte und Zeit der Einſammlung.
VI. Die Schädlichkeit / und wie ſelbiger vorzukommen.
VII. Die Umbzäunung oder Einfaſſung.
VIII. Von nutzlichen Baum-Künſten.

I. Die Situation und den Orth betreffend / wo man inwillens iſt / einen beſtändigen nutzlichen Baum- und Obs-Garten anzulegen / ſo muß man ſich nach der Sonnen Lauff richten / auch den Garten ſolcher Geſtalt anordnen / daß er auf der lincken Hand nicht weit von dem Meyerhoff gegen Mittag / dafern es die Situation leiden will / oder ſchon alſo beſchaffen / etwas abhängig ſeye / damit die Baumfrüchte von der Sonnen ihre gebührende Wärme haben / auch das Obs zeitig / ſchön und wolgeſchmack werden möge / alſo daß ein Baum hinter dem andern immer höher zu ſtehen komme / damit die vorherſtehende die hintere mit ihrem Schatten nicht zu ſehr bedecken können: Dann im Gegentheil / ſo ein ſolcher Garten gegen Mitternacht angeleget / die Früchte nicht ſo zeitig / ſondern faſt grün bleiben / auch die Bäume ungeſchlachte Rinden bekommen und voller Moß hängen.

Es iſt aber der Obs-Garten bey dieſem Meyerhof nur zu einem Exempel: (wann man die Gelegenheit nicht anderſt haben könte) auf der einen Seiten gegen Mittag / und die Nebenſeite gegen Abend / angeleget worden.

Will man denſelbigen aber gegen Morgen und Seitwärts gegen Abend anrichten / ſtehet ſolches zu dem verſtändigen Meyer oder Haußvatter / und hat man ſich in allem / wie geſagt / nur darnach zu richten / daß derſelbige recht mit ſeinem Abhang und gantzen Lager ſich nach Mitternacht richte.

Damit aber die Obs-Bäume vor dem Froſt und den kalten Nordwinden beſchützet bleiben mögen / ſolle man derohalben auſſerhalb des Baum-Gartens gegen Mitternacht hohe Bäume / als da ſeynd / Ruſten / Ahorn / Linden oder Nußbäume ſetzen.

II. Die Erde / den Grund oder Boden eines Baumgartens betreffend / ſo iſt derſelbigen zweyerley / und ins gemein entweder

I. Schädlich / oder
II. Nutzlich.

I. Der ſchädliche Grund iſt vornemlich fünfferley Arthen / deren jede den Obsbäumen ſchädlich und nichts nutzet: Als

1. Der leimigte Kreydboden iſt nichts nutz zu Pflantzung der Bäume; die Verbeſſerung aber dieſer Erden iſt / wann man den leimichten Grund mit Sand vermenget und wol untereinander menget oder hacket / hernach die ausgegrabene Löcher damit ausfüllet.

2. Gar zu dürr und feuchte Erden iſt auch den Obs-Gärten nichts nutz.

3. Starcker / lettichter und ſteinichter Boden iſt den Obs-Gärten ingleichen ſchädlich / dann die Früchte darauf werden ungeſchmack und ungeſtalt / und laſſen ſich nicht aufheben / dieſen Grund zu verbeſſern / muß man ſo tieff graben / biß man gute Erden findet.

4. Der ſandichte Boden iſt auch nicht viel nutz zur Pflantzung der Obsbäume / deſſen Verbeſſerung muß ſeyn von ſchwartzer feiſter Erden / ingleichen auch mit alten kurtzen Miſt ſo mit gegrabener Erden vermiſchet ſeyn ſolle.

5. All zu wäſſerichter Boden iſt den Obsbäumen auch nicht gut / ſeine Verbeſſerung muß mit Sand und anderer Erde geſchehen / auch ſollen hin und wieder Gräben zwiſchen die Bäume gemacht / dardurch das überflüſſige Waſſer könne abgezogen werden.

II. Der nutzliche Grund und die beſte Erde / ſo zur Pflantzung der Obſtbäume dienlich / ſolle dünn und mürb ſeyn; auch nachfolgende vier Kennzeichen nach den vier äuſſerlichen Sinnen haben. Nemlich

1. Nach dem Anſehen.
2. Nach dem Fühlen.
3. Nach dem Geſchmack.
4. Nach dem Geruch.

1. Nach dem Anſehen ſolle die beſte Erde ſchwartz ſeyn / je ſchwärtzer je beſſer / ſolche ſchwartze Erde aber ſolle nicht feucht oder ſumpficht ſeyn.

2. Nach dem Anrühren. Wann man mit den Fingern fühlet / daß dieſelbige feiſt / mürb oder geſchlacht iſt.

Das Fett bleibt an den Fingern hangen oder kleben.

Das Mürb läſt ſich zerreiben / und dieſe beede Erden ſeynd gut.

Was aber ſchwehr und ſchollig iſt / auch an der Reith / Hauen / Schauffeln / Spaten und dergleichen hangen bleibt / iſt untauglich und ungeſchlacht. Das aber kan mit Aſche / Kalch und guter Bemiſtung verbeſſert werden / welches dem fleiſſigen Hausvatter die tägliche Experientz und Erfahrung ſchon ferner lehren und unterrichten wird.

3. Nach

3. Nach dem Geſchmack / ob die Erde bitter oder verſaltzen ſeye? diß zu erfahren / ſo weichet man ein gut theil Erde über Nacht in Waſſer ein / und läſt es alsdann darinnen zergehen / hernach durch ein Papier abgeſiegen / ſo kan man aus dem davon gezogenen Waſſer den Geſchmack leichtlich erfahren / auch in Einkochung deſſelbigen über dem Feuer erkundigen / was beſagte Erde mit ſich führe.

4. Nach dem Geruch iſt auch eine gute Erde zu erkennen / nemlich / wann dieſelbige nach dem Regen einen lieblichen und annmuhtigen Geruch hat.

III. Die Austheilung und Ordnung der Bäume betreffend / hat man nachfolgende Stuck in acht zu nehmen.. Nemlich

1. Das Kern-Obs: Apffel / Birn und dergleichen.

2. Das Stein-Obs: Allerley Kirſchen / Pferſing / Pflaumen / Quetſchen / ꝛc.

1. Die Apffel- und Birn-Bäume können Wechſelsweiſe von 30. bis 40. Schuh weit in die Länge und in die Breite voneinander geſetzet werden / worbey aber in acht zu nehmen / daß die Aepffelbäum gegen der warmen Lufft zu ſtehen kommen ſollen.

2. Das Stein-Obs ſolle nicht unter das Kern-Obs geſetzet werden / weil es durch ſeine aufwachſende Höhe und allzuvielem Schatten den andern Bäumen verhinderlich iſt / ſollen derowegen die Kirſchen-Bäume hinter die Apffel- und Birn-Bäume abſonderlich auf 40. biß 50. Schuh weit voneinander geſetzet werden.

Nota. Bey Setzung des Kern- und Stein-Obs: Nemlich wie weit man die Bäume voneinander ſetzen ſolle / hat man hauptſächlich zu ſehen auf die Güte des Bodens und der Erde; dann iſt die Erde obbeſchriebener maſſen ſchwartz / gut und feiſt / ſo kan man die Apffel- und Birnbäume / wie auch die Kirſchen und alles Stein-Obs / viertzig Schuh voneinander ſetzen.

Iſt aber die Erde mager und gering / ſo müſſen die Bäume enger und nur dreyſſig Schuh weit voneinander geſetzt werden. Dann in guten Grund wachſen die Bäume weit und groß auseinander / bey ſchlechtem Grund aber kan man ſie ſchon enger zuſammen ſetzen / dann ſie bleiben kleiner.

Die Ordnung Bäume zu ſetzen giebt nicht allein dem Baum-Garten eine Zierde / ſondern iſt auch nutzlich; man muß aber in ſolcher Setzung / (es geſchehe gleich in Form eines Quadrats / oder Vierecks / oder in einer Runde / Triangels und dergleichen) ſich allezeit nach des Gartens und Platzes Gelegenheit / vornemlich aber nach der Sonnen Lauff richten.

Es wer-

Es werden aber zu fernerer Nachricht nachfolgende ſechſerley Arthen zu einem Exempel vorgeſtellet/ woraus der verſtändige Meyer ihme die annemlichſte Form / nach Gelegenheit ſeines Platzes und Landes / zu erwehlen haben wird.

Fig. ♀ I.

Die Erſte Form iſt ein Quadrat/ deſſen eine jede Seite dreyhundert Schuh lang genommen/ ſo man demnach die Bäume dreiſſig Schuh weit voneinander ſetzen will / ſo kommen auf jede Seite und Reihen zehen Bäume zu ſtehen.

Wie man den Garten oder diß Baumſtuck Winckelrecht abſtecken und mit Vortheil die Bäume austheilen / und 30. Schuh voneinander ſtehen ſollen/ wird nachfolgender Geſtalt procedirt und gehandelt / wie ingleichen aus beygeſetzter Figur ♀ noch ferner zu ſehen iſt. Nemlich:

1. Man erwehlet ein Eck / wo man den Anfang machen will / ſo in der Figur mit A bezeichnet/ und ziehet mit einer langen Schnur nach dem andern Eck B ohngefehr eine lange Lini hinaus/ nach Belieben / läſt alsdann die Schnur alſo angeſpannt auf der Erden ligen: Es ſolle aber zuvor alles von Gebüſchen / Hecken und Stauden aus dem Weg geräumet werden / alſo daß man unverhindert aller Orthen hinſehen und meſſen könne.

2. Auf die ausgeſpannte Schnur von A an erwehlet man ohngefehr eine Weite nach Belieben / darff eben keine gewiſſe Maß haben / ſo allhie mit C bezeichnet / ſteckt daſelbſt einen kleinen Pfahl oder ſchlägt einen Pflock/ nimmt hernach eine Schnur/ ſo dreymal ſo lang A.C. macht gewiſſe Zeichen an die Schnur / alſo daß die gantze Schnur A. C. D. drey gleiche Theil habe/ und ſollen die Zeichen unverruckt an der Schnur verbleiben.

3. Hengt die Schnur bey A an / und ziehet dieſelbige biß in C. alſo auch das End der Schnur E. bey A angehengt/ und mit dem einem Drittheil D. zuſammen gezogen / ſo gibt es einen gleichſeitigen Triangel.

4. Zu End der Spitz des Triangels in D. ſchlägt man einen Pfahl ungefehr 4. Schuh hoch / gleicher Höhe ſolle auch der Pfahl C und A ſeyn/ macht hernach das End der Schnur E bey A wieder loß / gehet damit ſo lang auf der Seiten A F hin und her/ biß daß man die beede Pfähl C und D auf einer geraden Lini ſtehen ſiehet / ſtrecket hernach die Schnur mit dem End E ſo lang aus / daß E D C eine Lini machet / ſetzt in E auch ein dergleichen Pfahl.

5. Gehet man zu dem Pfahl A uud miſſet auf der Erde gezogenen Schnur nach B mit einer zehenfüſſigen getheilten Meßruthen dreyhundert Schuhe (nemlich ſo viel als eine Seite dieſes gevierten Baum- oder Obs-

Gartens

Fig: ♄

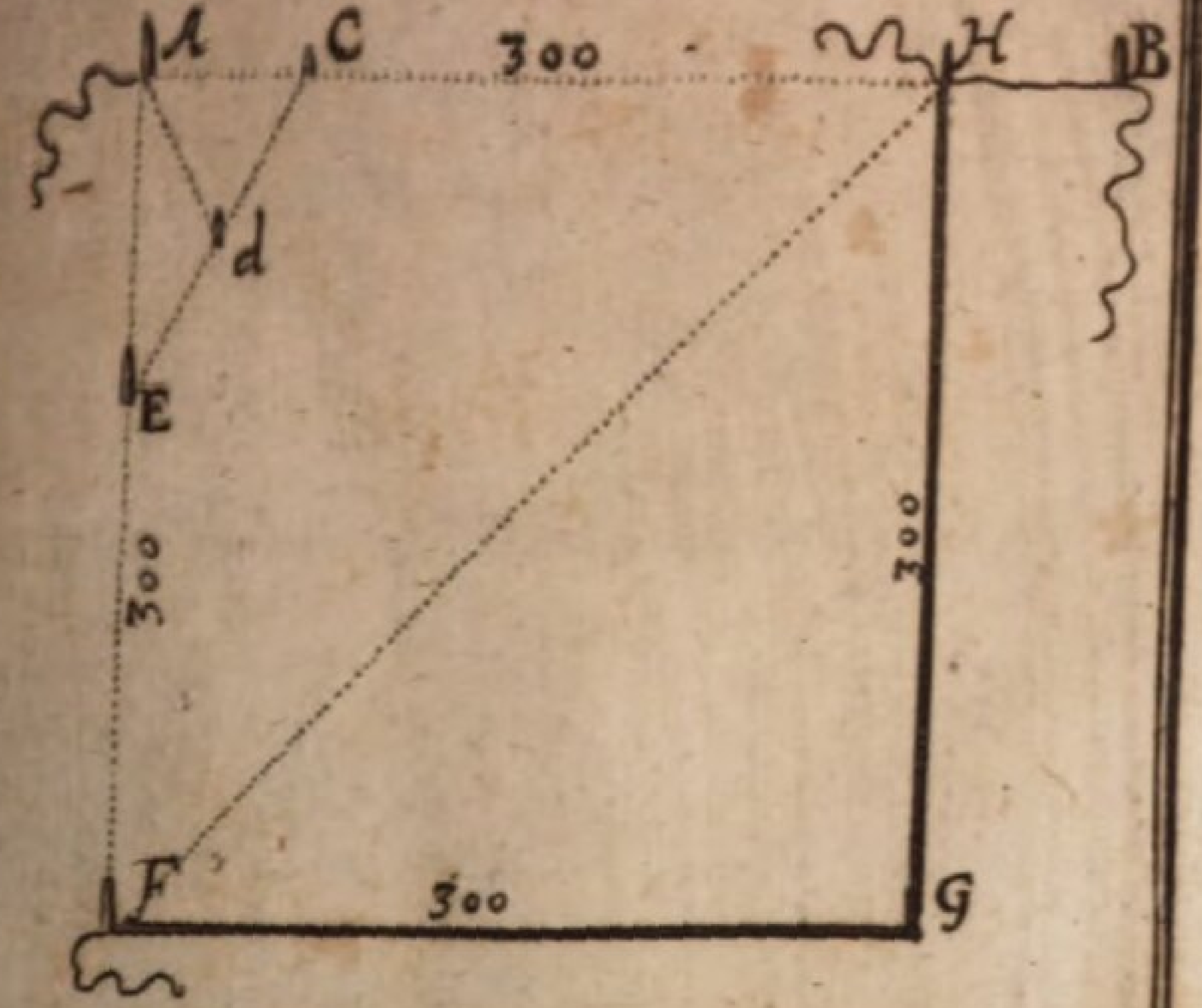
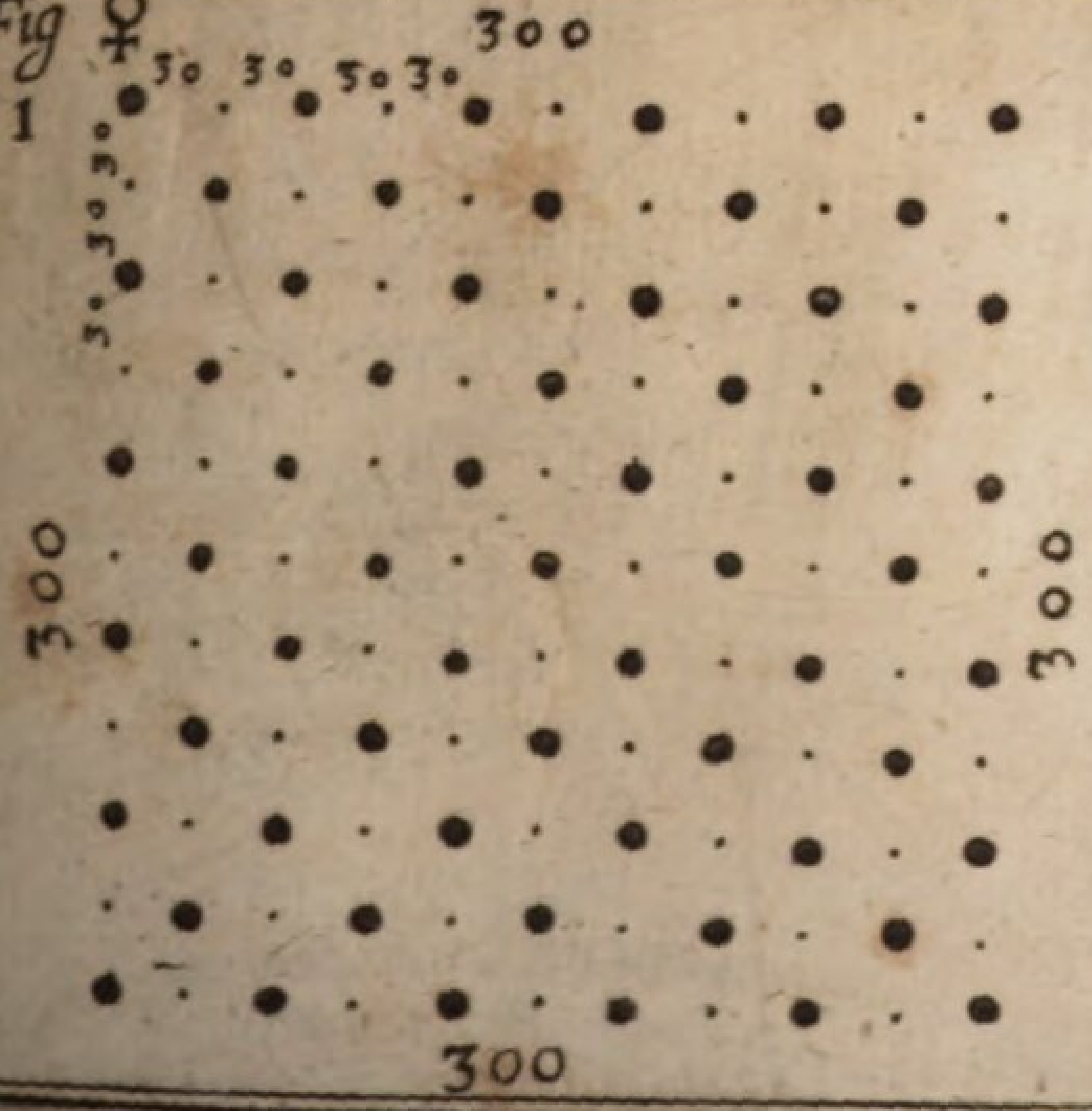
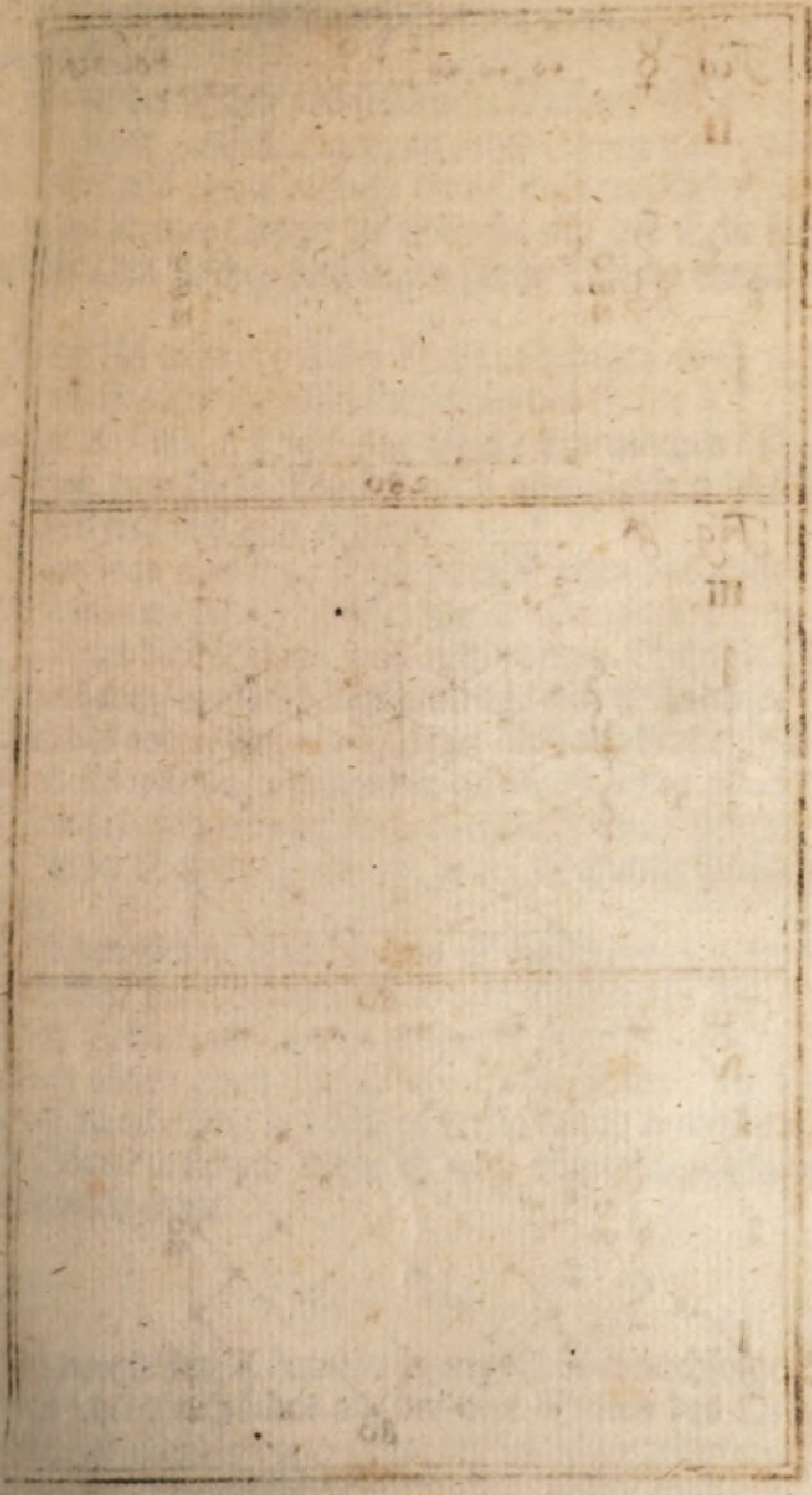


Fig ♀ 1





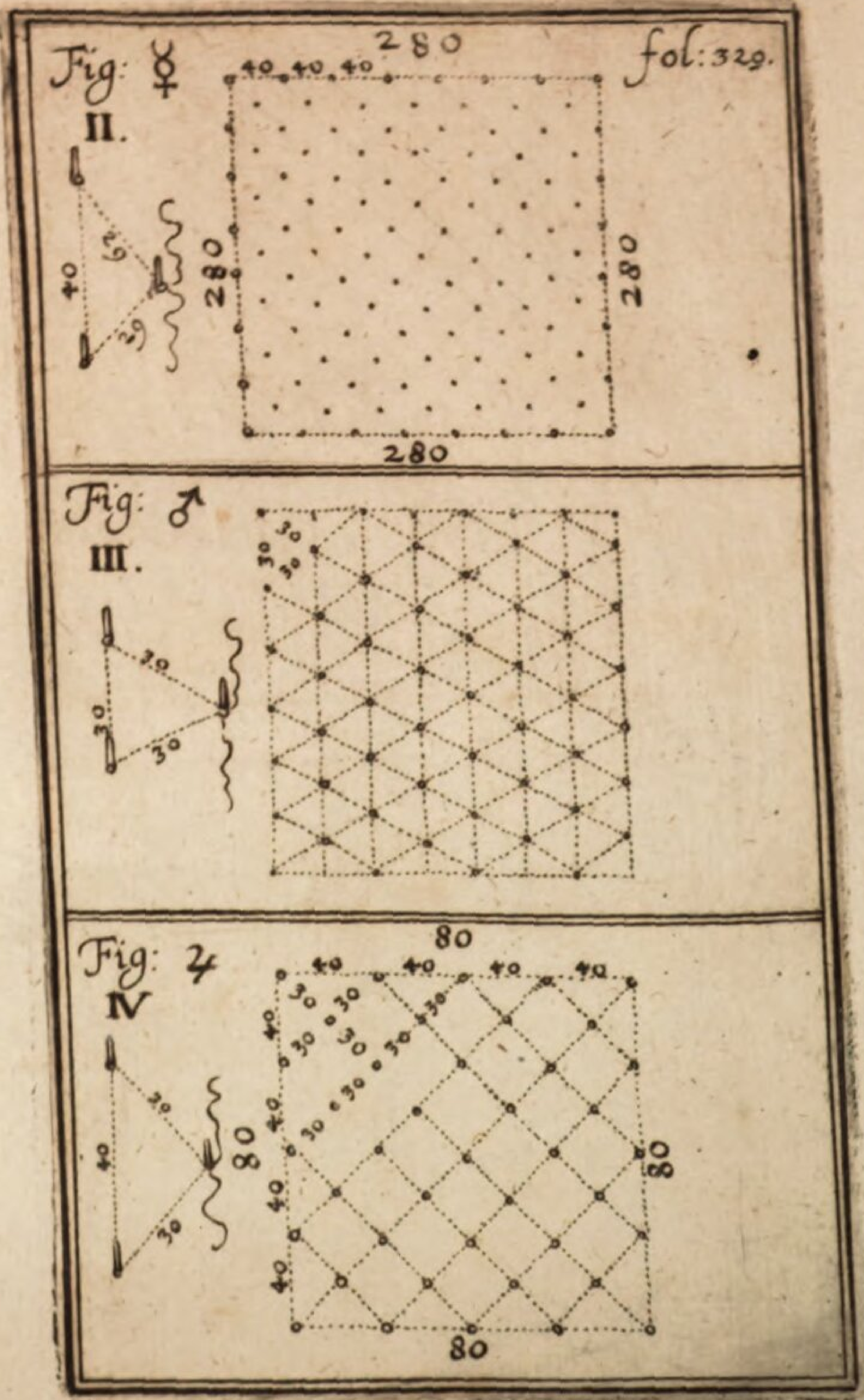


Fig: ☿
II.
fol: 329.
280
40 40 40
280
280
280
62
40
29
Fig: ♂
III.
30
30
30
30
30
30
Fig: ♃
IV
80
40 40 40 40
30 30 30 30
30 30 30 30
30 30 30
40
40
40
40
80
80
80
40
30
30

Gartens halten ſolle) hinaus; kommet ſolche Länge allhier in H. daſelbſten iſt das rechte Eck und der erſte End-Pfahl der einen Seiten des Quadrats oder gevierten Feldes.

6. Die auf der Erden ausgeſpannte Schnur läſt man in A hängen/ und machet bey H von 30. Schuhen zu 30 (oder ſo weit man einen Baum von dem andern ſetzen will) wie auch zu Ende unverruckliche Zeichen an die Schnur/ ſchlägt hernach/ wann die Schnur auf der Erde ſolcher Geſtalt angezogen/ bey allen Zeichen derſelbigen kurtze Pflöcke ohngefehr Schuchs lang.

7. Ferner läſt man bey A die Schnur hängen/ und macht ſie bey H und B loß/ nimmt das End H/ gehet damit auf die Seite A F/ daß die angezogene Schnur A H mit A E in F eine gleiche Lini machen/ ſchlägt alſo in F einen Pfahl/ wie auch kurtze Pflöcke/ nach allen Zeichen dieſer Schnur/ je einen 30. Schuh weit von dem andern.

8. Wann man nun die andern zwey Seiten des Quadrats haben will/ ſo knüpfft man an die vorige Schnur noch eine andere/ ſo eben ſo lang als die erſte A H/ und dieſe Schnur muß auch von 30. Schuhen zu 30. unverruckliche Zeichen haben/ hernach hängt man das eine Ende dieſer Schnur bey B an/ alſo auch das andere Ende in F/ ziehet alsdann beyde Schnür ausgeſtreckt/ bey dem Knopff/ da ſie zuſammen geknüpfft ſeyn/ gleich miteinander an in E/ und ſchlägt daſelbſt einen Pflock/ oder ſteckt einen Pfahl/ alſo auch bey allen Zeichen bey der Schnur/ je von 30. zu 30. Schuhen Pflöck/ wie oben gelehret worden.

9. Endlichen nimmt man die zwo Schnür herab / und knüpfft ſie wieder voneinander/ ziehet damit hernach von Pflöcken zu Pflöcken / je eine über die andere Creutzweiß / wo ſie alsdann übereinander zu ligen kommen/ ſchlägt man allezeit einen Pflock/ continuirt ſolches/ biß daß ſie alle gemacht/ ſo iſt die Austheilung des Feldes fertig / und kommen alſo in dieſes Feld hundert Bäume zu ſtehen/ nehmlich nach obiger Anweiſung/ 50. Apfel- und 50. Birn-Bäume.

Fig. ☿ II.

II. Die zweyte Arth Bäume zu ſetzen geſchiehet nachfolgender Geſtalt:

1. Man ſetzet die Bäume auf den vier Seiten des Quadrats oder Vierecks weiter voneinander dann zuvor/ nehmlichen in dieſem Exempel 40. Schuhe/ iſt nun der Platz nicht gröſſer dann 280. Schuhe / jede Seite in der Länge / und in der Breite / ſo kan man auf jede Seite nur ſieben Bäume ſetzen.

2. Wann nun das gantze Feld ausgetheilet/ je von 40. zu 40. Schuhen// und die Pflöck geſchlagen/ wohin man die Bäume ſetzen will/ ſo ziehet man allezeit zwiſchen vier Bäumen über Eck ein Creutz/ in deſſen Mittel wird wieder ein Baum geſetzt/ kommet alſo jeder Baum des Mittels ohngefehr auf 29. Schuh weit von dem andern ſeines Vierecks zu ſtehen/ und können alſo auf dieſes Feld nach vorgeſchriebner Lehr mehr nicht dann 85. Bäume kommen.

Fig. ♂ III.

III. Die dritte Arth kan nachfolgender Geſtalt ausgetheilet werden.

1. Man theilet eine Nebenſeite des Feldes von 30. zu 30. Schuhen. Ja nachdem der Platz groß oder klein iſt/ ſo weit man reichen kan/ und ſetzet die Pflöcke.

2. Hernach nimmt man zwo gleich lange Schnür/ deren jede 30. Schuh lang ſeyn ſolle/ hängt deren Ende bey jedem Pfahl an/ und macht mit dem Anziehen einen gleichſeitigen Triangel/ deſſen jede Seite 30. Schuh halten ſolle/ ſetzt daſelbſten einen Pflock/ und procedirt alſo mit allen andern/ biß das gantze Feld beſetzet/ ſo kommen die Bäume in ſolcher Form zu ſtehen/ wie die Figur ♂ ausweiſet.

Fig. ♃ IV.

IV. Die vierdte Arth iſt faſt die ſchönſte/ und zierlichſte Form/ ſo die Lateiner Quincunx nennen/ wird nachfolgende Geſtalt gemacht.

1. Man miſſet nach einer auf der Erden ausgeſpannten Schnur die erſte Reihen Bäume/ und ſchlägt Pfähl oder Pflöck/ jeden 40. Schuh weit von dem andern/ ſo bekommt man in dieſem Feld ſo 80. Schuh breit auf jeder Seiten nur 5. Bäume.

2. Hernach nimmt man zwo Schnür/ deren jede 30. Schuh lang/ hänget jeder Schnur Ende bey A und B/ an die Pflöck/ ziehet alsdann die Schnur in der Mitten ausgeſtrecket zuſammen in C/ daß ſolches die Form eines Triangels gebe/ ſetzt einen Pflock/ und continuirt damit alſo/ biß daß die andere Reihe gantz abgeſetzt iſt. Auf dieſe Weiſe procedirt man mit den andern allen/ wie aus der Figur zu ſehen iſt.

Fig. ☽ V.

V. Die Fünffte Arth/ wann man will die Bäume in einer runden Form ſetzen/ kan auf nachfolgende Weiſe ins Werck gerichtet werden.

1. Man ſetzet ohngefehr in die Mitte wo man anfangen will einen Pflock in A/ nimmt hernach drey Schnür/ deren jede 30. Schuh lang ſeyn ſolle/

Fig: ☽ V. fol: 330.

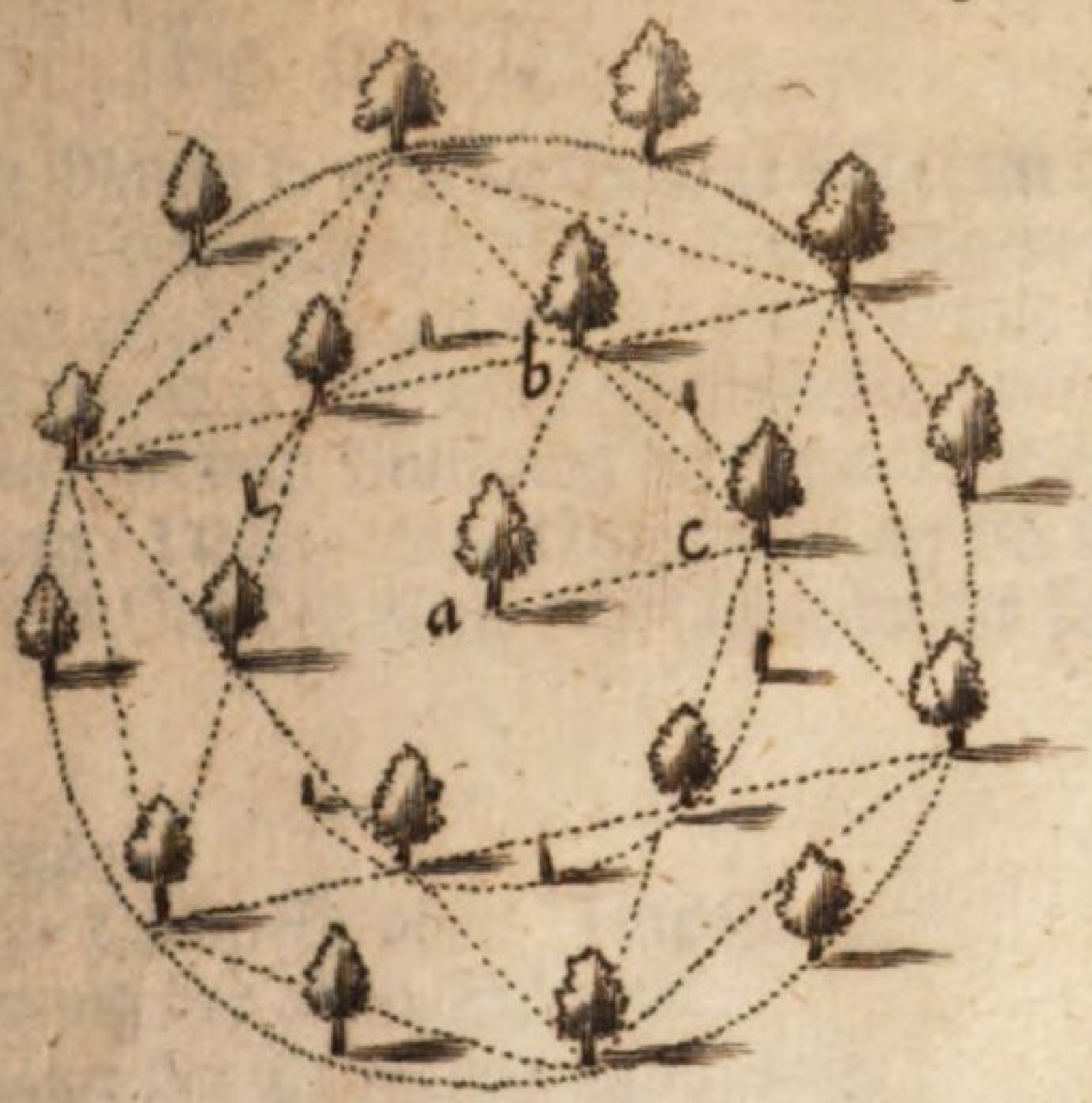
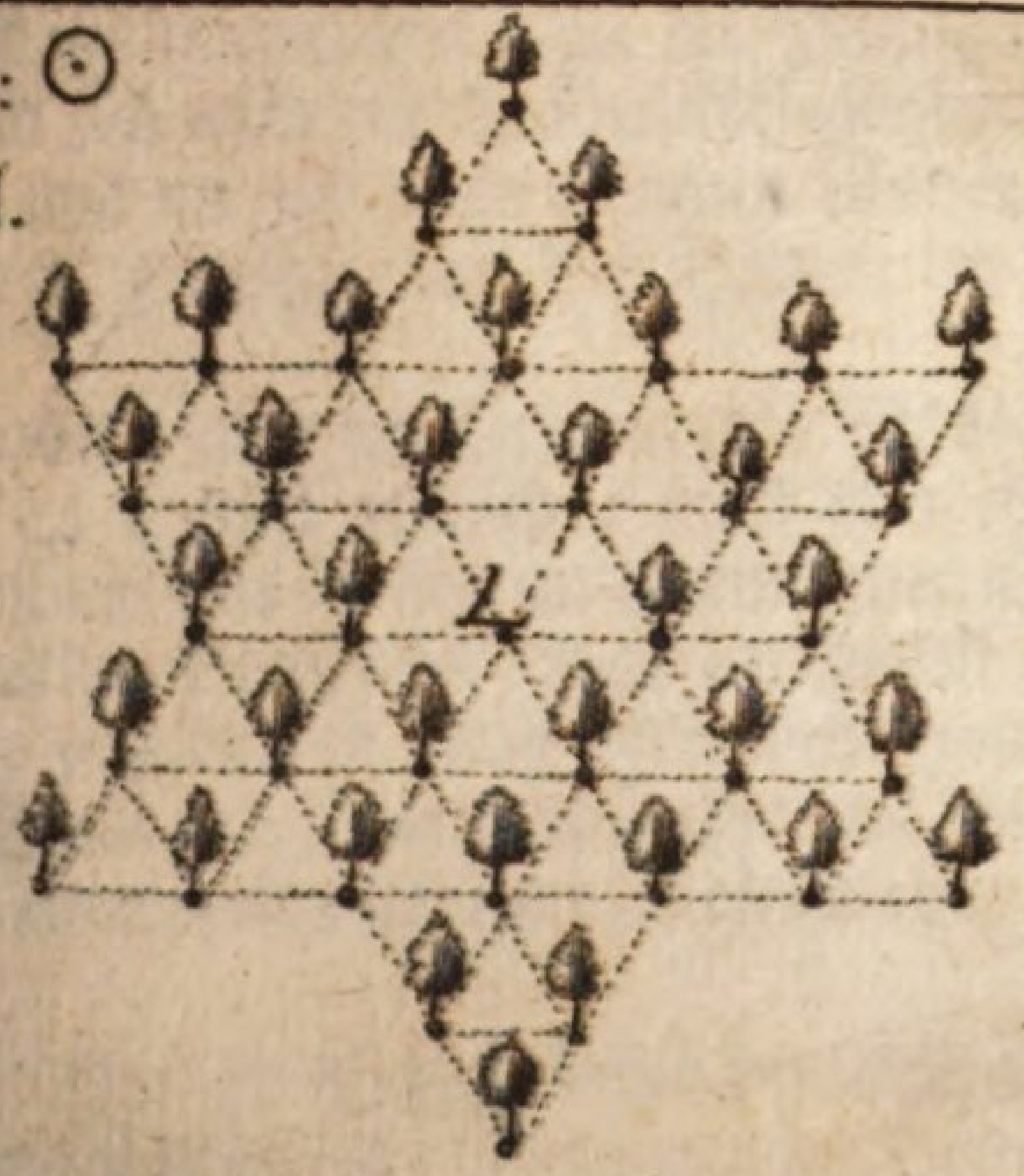


Fig: ☉ VI.



ſolle/ (nemlich ſo weit die Bäume voneinander ſtehen ſollen) hänget die beede Ende der Schnür in A an / und macht mit den andern beyden bey B und C D den gleichſeitigen Triangel A B C/ und ſchlägt nach ſolchen die Pflöcke bey B und C.

Fig. ⊙ VI.

VI. Die Sechſte Manier ſo man die Bäume wie einen Stern ſetzen wolte/ ſo kan ſolches gar leichtlich nach vorhergehender Lehre gemacht werden; Nemlich/ man hänget nur einen Triangel an den andern/ und läſt die mittlere Stell (wann man etwan ein Luſthäußlein hinſtellen wolte) leer/ wie die Spitzen ſich formiren / iſt durch Anleitung der Figur klärlich zu ſehen.

IV. Die Pflantzung / Wart- und Unterhaltung der Bäume / ſo wol das Kern- als Stein-Obs betreffend / hat man weiter folgende Anmerckungen.

I. Die Zeit.
II. Den Saamen.
III. Die Zweig- Pfropff- oder Impffung.
IV. Die Verſetzung der alten Bäume.
V. Die Zurüſtung der Erde und Tüngung.
VI. Die Wartung/ oder Unterhaltung/ ſamt dem Gartengezeug.

I. Die Zeit betreffend/ nemlich wann man die Pflantzung der Bäume vornehmen ſolle / muß man ſich nach des Landes Gelegenheit richten; dann es ein anders iſt in kalten / und ein anders in warmen Ländern.

In kalten Ländern pflantzet man die Bäume im Hornung und Mertzen.

In warmen Ländern aber im October und November.

Die Pflantzung ſo im Herbſt geſchicht / wird von etlichen Baumgärtnern für die beſte gehalten/ wie ſolches an einem jeden Orth die Erfahrenheit am beſten lehren wird / indeme alles/ was im Herbſt gepflantzet / es ſeyen Frucht-Bäume oder Weinreben / daß ſolche mehr Frucht tragen und ſich reichlich einſtellen : Dann die Natur würcket und thut nicht zwey widerwertige Dinge in einer Zeit / indeme ſie eines thut / ſo unterläſt ſie das andere.

„ Als zum Exempel : Im Frühling ſchlagen die Bäume aus / müſſen
„ derohalben ihre Nahrung oben haben ; Hingegen im Herbſt iſt die Nah-
„ rung in der Wurtzel von der Natur geſpeiſet ; woraus dann erfolget/
„ und wol zu mercken iſt/ daß man die Herbſtzeit am allermeiſten zu der
„ Baumpflantzung erwählen ſolle ; Inſonderheit / wie geſagt / umb

„ dieſe Zeit ſich die Natur der Wurtzel annimmt / und alſo den Stammen „ des Baumes bey Kräfften erhält.

2. Alle Bäume ſollen geimfft und gepflantzet werden/wann der Mond unter der Erden iſt/ (wie auch die Weinreben) dann welcher Baum im zunehmenden Mond geimpffet worden / der wächſt in die Höhe und wird ſchwanck/ welcher aber im abnehmenden Mond gepflantzet / der wird niderträchtig und ſtarck.

3. Die Bäume ſolle man ausheben an einem ſchönen Tage.

4. Die Beſchneidung oder Stimmlung der alten verſetzten Bäume/ iſt am füglichſten in abnehmenden Mond des Monats Februarii / und diß iſt auch die rechte Zeit/ die Pfropffreiſer/ ſo man in Spalt pfropffen will / zu brechen oder abzureiſſen.

5. Die jenigen Bäume / ſo kürtzlich verſetzt worden/ müſſen in ſolcher Zeit beſchnitten werden / ehe der Safft anfängt zu ſteigen / damit ſich die Wunden deſto eher wieder zuſchlieſſen.

6. Die Bäume zu binden und wol zu leiten/ iſt die beſte Zeit/ daß ſolches geſchehe im Hornung/ nemlich/ wann der gröſte Froſt vorbey und der Safft noch aufgeſtigen iſt.

II. Den Saamen/ dardurch man Bäume pflantzen und aufziehen will / anbelangend / hat der Meyer und fürſichtige Gärtner auf folgende Stuck achtung zu geben.

I. **Die Gattung / Geſchlecht / Art und Natur der Kernen oder des Saamens.**

II. **Den Orth und das Erdreich / auch deſſen Zubereitung.**

III. **Die Zeit und der Pflantz - und Anordnung der Baum-Schule.**

IV. **Die Wartung.**

I. **Die Gattung / Geſchlecht und Natur der Kerne anbelangend / ſo können dieſelbe insgemein in zwey Theile unterſchieden werden/ nemlich in**

1. **Zahme und**

2. **Wilde.**

1. **Die Zahme bleiben in ihrer rechten Arth und bedürffen keines Impffens / hingegen**

2. **Die Wilde wachſen wol aus ihren Kernen und Saamen / wann man ſie aber zahm machen will/ ſo muß man dieſelbige von neuem auf andere Stamme impffen oder zweygen / vornemlich Apffel und Bieren / ſo man von geſäheten Kernen gezeuget/ an den jenigen Orthen/ wo man keine wilde Stämme haben kan.**

Nota. Es wird dafür gehalten/ daß das Obs / ſo auf geſähete Reiſer gepfropffet oder geimpffet / beſſer und ſchmackhafftiger ſeye / als das jenige/ ſo auf wilde Stämme gepflantzet worden.

Es iſt auch noch eine andere Arth / ſo man bey etlichen Aepffeln findet/ die man nicht ferne impffen darff/ und bey ihrer guten Arth bleiben/ diß ſeynd vornemlich die Augſtäpffel/ ſo ſüß und wolgeſchmack.

Ferner findet man auch Birn und Maulbeer / ſo aus den Kernen können geziehlet werden / und keines pfropffens vonnöthen haben / ingleichen alle nachfolgende / als da ſeynd:

Kern-Obs.

1. Apffel.
2. Birn.
3. Quitten.
4. Feigen.
5. Caſtanien.
6. Welſche Nüß.
7. Rothe und weiſſe Haſſelnüſſe.

Stein-Obs.

1. Pflaumen.
2. Kirſchen.
3. Marellen.
4. Pfirſing.
5. Mandelen.
6. Quetſchen.

Frembde Früchte.

1. Citronen.
2. Pomerantzen.
3. Limonien.
4. Tattelen.
5. Piſtacien.
6. Zirbel-Nüſſe.

II. **Den Orth/ Grund / und Zubereitung des Erdreichs betreffend**; ſo erfordern alle obangezeigte Saamen einen freyen lüfftigen Orth/ der gegen Mittag gelegen/ ſo nicht weit davon gegen Mitternacht mit einer Mauer bedecket / und von den nechſten Bäumen nicht erſticket/ noch vielweniger von derſelbigen Wurtzel durchwachſen ſeye.

2. Die Erde ſoll zuvor ziemlich tieff umbgegraben / hernach mit einem guten dünnen Miſt / ſo mit allerley Auskehrig und Gemülb untereinander vermiſchet / gedünget werden.

III. **Die Zeit der Pflantzung und Anſtellung einer Baumſchule** beſtehet in nachfolgenden;

1. Solle der Meyer fleiſſig in acht nehmen die Gelegenheit des Landes und Orths / damit die Kern nicht zu früh noch zu ſpat geſuchet werden.

2. Man nimmt jede Sorte Kern allein / nemlich die Aepffel-Kern und Birn-Kern / und ſähet alſo jedes Geſchlecht allein. Etliche thun dieſes im Herbſt und um Martini/ und diß wird für die beſte Zeit gehalten/ andere aber in der Faſten hernach ; Man ſähet auch eine jede Arth abſonderlich fein in eine Reihe im Ausgang des Februarii.

3. Das Stein-Obs aber anbelangend / als Kirſchen / Pflaumen/ Mandeln/ Pfirſing/ Köſten/ Möllelen oder Morellen/ ſo ſolle man die friſche Kerne oder Stein an der Sonnen / wann ſie nicht gar zu heiß ſcheinet / dörren/ hernach 3. oder 4. Tag lang in Waſſer und Milch einweichen / und hernach einen jeden je einen Schuh breit von dem andern in die Erde ſetzen; was die Einweichung ſonſten belanget / mag man ſolches thun oder unterlaſſen/ und hat man ſich nach der Arth des Landes damit zu richten.

Nota. Die Erde aber/ wo man dieſe Kern-Stein hinſetzen will / ſolle zuvor im Anfang des Winters wol gearbeitet ſeyn/ welches dann auch jetzo / wann man die Kern ſetzen will/ zum andermal geſchehen ſolle.

4. Dieſe Kern ſollen drey Finger tieff in das Erdreich / und auch wol zu Zeiten zwey Schuh weit voneinander geſetzet werden.

5. Wie auch ein jedes Körnlein oder Steinlein abſonderlich geſetzt werden ſolle / ſeynd zwar unterſchiedliche Meinungen / vornemlich aber dreyerley.

1. Wann man Kern mit ſeiner Schale alſo ſtecket/ daß derſelbige die Spitze unterſich kehret / ſo treibet zwar die Käyme neben aus in die Höhe/ und die Wurtzel unterſich in die Tieffe der Erden/ worbey aber zu ſehen / daß der Stamm nicht gerad/ ſondern in die quer auf der Seiten heraus wachſen muß/ und alſo den Stammen des Baums krumm oder auf eine Seite gebogen herfür bringet.

2. Wird aber der Kern alſo geſteckt / daß deſſen Spitze überſich gekehret ſeye/ ſo wächſet zwar der Käym / und alſo der Anfang des künfftigen Baumſtammes gerad in die Höhe / hingegen aber weil derſelbige begehret mit der Wurtzel ſich feſt zu ſetzen/ ſo muß ſolche nohtwendig erſt umb den Kern herumb kriechen und unterſich Platz ſuchen / wordurch ſie aber leichtlich Schaden und Verhinderung haben kan.

3. Wann demnach der Kern auf eine Seite überzwerch und flach in das Grüblein geleget/ ſo wächſt der Käym neben aus/ und treibet die Wurtzel gerad unterſich / und kommet alſo der Stamm zugleich in die Höhe gerad heraus.

Nota. Unter dieſen dreyerley Meinnngen befindet ſich / daß die zwo letzten die beſten ſeyen / welches dann die Erfahrung auch ferner lehren und weiſen wird.

6. Alle Kerne vorbeſagter maſſen / ſollen vier quer Finger tieff in die Erde geſetzet werden.

7. Die Obs-Kerne/ als von Aepffel/ Birn/ Quitten und dergleichen/ deren ſollen in jedes Grüblein aufs wenigſte drey Kern/auch drey quer Finger tieff in den Boden geleget werden.

8. Es

8. Es ſolle aber alles Obs / ſo wol die Stein und Kern deſſelben / in dem Vollmond und Abnehmen deſſelben geſtecket werden und geſähet / nach der allgemeinen Regel. Alles / was über die Erde wächſet / und ſeine Frucht in der Lufft bringen ſolle / muß umb den Vollmond und hernach gepflantzet werden.

9. Wann im Winter über die Erd-Mäuſe den geſteckten Kernen Schaden gethan / und alſo die beſten aufgefreſſen haben / ſo kan man ſolches auf eine andere Weiſe erſetzen. Nemlich / man nimmt im Januario ein weites Geſchirr / und füllet daſſelbige mit ſandiger Erde / ſo mittelmäſſiger Feuchte ſeyn ſolle / und ſetzt es an einen laulechten Orth / ſtecket alſo vor dem Vollmond darein welſche Nüſſe / Haſſelnüſſe / wie auch Pfirſing / Möllelin / Kirſchen / Mandeln / Lorbeern und dergleichen / decket die Stöcklöchlein fleiſſig zu / ſo ſchlagen ſolche geſtoſſene Kerne bald aus / käymen und kommen herfür.

10. Dieſe ausgeſchlagene / jedes nach ſeiner Gattung / hebt man im andern Monat im vollen Mond aus / und verſetzet dieſelbige in kleine Geſchirrlein / ſo mit voriger oder dergleichen Erden gefüllet worden / ſollen alſo etwas feuchter darinn biß in dem Aprill erhalten / und hernach wiederumb im wachſenden Mond / mit ſamt ſeiner Erde / ausgehoben / und in den vorigen Setz-Platz / oder wo man ſie ſonſt hin haben will / verpflantzet werden.

Nota. Man ſolle aber im Ausheben fleiſſig achtung darauf geben / daß die Erde an den Wurtzeln gantz hangen bleibe / welches gar wol geſchehen kan / wenn man den Topff zerſchlägt / und alſo die Scherben von dem Grund ablöſet / auch ſolle man die Zweiglein oder Schößlein / deren jedes Stämmlein ſchon etliche haben wird / nicht verletzen. Auf dieſe Weiſe kan man auch verfahren mit den Caſtanien / ſo wol zu mercken iſt / weiln dieſelbige auf dieſe Weiſe abſonderlich gepflantzet ſeyn wollen.

11. Es können auch ferner die Bäume vom Saamen ihrer Kerne gepflantzet werden / daß man dieſelbige auf ihren eigenen Stammen läſt / und alſo nicht weiter auf frembde Stämme pfropffen oder impffen darff / welches die Erfahrung bezeuget / daß man vielmal Aepffel und Birn auf frembde Stämme gezweiget / welche im Anfang ſich wol erzeiget / aber hernach ſtill geſtanden / und alſo gleichſam wieder zu ihrem Stamm / auf deme es gewachſen / begehrt / auf dieſe Weiſe thun auch am beſten die groſſen und kleine Nüſſe / item Pfirſing / Mandel und Quitten.

12. Will man eine formliche Baumſchule anſtellen / ſo gräbt man im Herbſt / wann die Erde noch fein luck und offen iſt / den darzu erwehlten Platz fleiſſig umb / zerſchlägt hernach die Schollen / und macht mit einem Rechen

den

den gantzen Platz fein eben und gleich/ macht hernach mit einer Schnur nach der Länge eine Abtheilung zu Bettlein / ſo nicht über drey Schuh breit ſeyn ſollen/ damit man im Ausgetten des Unkrauts auf beeden Seiten darzu gelangen könne.

13. Ferner ſchnüret man dieſe Bettlein Creutzweiß übereinander ab/ jede Schnur ein Schuh breit von den andern ins Creutz / da dann in deſſen Mittel man die Setzlöchlein macht / mit einem darzu habenden Steckholtz/ ſo die Maſſe der Tieffe und ohngefehr drey oder vier Zoll tieff (wie oben gedacht) ſeyn ſollen.

14. In dieſe Grüblein werden hernach die Kerne obgelehrter maſſen geleget / und damit / wann etwan einer ausbleiben ſolte/ ſo thut man in jedes ohngefehr drey Kerne / und decket hernach dieſelbe mit der Erden fleiſſig zu.

Nota. Man ſtecket auch bey jedem Grüblein ein Stäblein / und weiln man jede Gattung des Obs allein pflantzen ſolle/ ſo macht man auch lange undkurtze Stäblein/ oder auch gleiche Höhe / bezeichnet oder machet ſelbige / damit man wiſſe/ was Aepffel oder Bieren ſeyen.

15. Wann von den Kernen in den Grüblein mehr als einer aufkeymet und herfür kommen/ ſo ſolle man dieſe nicht ſepariren/ ſondern das erſte Jahr ſtehen laſſen/ hernach aber im andern Jahr (nemlich nach dem Steck-Jahr) kan man das Kern-Obs zwey oder drey Tage vor dem Vollmond um Allerheiligen heraus voneinander thun / und jedes abſonderlich in ein anders Orth / wo man hin will/ ſetzen.

Nota. Dieſes iſt auch von den einzelichen Stämmlein / ſo im erſten Jahr ſchön aufgeſchoſſen und etwas erſtarcket ſeyn / zu verſtehen.

16. Nachdeme nun beſagte Baumſchule vorgelehrter maſſen angeſtellet worden/ ſo kan man aufs längſte im vierten Jahr hernach mit den Peltzen ein Anfang machen/ und die ſtärckſten Stämmlein des Kern- und Stein-Obs zweigen / ſo bekommet man einen guten Vorraht zu einem nutzlichen Baum- und Obsgarten.

IV. Die Wartung ferner betreffend / ſo ſollen die von den Kernen aufgeſchoſſene Zweige oder junge Stämmlein mit keinem Baum-Meſſer berühret / noch des Stämmleins Nebenſchößlein insgeſamt vor dreyen Jahren nicht beſchnitten werden.

2. Wann aber an den aufgeſchoſſenen Stämmlein der geſteckten Kernen etwan die Kirſchen oder Pflaumen gar ſtarcke Nebenſchoß austreiben/

ben/ alſo daß ſie den Schnitt wol leiden mögen/ mag man dieſelbige alsdann wol abnehmen.

3. Wann das dritte Jahr vorbey/ ſo mag man die Stämmlein wol ſäubern/ und die Nebenſchoß abſchneiden/ damit alſo der Stamm des Meſſers nicht allein gewohnet/ ſondern auch der Safft/ ſo ſonſten in die Nebenſchoſſe gehet/ dem Stamm zum beſten komme.

4 Unter den erſten dreyen Jahren der Zeit über ſolle man auf der Erde/ umb die Stämmlein/ alles Unkraut fleiſſig ausgetten/ dann es ſonſten dem Bäumlein am Wachsthumb ſchädlich/ bevorab/ wo etwan Moß ſich anlegen wolte.

5 Die junge ſchwancke aufgeſchoſſene Stämmlein ſolle man fein gerad an Pfähle hefften und aufbinden/ damit ſie deſto beſſer überſich wachſen möchten.

Die Zweig Pfropff- und Impffung betreffend/ ſo hat der Meyer kürtzlich nachfolgende Stücke zu wiſſen vonnöten.

I. Den Unterſcheid des Nahmens.
II. Die Wählung der Pfropffreyſer.
III. Die Zeit und Orth des Abnehmens und Pfropffens zugleich.
IV. Die Verwahrung der Reyſer.
V. Die Wählung der Pfropff-Stämme.
VI. Den Unterſchied der Arth des Pfropffens.
VII. Von dem Werckzeug zum Pfropffen gehörig.
VIII. Von der Pfleg- und Wartung der gepfropfften Bäume.
VIX. Von unterſchiedlichen Pfropff-Künſten.

1. Anbelangend den Unterſcheid des Nahmens/ ſo iſt zu wiſſen/ daß Pfropffen/ Impffen/ Peltzen/ Encken/ Botten einerley iſt/ und alſo allhier insgemein und ohne Unterſcheid der Arbeit verſtanden werden ſolle.

2. Bey Wählung der Pfropffreiſer hat der Meyer nachfolgendes zu wiſſen.

1. Die Pfropffreiſer ſollen von den nächſten Spitzen und Hauptäſten des oberſten Gipfels der mittelmäſſigen geſunden und fruchtbaren Bäume genommen werden / dann die von gar alten und unfruchtbaren Bäumen/ ſo weder blühen/ noch Früchte mehr tragen und herfür bringen/ ſeynd derowegen zu den Pfropfen untauglich und nichts nutz.

2. Die Pfropffreiſer ſollen in der Dicke eines ſtarcken Federkiehls/ voller Safft und Dick mit groſſen Augen und Knoſpen beſetzet ſeyn.

3. Sie ſollen keine Gabeln noch Nebenſchoſſe haben / ſondern nur einfach / jedoch nicht lang / ſchmahl und von einem Jahrſchoß ſeyn / ſo einen Knotten von dem alten Holtz habe.

4. Die Pfropffreiſer ſolle man abſchneiden oder brechen; wo man ſie nicht erreichen kan mit den Händen / muß man dieſelbige mit einer Baumſchere abſchneiden. Die man aber mit den Händen langen kan / muß man wohl zuſehen / daß man im Abreiſſen deſſelbigen ſie an der Rinden nicht verſehre / ſollen derowegen allezeit unterwärts gegen dem Aſt gebogen werden.

5. Die Pfropffreiſer ſollen (ſo ſie von Aepffel- oder Birnbäumen genommen werden) eines guten Glieds lang auf das alte Holtz gebrochen werden / und ſchadet ihm nichts / wann ſchon drey-jähriges Holtz daran verbleibet / inſonderheit wann man dieſe auf ſtarcke Stämme pfropffen will.

6. Die Länge der Pfropffreiſer müſſen ſich richten nach dem Stammen / auf welchen ſie gepfropffet werden ſollen / nemlich iſt der Stamme klein / ſo läſt man dem Reiß nicht über drey Knoſpen oder Augen / ſo aber der Stam̃ mittelmäſſig / ſo werden dem Reißlein nur vier Augen gelaſſen / iſt aber der Stamm ſtarck und gröſſer dann die vorigen / ſo läſt man dem Reiß fünff Augen / und ſolle das Reiß nicht über acht Zoll hoch ſeyn.

Nota. Die übrigen Augen des Reiß ſchneidet man hinweg / und verkleibt die Stelle / wo die Augen geſtanden / mit Peltz- oder Pfropffwachs.

III. **Die Zeit und Orth des Abnehmens der Pfropffreiſer betreffend** / ſo ſolle der Meyer im Hornung / Mertz und Aprill nachfolgender Geſtalt dieſelbige brechen / nemlich die frühe blühenden am erſten / als da ſeynd Morellen / Mandelen / Pfirſing / Kirſchen und Pflaumen. Hernach im folgenden Monat / nemlich im Mertz / das Kern-Obs / als Aepffel und Birn / als das ſpat blühende und dauerhafftige.

2. Man kan auch noch im Mayo und Junio / da man etwan erſt von ferne noch gute und friſche Reiſer bekommen / dieſelbige pfropffen.

3. Die beſte Zeit aber / nach dem Mond / ſolle drey oder vier Tag nach dem neuen Liecht zu dem Pfropffen erwhälet werden.

4. Die Pfropffreiſer ſollen von dem alten Stamm die jenigen erwählet und genommen werden / ſo gegen Aufgang oder Mittag geſtanden / dann die ſind allezeit beſſer und reiffer / auch ſchön- und lieblichern Geſchmacks / als die / ſo gegen Abend oder Mitternacht ſtehen.

5. Es ſollen auch die Bäume / von welchen man die Pfropffreiſer nehmen will / nicht unter ſonnicht- oder an ſchattechten Orthen / ſondern wol an der Sonnen und im Lufft ſtehen / auch die fruchtbar ſeynd / und jährlich viel Obs tragen.

6. Man

6. Man ſolle die Arbeit des Pfropffens bey ſtillem und klarem Wetter vornehmen / und iſt nichts daran gelegen / wann es gleich ein wenig gefeuchtet.

7. Das Pfropffen aber ſolle man unterwegen laſſen / wann kalte Nord- oder Oſtwind wehen.

Nota. Es ſollen die Stunden Vormittag darzu erwählet / und obbemeldte ſchädliche Zeichen / wann dieſelbige drey oder vier Tage vor dem neuen Liecht ſich ereignen / vermieden werden / und alſo muß man die Pfropff-Arbeit ſtehen laſſen / biß daß ein ſanffter Wind und ein beſſer Zeichen eintritt / ja auch / da es gleich biß zum Vollmond ſich verziehen ſolte ; dann drey Tag vor oder nach dem Wedel kan man wol pfropffen.

IV. Wie man die abgenommene Pfropffreiſer verwahren und an ferne Orth verſchicken ſoll / ſo kan ſelbiges auf vielerley Weiſe geſchehen / nemlich:

1. Man bindet jede Gattung beſonders mit gelindem Baſt / und bezeichnet ſelbige mit Numeris oder geſchriebenenen Zettelin / beſtreichet ſie hernach unten biß ans Band / mit angefeuchtem Lett oder Leymen / verwahret ſie mit Moß / für der Lufft und Sonnen / legt ſelbige in ein Körblein oder Schachtel.

Nota. Umb den Letten oder Leymen kan man ein naſſes oder feuchtes Tuch ſchlagen / damit der Letten friſch bleibe / und ſo das Tuch bald trocknen will / muß man ſelbiges wieder feucht machen.

2. Andere nehmen friſche Rüben / uud ſtecken die Pfropffreiſer am abgeſchnittenen Orth darein.

3. Etliche ſchneiden von den langen Cucumern auf / und legen die Pfropffreißlein in beyde Theil / und bindens hernach zu.

V. Anbelangend die Wählung der Stämme / worauf man pfropffen will / ſind dieſelbigen vornemlich zweyerley.

I. Zahme oder

II. Wilde Stämme.

1. Von den zahmen oder wilden Stämmen wählet man zu dem Pfropffen die jungen aus / ſo fein gerad / eben und nicht krumm / auch eine glatte Rinden haben.

2. Die Dicke des Stammes zum Pfropffen dienlich / ſolle nicht dünner als ein Zoll und dicker als ein Mannsbein ſeyn.

3. Die Höhe des Stammes wird vornemlich auf dreyerley Weiſe erwählet: Als

1. Wann der Stamm nur ſo dick als ein Daum oder Zoll / ſo ſäget man denſelbigen ein halben Schuh hoch über der Erden ab.

2. Wann der Stamm Arms dick / zween Schuh } über der Erde.
3. Eines Schenckels Dicke / vier Schuh hoch }

Was aber dicker Holtz hat als Schenckels dicke iſt / diß pfropffet man lieber auf den Aeſten.

Nota. Die abgeſägte Blatte wird von etlichen Baumgärtnern die Cron: und der ſchräge Schnitt des Pfropff-Zweigs aber der Reh-Fuß genennet.

4. Der Meyer hat auch hiebey noch ferner zu wiſſen / daß man auf jeden vorbeſchriebenen Stamm nicht allerley Zweige ohne Unterſcheid pfropffen möge; dann etliche ſeynd zum pfropffen nicht bequem / als Maulbeer / Wahlnüſſe / Cornellen: Jngleichen Tannen / Füechten und Forchen; hingegen laſſen ſich gerne pfropffen Apffelreiſer auf Aepffelſtämm oder Bäume / und derer unterſchiedliche auf einem Stamm / derowegen ſolle für eine gemeine Regel jederzeit diß gehalten werden / daß man gleiches auf gleiches Geſchlecht pfropffet.

5. Auſſer dieſen kan man auch wol pfropffen / Birn auf Quitten / Abricoſen auf Pflaumen / Pfirſing auf Mandeln oder Pflaumen / Pflaumen auf Mandeln und Abricoſen / Meſpeln auf Hagdorn.

VI. **Den Unterſcheid des Pfropffens** betreffend / ſo finden ſich vornemlich ſechſerley Arthen / nemlich

I. **Jm Spalt.**
II. **Jn die Rinde.**
III. **Jn den Kerb.**
IV. **Mit dem Aeuglein.**
V. **Mit dem Röhrlein.**
VI. **Durch Abſeugeln.**

1. **Jm Spalt zu pfropffen** muß man zuvor wiſſen / ob man auf dem Stamm / worauf man zu pfropffen in willens iſt / nur ein oder mehr Pfropffreiſer ſetzen will / muß man alsdann denſelben ſolcher Geſtalt abſchneiden / nemlich / wann man nur ein Reiß darauf pfropffet / ſo wird derſelbige an einen Orth / da die Rinde glatt und ſauber / auch ohne Zerreiſſung mit einer ſcharpffen Hand-Sege ſchrott abgeſchnitten / und wird dieſe Abſchneidung auf dem Schnitt der Reh-Fuß genennet / wie oben erinnert worden.

2 Dafern man aber mehr als ein Reiß pfropffen will / ſchneidet man den Stamm an gehörigen Orth nur glatt und eben ab.

3. Bey

3. Bey der vorigen Arth des Rehfuß ſolle der ſchrade Schnitt mit dem Rucken gegen Mittag/ und die ſchräge oder ſchrade Blatten gegen Mitternacht gewendet ſeyn/ dann ſonſten wird durch der Sonnen Hitze leichtlich Spalt darein gemacht / auch das darauf geſtrichene Baumwachs leichtlich abſchmeltzen.

4. Den Durchſchnitt mit der Segen zu machen / ſo hält man den Stamm mit der lincken Hand ſolcher Geſtalt/ daß die Hand unterſich/ und der Stamme bey dem kleinen Finger überſich gehe/ und man mit dem Daumen der lincken Hand die Sägen halten/ und alſo den Schnitt hurtig/ jedoch nicht gantz/ durchführen / ſondern/ wann der Schnitt bald am Ende/ einen Gegenſchnitt mit einem ſcharpffen Meſſer machen/ und alſo ohne Zerreiſſung der Rinden das abgeſchnittene Stuck darvon nehmen könne.

5. Weil der Schnitt von der Sägen / die ſchräge oder gerade Blatten des Stammes rau machet / ſo muß man mit einem ſcharpffen Meſſer/ dieſes rauhe ohngefehr einen Meſſerrucken fein eben und glatt herab ſchneiden / damit der auffſteigende Safft des Baumes nicht verhindert werden möge.

Nota. Wie hoch der Stamme von der Erde biß zum Schnitt ſeyn ſolle/ iſt oben in vorhergehendem dritten Abſatz der fünfften (V) Abtheilung des Unterrichts von der Pfropff-Kunſt Nachricht gegeben worden.

6. Wann demnach vorgelehrter maſſen der Stamm / auf welchen man zu pfropffen in willens iſt / abgeſchnitten worden / ſo ſchneidet man mit einem Meſſer oder Meiſſel gar gelinde faſt in die Mitte / jedoch ohne Berührung des Marcks / in den Stamm auf einer Seite deſſelben (nach Anweiſung beygeſetzter Figur A) eines Finger-Glieds lang / und ſtecket in dieſen Spalt einen flachen Zweck von Buxbaum/oder anderm dürren harten Holtz/ wie bey B zu ſehen.

Nota. Dafern man beſorgte / daß der Spalt zu weit aufreiſſen ſolte/ kan man den Stamm unter dem Spalt mit einem Meſſer faſſen; ſo man aber fleiſſig mit der Spaltung umbgehet / ſo hat man des Spalts nicht vonnöthen / wie ſolches dem fleiſſigen Gärtner ohne das bekannt und wiſſend iſt.

7. Das Pfropffreiß aber zuzurichten / hat der Haußvatter nachfolgendes zu wiſſen; nemlich man erwählet von den unterſten Aeuglein eines/ ſchneidet auf beyden Seiten / jedoch eines Meſſerrucken dicks unter denſelben / zween Winckelrechte Abſätze / doch nicht ſo tieff / daß das Marck verletzet werde : Alsdann fähret man von den beyden Abſätzen unterwarts eines Glieds lang/ je länger je tieffer/alſo daß zu deſſen Ende das Marck umb

etwas weniges berühret / und gleichſam wie ein zugeſpitzter Keil formiret werde: ſo wird es auf der Seiten und auch vorwarts ein Anſehen haben/ wie in der Figur ♀ bey N. 1. auf der Nebenſeite zu ſehen.

Nota. Andere wenden auch im herabſchneiden das Meſſer alſo / daß die auswendige Seite/ daran das Aeuglein ſtehet / etwas dicker bleibe / die innwendige aber hergegen ein wenig zugeſchmählert werde.

8. Die Rinde der innwendigen Seite/ kan man wol ohne Schaden wegnehmen / oder nach Belieben daran laſſen. Auch muß das Aeuglein gerad zwiſchen den beyden Abſätzen ſtehen; Es ſollen aber die Abſätze ſo nett eingeſchnitten werden / daß ſie fein glatt auf das Holtz des Stamms ſich ſchicken.

9. Den Pfropff-Stamm betreffend / ſo muß der Gärtner oder Meyer diß Hoffs ferner nachfolgendes wiſſen: Ob der Stamm ſeye klein/ mitttelmäſſig / ſtarck oder groß.

Iſt der Stamm klein / ſo läſſet man dem Zweig oder Encke nicht mehr dann drey Augen;

Iſt der Stamm mittelmäſſig/ ſo läſt man vier Augen ſtehen.

Iſt der Stamm ſtarck oder groß / ſo läſt man dem Zweig fünff Augen.

10. Die Länge des Reiß oder Zweigs ſolle nicht über ſechs quer Finger lang genommen / und die übrige Augen/ was über beſagte Länge noch an dem Reiß ſtehet / hinweg geſchnitten / und an dieſem obern Schnitt mit Pfropffwachs verſtrichen werden.

Nota. Wann man auf groſſe Aepffel- oder Birnbäume pfropffen will/ ſo ſolle man das Pfropffreiß beym Jahr oder mit dem Knotten nehmen / damit dieſelbige das Drucken des geſpaltenen Stammes deſto beſſer ertragen können: Es ſolle aber zunechſt des Knottens über demſelben ein Aug / ſo auswarts gerad über dem Spalt gerichtet ſeyn / damit daſſelbige aus dem Stamme die Nahrung deſto beſſer an ſich ziehen könne.

11. Wie man den zugerichten Pfropffreiß auf den Stamm ſetzen ſolle / muß nachfolgender Geſtalt procediret werden:

Erſtlich das nächſte Aug des Pfropffreiß ſolle man ſolcher Geſtalt ſetzen oder richten/ daß daſſelbige auswarts komme / die Winckel aber der Abſätze auf die Ecken des Stammes / alſo daß die Entſcheidung der Rinde/ zwiſchen welcher und dem Holtz der Safft auffſteiget/ beydes an dem Reiß und am Stamm artig und genau aneinander ſchlieſſen / wie in der Figur ♀ bey Num. I. zu ſehen.

Nota.

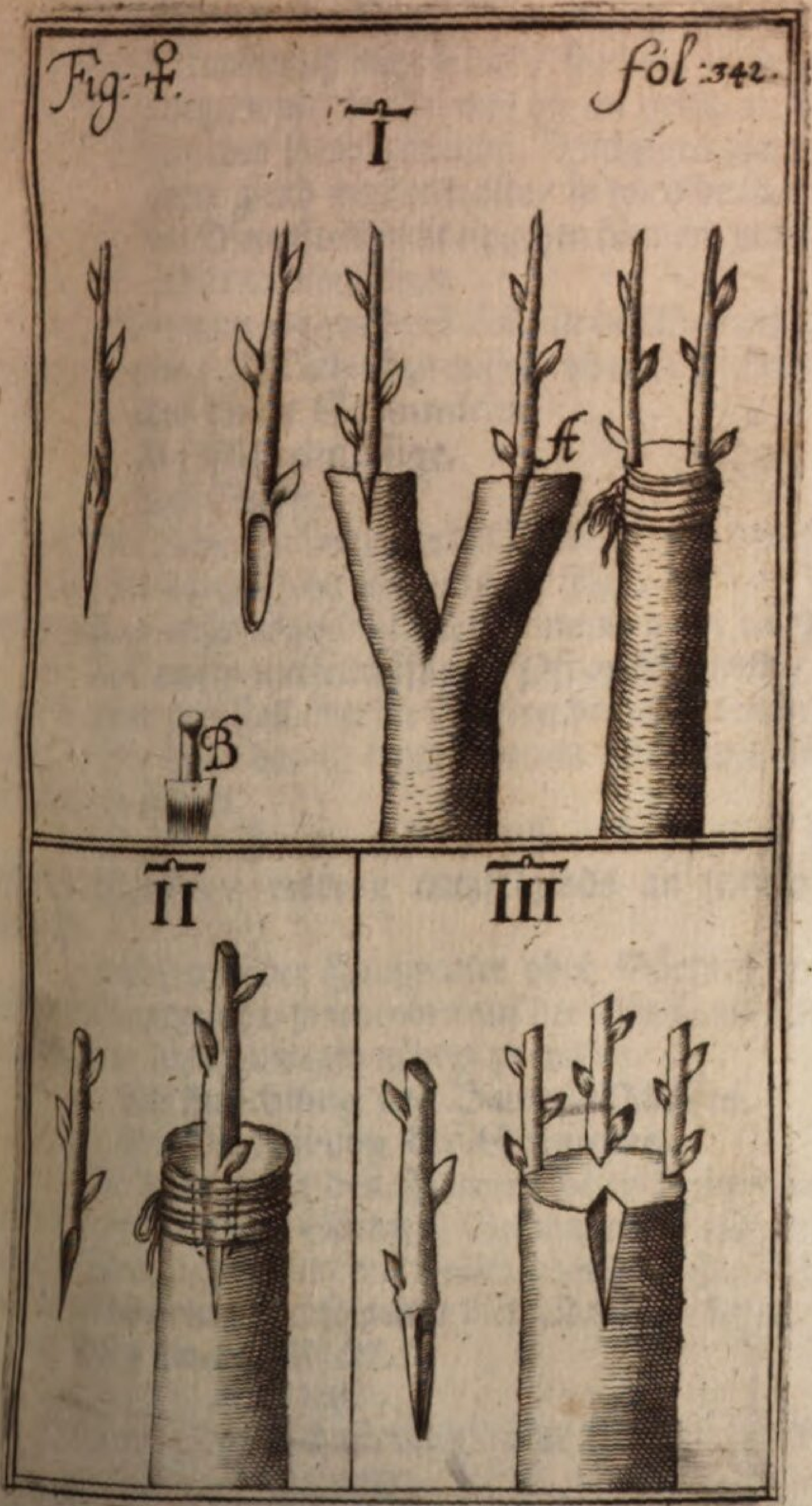
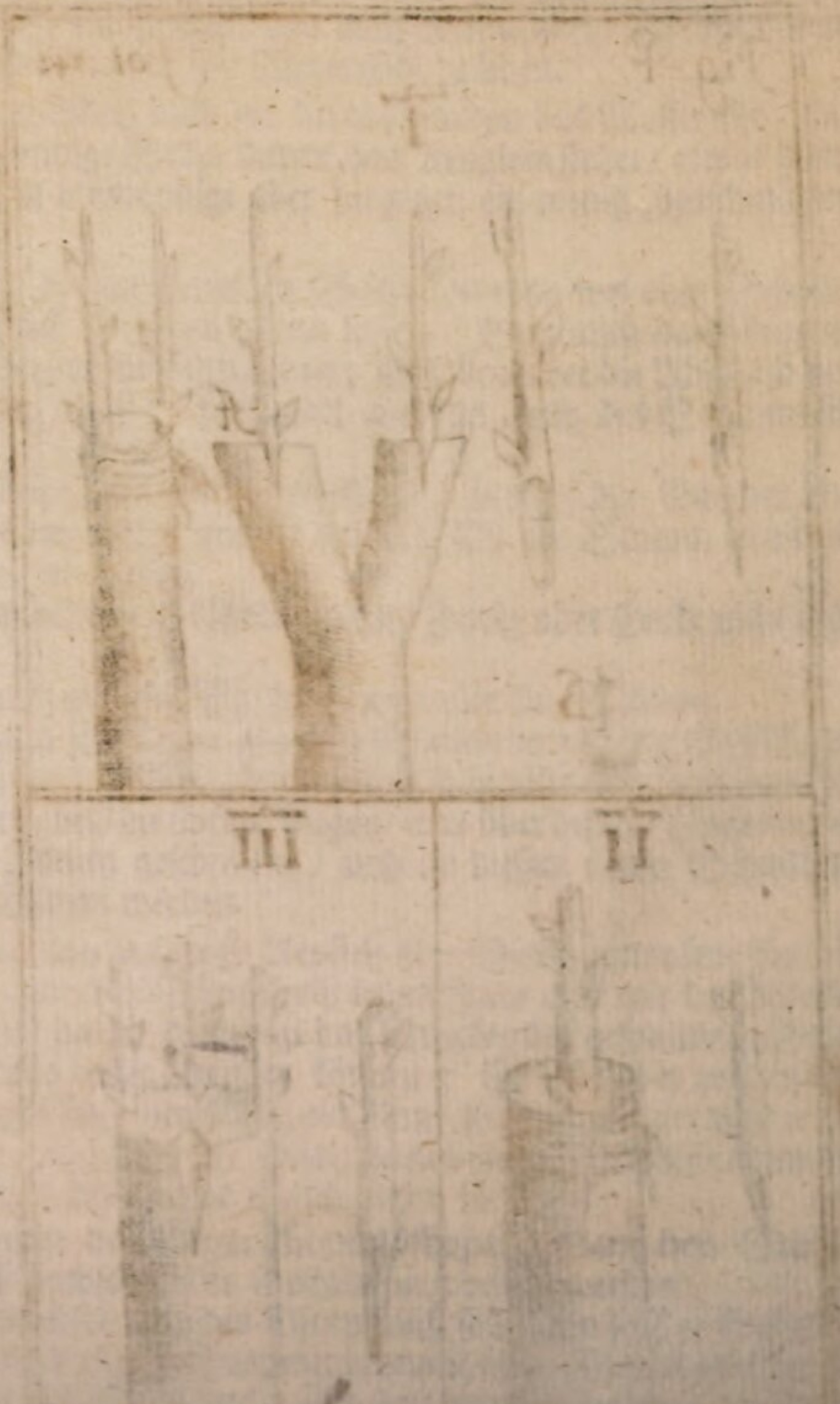


Fig: ♀.
fol:342.
I
Æ
B
II
III


I
III
II

Nota. Dafern etwan die Rinde des Stammes dicker / und alſo von auſſenher eine Ungleichheit bleibt / aus Urſachen / weiln der Pfropffzweig nicht ſo dick / ſondern umb etwas tieffer hinein geſetzet wird / ſo iſt nichts daran gelegen / indeme es in kurtzer Zeit eben ſo wol zuwächſt. Hingegen wann mans auſſen einander gleich machen wolte / ſo wird der auffſteigende Safft in den Pfropffreiß nicht eingehen können / und alſo alle Mühe und Arbeit umbſonſt ſeyn.

12. Wie man auf wilde Stäm̃e in der Baumſchule die Pfropff-Reiß ſetzen ſolle: Iſt kürtzlich zu wiſſen / ob man ſolches thun wolle

1. Auf kleine Stämmlein.
2. Auf Mittelmäſſige.
3. Auf Groſſe.

1. Auf kleine Stämmlein / ſo ſchneidet man derſelbigen eines ſchräg ab / wie ein Rehfuß / gleichwie ſolches in der Figur ♀ Num. VI gezeichnet / und ſetzt hernach auf dieſes abgeſchnittene Stämmlein nur ein Pfropffreißlein.

2. Auf einem mittelmäſſigen Pfropffſtamm / beſagter Baumſchule / ſo etwan drey Zoll über die Blatten dick / ſetzt man zwey Pfropffreiß gegen einander über / damit / wann etwann eines ausbleiben ſolte / das andere gerahten möchte.

3. Wann der Baum groß / ſo ſolle man zwiſchen die Rinde oder in den Kerb pfropffen / worvon nachfolgends an ſeinem Orth zu lehren ſeyn wird.

13. Letzlich muß der Haußvatter oder Gärtner den Pfropffſtamm wiſſen mit Baumwachs / ſo wol oben auf der Blatte als auſſen am Stamm / zu verſtreichen / hat derowegen nöhtig zu wiſſen

1. Die Zurichtung des Baum-Wachſes.
2. Die Verbindung des Stammes.

1. Die Zurichtung des Baum- oder Peltzwachſes betreffend / ſo wird ſelbiges / nach jedes Gärtners Gewon- und Erfahrenheit / auf unterſchiedliche Weiſe zugerichtet / wir wollen aber dem Hausvatter oder Meyerey-Gärtner hierinnen nachfolgende vier Manieren ſetzen.

1. Man nimmt Wachs.
Hartz.
Schuſterbech / oder Gumi.
Schmeer.
} jedes 4. Loth.

Dieſes zuſammen in ein Pfännlein gethan / über einem Glutpfännlein zerlaſſen / und durch ein Tuch geſiegen / auf kalt Waſſer / hernach mit Baum-Oehl in Händen lind und geſchlacht gemacht.

Oder

Oder

2. Man nimmt Wachs 2. Theil.
Terpetin und
Bech/ jedes 1. Theil.

Das Wachs ſchneidet man klein zu dünnen Schnitten/ das Bech aber klopffet man fein klein/ thut hernach alles miteinander in einen irrdenen verglaſſten Stollhafen/ oder alte Pfann/ läſts über einem ſanfften Kohlfeuer wol zergehen/ und mit einem Holtz wol durcheinander gerührt/ wann es demnach zergangen/ ſo gieſſet man es in ein kaltes Waſſer fein breit auseinander/ und hernach aus dem kalten Waſſer mit den Händen wol durcheinander gearbeitet/ man muß aber die Hände mit Baumöhl oder Fett anſchmieren/ damit die Baumkütt oder Baumſalbe fein geſchlacht werde.

Ein anders.

3. Man nimmt geläutert Fiechtenpech oder Hartz und Wachs/ eines ſo viel als des andern/ zerläſt eines mit dem andern in einem irrdenenen Geſchirr oder Stollhäfelein/ thut hernach Leinöhl darunter/ temperirt oder miſchet es wol durcheinander/ daß es ſich fein gelind aufſtreichen läſt/ und nicht zu hart oder zu dünn ſeye: Wann es demnach gelehrter maſſen gemachet iſt/ ſo nimmt man deſſen ein Löffelvoll heraus/ und gieſt es auf kaltes Waſſer/ daß es geſtehe/ und verſuchts oder probierts mit den Fingern/ ob es zehe genug und tüchtig ſeye/ die Bäume damit zu verſtreichen.

Nota. Wann es noch zu hart/ ſo muß man mehr Oehl darunter thun/ biß daß es fein geſchmeidig/ gelind und zart zu ſtreichen iſt.

Aliud.

4. Man nimmt Gemein Hartz 2. Pfund.
Gelb Wachs 1. Pfund.
Terpetin. ½ Pfund.

Diß alles über einem gelinden Kohlfeuer zu einer gelinden Pflaſter-Salbe gemacht/ und damit die abgeſchnittene Stämme des Pfropffens verwahret.

Nota. Auf dem Land gebrauchen insgemein die Bauren nur weichen Laimen an ſtatt des Pfropffwachſes/ und verſtreichen die Blatte des Stammes damit/ bedeckens mit leinen Tuch/ und Moß darüber/ verbindens Creutzweiß mit Baſt.

1. Die Verbindung des Stammes betreffend/ ſo legt man auf die mit beſchriebenem Pfropffwachs verſtrichene Blatte des Stammes ein doppeltes Papier/ und verbindet ſolches mit roth geſpaltenen Weyden oder mit Baſt/ jedoch nicht zu hart/ abſonderlich was Stein-Obs iſt/ dann daſſelbige wächſt ehe und mehr denn das Kern-Obs.

2. Den

2. Den Spalt deſto beſſer zu verwahren/ ſo legt man zuvor/ ehe man es zubindet/ auf jede Seite deſſelben ein ſchmahles Riemlein von des abgeſägten Baumes Rinde.

Nota. Der ſorgfältige Meyer hat auch zu wiſſen/ daß vorbeſchriebene Arth des Pfropffens in den Spalt/ nur zu groſſen und hochſtämmigen Bäumen/ ſowol auf deroſelben Aeſte/ als auf den Stammen könne gebrauchet/ und nicht bey kleinen practiciret werden.

II. Vom Pfropffen zwiſchen die Rinde/ ſo hat der Meyer nachfolgendes in acht zu nehmen.

I. Von dem Unterſcheid dieſes Pfropffens.
II. Von Erwählung des Pfropffſtamms.
III. Von Zurichtung des Pfropffzweigleins.
IV. Von Vereinigung deſſelben mit dem Pfropffſtamm.
V. Von Verbindung deſſelben.

I. Anbelangend den Unterſcheid dieſes Pfropffens zwiſchen die Rinde/ ſo iſt zu wiſſen/ daß ſolches auf eine andere Weiſe geſchiehet/ und wird das Pfropffreiß nicht in den Spalt des Stammes/ ſondern zwiſchen das Holtz und des Stammes Rinden geſtecket/ welches die Frantzoſen die Cronpfropffung nennen/ weiln man zwey/ drey/ oder auch vier Pfropffreiſe auf dieſe Arth in die Blatte des abgeſchnittenen Stammes ſetzet/ wie in der Fig. ♀ Num. III. zu ſehen iſt.

II. Betreffend die Erwählung des Ppropffſtamms/ ſo ſolle hierzu nicht ein gar junger/ ſondern ſchon umb etwas erſtarckter Stamm ſolcher Geſtalt genommen werden/ damit man auf die abgeſchnittene Blatte von zwey biß drey/ aufs höchſte auf vier Pfropffreiſer ſetzen könne.

III. Die Zurichtung/ wie auch Erwählung des Pfropffreiſes anbelangend/ ſo ſolle der Meyer fleiſſig achtung geben/ ob des Reiſſes gantzer Jahrtrieb unverletzt/ ſauber und grün ſeye? Dann/ wann ſelbiger Winddürr oder ſonſten mangelhafft/ ſo dienet er nicht hierzu.

Man erwählet demnach ohngefehr in der Mitte des Jahrtriebs ein Aug/ und ſchneidet unter demſelbigen mit einem Federmeſſer/ jedoch nicht gar biß auf das Marck/ ein/ fähret hernach eines Glieds lang ohngefehr mit dieſem Schnitt abwarts/ nur auf der einen Seite/ und durchſchneidet am Ende dieſes Schnitts auch das Marck/ nemlich alſo/ daß das Pfropffreiß allgemach unten zugeſpitzet werde/ wie in der Fig. ♀ bey Num. II. zu ſehen/ ſchelet demnach ferner auf der andern Seiten des Zweigs oder Pfropffreiß die braune oder graue äuſſerſte Rinde ſolcher Geſtalt geſchwind ab/ daß das grüne Häutlein darunter nicht verletzet oder damit abgezogen werden möchte.

Diß zugerichte Reißlein ſtellet man unterdeſſen in ein Gläßlein mit Waſſer/ oder behält es im feuchten Munde/ biß daß mans einſetzen will.

IV. Das Pfropffreißlein mit dem Stamm zu vereinigen/ geſchicht folgender Geſtalt:

1. Nachdeme nun das ausgeſuchte Bäumlein abgeſäget/ und zu einem Pfropffſtamm gemachet worden/ ſo ſticht man mit dem Pfropffmeſſerlein zwiſchen das Holtz und die Rinde an dem jenigen Ort/ wo die Rinde am glatteſten iſt/ auch wo es ſich ſchicken will/ ſolle man ſelbiges erwählen gegen Aufgang der Sonnen/ oder gegen Mitternacht.

2. In dem Hineinſtechen des Pfropffmeſſerleins/ muß man in acht nehmen/ daß die Rinde nicht aufberſte/ dafern ſie aber aufſpringen müſte/ ſo iſt es beſſer/ daß man mit einem ſubtilen Ritzlein/ nemlich ſo lang als das Pfropffreißlein von unten beſchnitten/ demſelbigen helffe.

3. Alsdann ziehet man das Meſſerlein heraus/ und ſteckt alſobald das Pfropffreißlein dargegen hinein; nemlich ſolcher Geſtalt/ daß die äuſſerſte Rinde des Reißleins zu der Rinde des Pfropffſtamms/ und alſo bey des Holtz/ ſo wohl des Reiß/ als Stammens/ zuſammen gefüget komme.

4. Hernach verbindet man ſolches ſo weit mit Baſt/ ſo weit als das Reiß in den Stamm zwiſchen die Rinde eingeſetzet worden.

5. Ehe mans verbindet/ thut man auf beyden Seiten zwey höltzerne Zwecklein/ und bindet alſo ſelbige mit dem Baſt ſolcher Geſtalt/ damit ſie die Rinde fein genau durch das Verbinden hinan treiben/ damit beydes/ der Stamm und das Pfropffreiß/ deſto beſſer ineinander verwachſen.

6. Letzlich ſo verſtreicht man die Blatte des Stamms mit Pfropffwachs/ und bindet oben ein wenig Moß darauf/ damit es von der Sonne kein Schaden bekomme/ auch vor Regen und Winden beſchützet werde. Beſiehe die Figur ♀ mit Num. II.

Nota. Dieſe Arth des Pfropffens dienet zum Kernobs.

III. Vom Pfropffen in dem Kerb/ ſo hat der Hausvatter ebenmäſſiges nachfolgends zu wiſſen.

I. Die Wählung des Stammes und Zurichtung deſſelben.

II. Die Wählung des Pfropffreiſes.

III. Die Verſetzung deſſelben.

I. Die Wählung des Stamms und Zurichtung deſſelben/ ſo hat der Meyer zu wiſſen/ daß man zu dieſer Arth des Pfropffens in dem Kerb am meiſten die dicken/ wilden und ſonſt unfruchtbaren Stämme/ wann ſie gleich ein Schuh oder zwey in Diametro dick wären/ erwähle. Hernach ſchneidet man den Stamm halb Manns hoch über der Erde ab/ raſpelt ferner mit einem Schabmeſſer oder Meiſſel die äuſſerſte grobe Rinde hinweg/ ſetzt alsdann

alsdann ein ſcharpffes Meſſerlein oder Meitzel an den Rand des Stammes / ſchlägt darauf / daß derſelbige durch die Rinde ins Holtz hinein gehe; Ziehet ihn alsdann heraus / und thut hart darneben einen Gegenſchnitt / daß der Kerb nur ſo breit / tieff und lang werde / als das zugerichte Pfropffreißlein erfordert / ſo bekommt der Stamm ein Anſehen / wie die Figur ♀ bey Num. III. anweiſet.

Nota. Hierzu dienet das Inſtrument E. bey der Figur ☉ des Pfropffzeugs zu ſehen.

II. Die Wählung des Pfropffreiſes beſtehet darinnen / daß man / gleichwie in Erwählung eines ſtarcken Stammes / zu dieſer Arth des Pfropffens / man auch keine zarte / ſondern ſtarcke und hinter dem Jahrknott gebrochenes Reiß erwählen ſolle.

Es ſolle aber beſagtes Pfropffreiß an deſſen Ende unten gleich wie der Kerb formiret und zugerichtet werden / damit ſelbiges in dem Kerb ſolcher Geſtalt ſich ſchicken möge / als ob es aus demſelbigen geſchnitten wäre / zu mehrern Nachricht hat man abermaln vorbenannte Figur III. zu ſehen.

III. Ferner anbelangend die Verſetzung des Pfropffreiſes / ſo nimmt man voriges zugerichtes Pfropffreiß / ſchiebt ſelbiges in den Kerb ſolcher Geſtalt / daß die äuſſere Rinde des Reiß / auſſen mit der Rinde des Stammes gleich zu ſtehen / und alſo Rinde bey Rinde / Holtz bey Holtz komme / und ſich wol ſchlieſſe.

Nachdeme nun der Pfropfſtamme dick / ſo ſetzet man auf deſſelben Blatte drey / vier biß ſechs / vorbeſagter Reiſer / verbindet und verſtreicht ſelbige obgelehrter maſſen / ſo wird es ſich in kurtzer Zeit finden / daß der Stamm ſtarck treiben / und die Reiſer bald Früchte tragen werden.

Folget demnach in obgeſetzter Ordnung

IV. Das Pfropffen mit dem Aeuglein; Hat derowegen der emſige Meyer hiervon nachfolgendes in acht zu nehmen:

I. Den Namen und Unterſcheid gegen den vorigen Arthen.
II. Die Wählung des Stämmleins.
III. Die Zurichtung und Verſetzung des Aeugleins.
IV. Die Verbindung deſſelben.
V. Die Zeit.

I. Was den Nahmen anbelanget / ſo wird insgemein dieſe Arth / Aeuglein oder Oculirn genennet / etliche nennens Impffen mit dem Schiltlein / andere aber / Verpflaſtern und Schleiffen / unter allen dieſen / ſeynd nur die zwey erſte / nemlich Auglen und Oculirn / die gebräuchlichſte.

II. Das Stämmlein betreffend / woran man äuglen will / ſo ſolle man darzu einen ausſuchen / der nur Fingers dick / ſafftig / an der Rinde fein

glat / und an einem Orth ſtehe/ ſonicht gar zu nidrig/ und von der Sonnen gewendet ſeye.

III. Hernach wird das Aeugleln folgender Geſtalt ausgeſucht / zugerichtet und verſetzet/ nemlich:

1. Man ſchneidet von einem Frucht-tragenden Bäumlein einen ſafftigen und geraden Zweig/ ſonderlich von denen gegen Aufgang und Mittag/ und ſolle dieſes aufgeſchnittene Zweiglein nur vier / fünff oder ſechs geſunde friſche Aeuglein haben / ſo erſt in dieſem Jahr des Abſchneidens herfür geſtoſſen seyn.

2. Unter dieſen abgeſchnittenen erwählet man das beſte/ diß ſolle an der Farb nicht weiß/ ſondern röhtlicht / und unterſich ein Blat haben.

3. Alsdann ſchneidet man mit einem ſcharpffen Meſſerlein / ſo vornen einen Ballen hat / das Aeuglein mit ſeiner Rinden ſolcher Geſtalt aus/ daß unter- und oberhalb dem Aeuglein eines halben Fingers breit die Rinde ſtehen bleibe.

4. Hernach ſchneidet man mit dem Meſſerlein auch auf beyden Seiten herab durch die Rinde / damit man ſelbiges vom abgeſchnittenen Zweig ablöſen könne / zuvor aber ſchneidet man das Blat unter dem Aeuglein hinweg biß an den Stihl des Blats / läſt aber vom Blat ein klein wenig daran ſtehen.

5. Löſet demnach das Schiltlein mit den Fingern/ oder einem glatten Bein / und mit keinem Meſſer/ fein gemächlich ohne Verletzung ab/ und beſiehet ſelbiges / ob es zu vorhabender Arbeit tüchtig ſeye oder nicht? nemlich/ wann daſſelbige grüblich / oder die Keime am Stamm verblieben/ ſo iſt das Schiltlein hierzu nichts nutz. Dafern es aber ſchön glatt iſt / ſo kan man daſſelbige behalten.

6. Dieſes glatte nimmt man alſobald bey dem Stengel zwiſchen die Lippen jedoch ohnbenetzet / gehet damit zu dem Stämmlein/ und ſchneidet mit dem Pfropffmeſſerlein durch deſſen Rinde abwarts / jedoch unverletzt des Holtzes/ingleichen einen Querſchnitt in der Geſtalt eines Lateiniſchen T / nemlich ſo lang und breit/ als das vor abgeſchnittene Schiltlein iſt/ löſet die Rinde auf beyden Seiten auf / alſo daß man das Schiltlein darzwiſchen von oben herab hinein ſchieben könne.

7. Nimmt alsdann das Schiltlein aus dem Munde / und ſchiebt deſſen untern Theil erſt durch die aufgeſchnittene Flügel oder Rinden/ und fügt das Obertheil am Querſchnitt dicht daran / und decket die beyde Flügel darüber zu.

IV. **Die Verbindung** aber ſolle geſchehen mit Wolle und Baſt / den faſſet man recht in der Mitte / damit beyde Ende des Baſts einander gleich lang

fol: 349.
IV
V
VI

lang ſeyen/ fängt damit an von hinten zu binden/ und von oben über dem Aug/ fähret hernach damit fort/ allezeit Creutzweiß übereinander/ biß das aufgeſchnittene gantz/ ohne das Aug/ bedecket ſeye.

Nota. Bey dieſer Verbindung ſolle der Meyer in acht nehmen/ daß man oben über dem Aeuglein etwas härter/ unten aber etwas gelinder das Baſt anziehen ſolle/ damit der auffſteigende Safft zwiſchen der Rinde des Stämmleins zu dem Aeuglein gelangen/ und daſſelbige gleichſam ſpeiſen könne. Beſiehe die Fig. ♀ Num. IV. ſo wol wie das Schiltlein mit dem Auglein/ alſo auch die Verbindung geſtaltet ſeyn ſolle.

„ Das ablange und unten zugeſpitzte Schiltlein iſt bequemer zum ein-
„ ſchieben zwiſchen die Rinde des Stämmleins/ als das andere.

Den oculirten Stam̃ läſt man alſo 2 oder 3 Wochen ſtehen/ und gibt unterdeſſen Achtung/ ob der Stihl abfällt oder nit/ dafern derſelbe abfällt/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß der Stam̃ das Schiltlein angenommen und daſſelbe bekleibet ſeye/ indeme das Aug anfänget zu ſchwellen und den Stihl von ſich zu ſtoſſen.

Alsdann bindet man allgemächlich dieſen Band umb etwas je länger je mehr lucker auf/ damit durch vorige harte Verbindung die fernere Wachſung und Begrünung nicht verhindert werden möge.

Weiters läſt man dieſe Oculation noch ferner alſo gebunden ſtehen ſechs oder 8. Wochen/ dafern aber der Stamm ſtärcker als oben angezeigt worden/ läſt mans wol ein halbes Jahr/ nemlich den gantzen Winter über biß auf den Mertz oder April ſtehen.

Wann man demnach ſiehet/ daß es geſund und ſchön grün ausſchläget/ ſo ſchneidet man den Baum zween oder 3. Zoll oberhalb der Aeuglung ab/ und verſtreicht die Blatte mit obgeſchriebenem Pfropffwachs.

Ferner ſchneidet man auch innerhalb Jahrs die übrige zwey oder drey Zoll ab/ beſtreicht die Blatte abermal mit dem Wachs.

Nota. Neben dem Stämmlein kan man auch eine Stange einſtecken/ und alſo daſſelbige ſamt dem ausgetriebenen neuen Zweiglein behutſam anbinden/ damit es für Regen und Wind beſchützet ſeyn möge.

V. Letzlich belangend die Zeit der Aeuglung/ ſo ſolle dieſes geſchehen im Sommer/ nemlich wann der Safft vollkommlich in den Stämmen ſich befindet/ auch die Jahrſchoſſe ſtarck/ und die Rinden ſich wol löſen könne; worbey aber in acht zu nehmen/ daß unter dem frühen und ſpäten Oculirn ein Unterſcheid iſt: Nemlich wann das Frühe im Majo und Junio geſchiehet/ damit das angeſetzte Aug den Sommer über noch antreiben möge. Hingegen das Späte/ ſo erſt im Julio und Anfang des Auguſtmonats geſchiehet/

 da als-

da alsdann das Aug den Winter über ſtill ſtehen bleibet / und erſt nachfolgenden Frühling anfänget zu treiben.

Man ſolle aber dieſe Aeuglung oder Arbeit allezeit im abnehmenden Mond / gegen Abend / in kühler Zeit / auch da es nicht windig oder Regen / ſondern fein ſtilles Wetter iſt / auch nicht in der Mittags-Hitze vornehmen.

Nota. Dafern vier oder fünff Tag nach der Aeuglung Regenwetter einfallen ſolte / wäre zu beſorgen / daß die Aeuglung verderben möchte / und alſo die Arbeit umbſonſt gethan ſeyn.

1. Bey dieſer Arth des Aeuglens hat der Landgärtner dieſes Meyerhofs endlich auch zu wiſſen / daß man auf einem Stamm ein / zwo / drey und mehr Augen ſetzen könne / darbey aber in acht genommen werden ſolle / daß man ſolche Aeuglein wiederumb dergeſtalt / gleichwie dieſelbige an ihren Zweiglein geſtanden / nemlich Wechſelsweiß und abgeſetzt (nit gerad gegen einander über / noch vielweniger gleich übereinander in einer Lini) einſetze / ſondern wie ſolches die Natur an den Zweigen und Stämmen für Augen zeiget / demſelbigen ſolle man in dieſem Fall auch wieder nachfolgen.

2. Man ſetzet auch Augen nicht allein auf dem Stamm / ſondern auch auf die Aeſte oder Zweige / auch hat man in Erfahrung ſo viel gefunden / daß man auf einem groſſen Kirſchenbaum ſechſerley Kirſchen und über die viertzig Augen auffſetzen habe laſſen / welche mehrentheils das andere Jahr geblühet / und das dritte Frucht getragen.

Nota. Es muß aber ſolcher Baum vorher oder umb Weihnachten abgeworffen / und jedem Aſt nur ein oder zwey Augen gelaſſen werden. Aus dieſen Augen treiben hernach die Bäume ſtarcke freche Zweige Elen lang / kan man alsdann im Sommer auf dieſe äugeln: Man ſolle aber den neuen Zweigen alsdann das Laub und die Augen in der Aeuglung abnehmen.

Der Meyer hat bey dieſer Gärtnerey noch ferner zu mercken / daß dieſe Arth des Aeugelns mehr zum Steinobs und vornemlich zu den Quittenſtämmen / dann zu denen aus Kernen gezielten Birn- und Aepfelbäumen dienet. Dann die Aepffelbäume kommen gar langſam in der Aeuglung.

Alſo iſt das ſpat äugeln zu allerley Steinobs / inſonderheit zu den Pferſingbäumen bequem. Hingegen zu den Kirſchen nicht; aus Urſachen / weiln ſie an dem Orth / wo mans auffſchneidet / und das Aug einſetzet / gemeiniglich viel Hartz ausſtoſſen / welches verhindert / daß das Aug im frühe Jahr nicht treiben kan; derowegen iſt beſſer / daß man im Mayo und Junio oculire.

V. Die Pfropffung mit dem Röhrlein iſt nicht aller Orthen bekandt oder gemein / wird Teicheln genennet / damit aber der Meyer diß Hofs auch

darvon

darvon Nachricht haben möchte / ſo hat derſelbige nachfolgendes zu wiſſen vonnöthen.

I. Die Wählung des Baums oder Stamines.

II. Die Zurichtung oder Verſetzung des Röhrleins.

I. Betreffend die Wählung des Stammes / ſo hat der Hausvatter zu wiſſen / daß derſelbige / bey angehendem Sommer / wann die Bäume allbereit neue Schoß getrieben / und deroſelben Rinde ſich wol löſet / von guter Arth einen ſchönen geraden Schoß / ſo erſt dieſes Jahr gewachſen / erwähle und ausſuche.

II. Dieſen Schoß zuzurichten oder zu verſetzen / ſo ſchneidet oder bricht man alsdann ohngefehr zween quer Finger breit unter dem Jahrknotten ab / zunechſt aber über demſelbigen ſchneidet man die Rinde biß aufs Holtz ein / und von da an / auch ohngefehr drey quer Finger breit / ſchneidet man den Gipffel auch hinweg / wie in der Figur ♀ bey Num. V. umbſtändig zu ſehen.

Ferner ſo faſſet man mit der lincken Hand den Jahrknotten / und reibet mit der rechten Hand die Rinde fein gemächlich / daß dieſelbige ſich allgemach löſe / und man das Röhrlein loß mache / und man ſolches / gleich wie bekandt die Weiden / abziehen möge.

Wann man demnach verſpühret / daß die Rinde allenthalben loß / ſo drücket man die Aeuglein auch ein wenig / damit dieſelbige gleicher Geſtalt ſich vom Holtz ablöſen / ziehet hernach das Röhrlein mit dem Aeuglein ab / und beſiehet ſolches Röhrlein innwendig / ob ſolches ſchön glatt oder grubicht ſeye? Befindet man nun / daß das Röhrlein / wie auch das abgeſchnittene Schoß oder Reiß ſchön glatt ſeynd / ſo iſt die Abziehung wol gerahten / und iſt der Knotte an dem Röhrlein unverletzt / wo aber das Röhrlein grubicht und das Reiß höckericht / ſo iſt das Röhrlein mit dem Knotten nichts nutz / und dieſe Arbeit umbſonſt.

Nota. Ehe man beſagtes vornimmet / ſo erwählet man auf einem andern Baum einen mit dem vorigen gleichförmigen Jahrſchoß / welcher mit obbeſagtem gleicher Gröſſe und Dicke vollkommen gleich ſeye.

Alsdann ziehet man bey dieſem auch bey ſeinem Jahrsknotten die Rinde nach dem Gipffel werts / als ſchmale Riemlein ab / und ſtecket dargegen voriges Röhrlein darauf / und treibt es ſo weit hinan / daß es allenthalben wol anlige und genugſam ausgefüllet ſeye.

Wann demnach oben bey dem Röhrlein alsdann ein weiſſer Safft heraus gehet / ſo iſt ſolches ein Anzeigen / daß das Röhrlein recht und wol angeſtecket ſeye / verſtreicht es demnach oben / wo es abgeſchnitten / mit obgelehr-

tem

tem Baumwachs / und verbindet alsdann ſelbiges / gleich wie oben bey dem Aeuglen geſagt worden / läſt aber das Aug ledig und unverbunden.

VI. **Die Pfropffung durch Aeugeln.** Dieſe Arth iſt nicht allenthalben gebräuchlich / auch nicht ſonderlich nutzlich / weil die ſo gepfropffte oder gepeltzte Bäume nicht ſehr fruchtbar ſind / ſondern dieſe Manier zu pfropffen nur Luſt halber erfunden worden; wann man nun dergleichen verrichten will / hat man in acht zu nehmen

1. **Die Zeit der Pfropffſtämme Verſetzung.**
2. **Die Wählung der Bäume / von denen man die Pfropff-Reiſer nehmen will.**
3. **Die Arth und Weiſe der Zurichtung.**
4. **Die Verwahrung oder Verbindung.**
5. **Die Abſonderung.**

1. Die Zeit betreffend / ſo iſt dieſelbige zweyerley. Entweder im Herbſt oder im Frühling. Es wird aber dafür gehalten / daß man den Frühling für den Herbſt erwählen ſolle / indeme das Pfropffſtämmlein / ſo nicht gar zu jung ſeyn ſolle / ein Jahr vor der Pfropffung verſetzet / erſtarckt und der Erden einwurtzeln möge. Ferner

2. Erwählet man einen fruchtbaren Baum / und ſetzet ein Jahr lang zuvor umb denſelben etliche Pfropffſtämmlein / nach Belieben / ſo viel man will / daß dieſelbige ein oder zwey Schuh voneinander zu ſtehen kommen / ſolcher Geſtalt / daß man von dem gröſſern fruchtbaren Baum geſchmeidige Aeſte zu jedem Pfropffſtämmlein biegen könne.

3. Wann man nun vermercket / daß die Pfropffſtämmlein das Jahr über bekleibet und wol eingewurtzelt / ſo erwählet man im Mertz an dem tragbaren Baum einen Zweig / bieget denſelbigen zu dem Bäumlein oder Pfropffſtämmlein / und probieret es / wie es ſich ſchicken möchte; nachdeme man nun erſehen / wie es am beſten ſeyn könne / ſo ſäget man das Pfropffſtämmlein ein wenig ſchrad ab / wie ſolches in der Figur ♀ bey Num. VI. zu ſehen iſt / und ſpaltet den abgeſchnittenen Stamm / leget alsdann den niedergebogen Zweig des groſſen Baums vornen in den Spalt des Pfropffſtämmleins / alſo daß die Rinden wol zuſammen ſchlieſſen / auch die Spitze des Zweigs / nach Anweiſung der Figur / wol überſich ſtehe / zuvor aber ſolle man an des Zweigs beyden Seiten der Einlegung ein wenig von der Rinden / biß ans Holtz / hinweg ſchneiden / damit es ſich in dem Spalt mit der Rinde des Pfropffſtämmleins vereinigen möge.

4. Die Verwahrung betreffend / ſo verbindet und verſtreichet man dieſe Pfropffung oder Abſäuglung / wie bey obgelehrter Pfropffung geſchehen / hernach ſtecket man neben die Pfropffſtämmlein Pfähle wider die

Sturm-

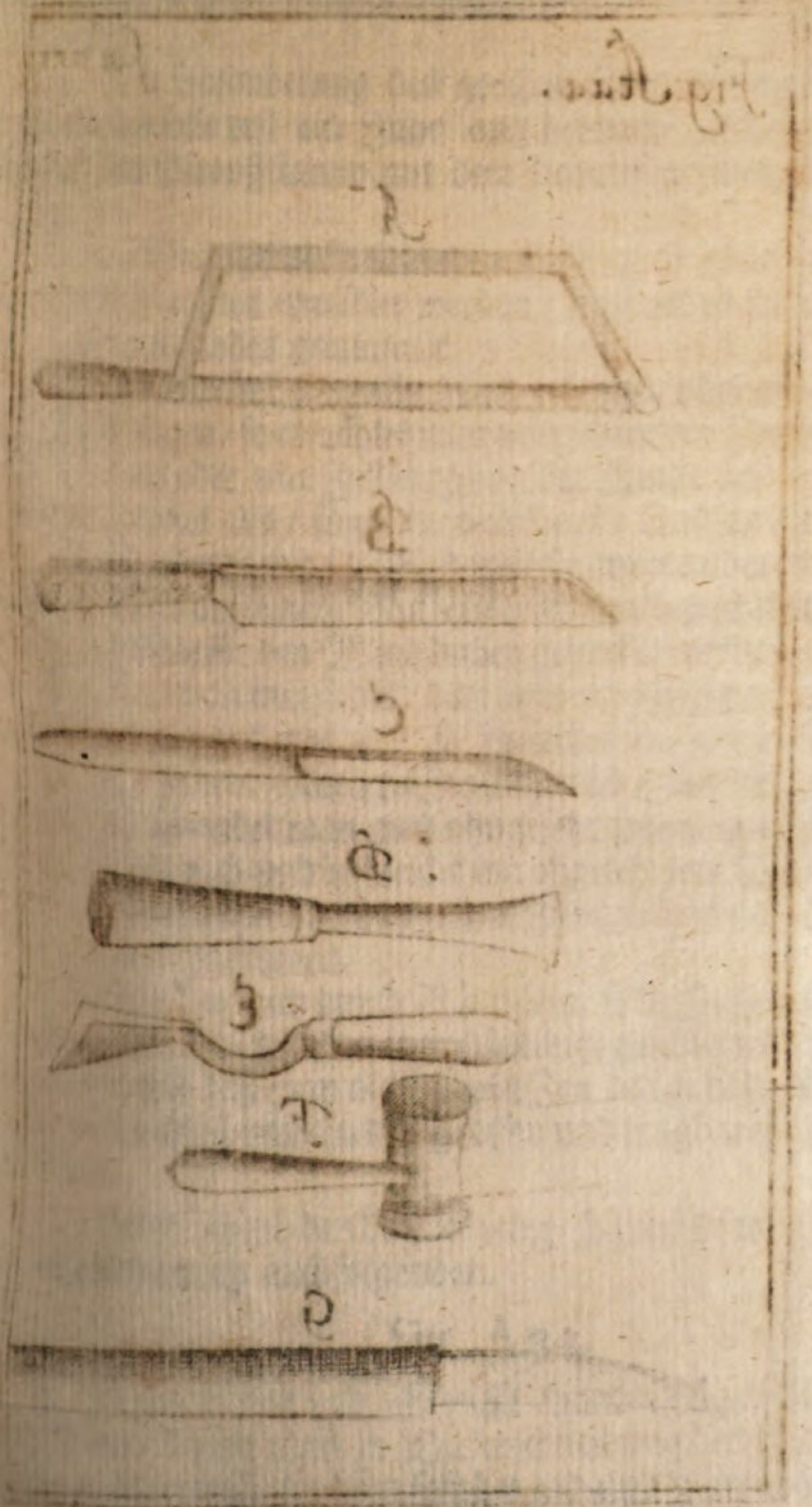


Fig: Aaa. Fol: 353.

Sturmwinde / und läſts alſo ſtehen / biß daß die Zweige eingewachſen und neue Schoſſe treiben / welches innerhalb ſechs Wochen ohngefehr zu geſchehen pfleget.

5. Die Abſonderung des groſſen Baumzweigs von dem Pfropff-Stämmleins ſolle erſt ein Jahr lang hernach geſchehen / und kan man alsdann den Pfropffſtamm mit dem darauf gezweigten verſetzen / wohin man will.

Nota. Das Pfropffſtämmlein ſolle auch gleicher Arth des groſſen fruchtbaren Baumes erwählet werden / weil jedes ſeines gleichen einander lieber als ein frembdes annimmet.

Wolte man aber ein wildes und zahmes / oder ein geringes und gutes zuſammen bringen / ſo erwählet man von jedem ein Zweiglein / ſchneidet dieſelbige auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und vom Holtz faſt biß an das Marck etwas aus / füget hernach beyde Ausſchnitt gantz geheb zuſammen / und verbindet es mit Hanff / damit ſie aneinander wachſen können / und läſt alſo ein jedes auf ſeinem Mutterſtamm unabgeſchnitten ſtehen. Es ſollen aber auch Pfähle für den Wind dabey geſtecket werden.

Nachdem man nun ſiehet / daß ſie wol zuſammen gewachſen / und daſelbſten das Holtz dick worden / ſo ſchneidet man den Band und das zahme Zweiglein von ſeinem Mutter-Stammen ab / den Gipffel aber des wilden Stämmleins ſchneidet man auch ohngefehr zween quer Finger über der Zuſammenwachſung ab / und beſtreicht mit obgelehrtem Pfropffwachs beyde Abſchnitt / ſo bekommt alsdann das zahme Zweiglein ſeine Nahrung ins künfftig von dem wilden Stammen.

Dieſe Arth kan auch durch Bäumlein / ſo in groſſen Kübeln oder Scherben ſtehen / geſchehen / und kan man dieſelbige zuſammen tragen und hinſetzen / wo man will / alſo daß man nicht ſo viel Zeit darzu bedarff / als in dem Einſetzen der wilden Stämme / zu den groſſen und tragbaren Bäumen. Sapienti ſat dictum.

VII. Anbelangend den Werckzeug / ſo zum Pfropffen gehörig; So iſt derſelbige vornemlich nachfolgender.

Fig. Aaa.

A. Iſt eine dünne und ſcharpffe Hand-Säge / dieſe ſolle keine lange Zähne haben / damit man in Durchſchneidung des Stammes die Rinden deſſelben nicht zerreiſſe / ſondern fein behend und glatt abſchneiden möge.

B. Iſt ein ſcharpffes Meſſer / damit man ſpalten / und auch den abgeſägten Stamm fein glatt beſchneiden könne.

C. Iſt ein anderes kleines ſcharpffes Meſſerlein/ gleich einem Federmeſſer/ ſolle dünn/ ſcharpff und ſchmahl ſeyn/ mit dieſem verfärtiget man die Peltzreiſer/ daß man dieſelbige damit fein in den Spalt einſetzen oder einrichten könne.

D. Diß ſolle ein ſchmahler Meiſſel ſeyn / damit ſpaltet man den Stamm / wann man in den Kern oder ins Holtz beltzen will / oder an deſſen ſtatt macht man von glattem Bein oder Buxbaum einen Keil / dieſen ſetzt man in den Spalt / biß man den Zweig demſelbigen einverleibet/ die Form des Spalts iſt bey H. zu ſehen.

E. Iſt ein Rauten-formiger ſcharpffer Meiſſel / ſo zu dem Pfropffen in den Kerb dienlich/ wie oben an ſeinem Orth angezeiget worden.

F. Iſt ein höltzerner Schlägel / damit man den Meiſſel oder das Peltzmeſſer in den Stamm einſchlagen/ und damit die Kerben machen könne.

G. Diß Inſtrument ſolle von Bein/ und eines Spießhirſchens Gewey ſolcher Geſtalt gemacht und zugerichtet werden / nemlich / es ſolle ohngefehr Fingers lang ſeyn/ daran ſolle ein Abſatz eines Glieds lang gemacht werden/ deſſen Form ſolle ſeyn/ wie das Peltzreiß unten/ ſo man in den Stamm pfropffet / auf der einen Seite gegen der Rinde / muß es eben und ſchlecht ſeyn / auf der andern Seiten aber gegen dem Holtz muß es eine Schärpffe gleichwie ein Meſſer haben.

Nota. An ſtatt der Handſäge / kan man auch nur eine Säge/ ſo wie ein Meſſer formirt/ mit einer Handhabe in Vorraht haben / damit man alſo dieſen gantzen Werckzeug in einem Körblein bequem im Garten herumb tragen und darinn verwahren könne.

Hierzu gehört auch noch ferner eine höltzerne oder blecherne Büchſe/ worinn man das obgelehrte Baumwachs verwahret.

Bey dieſem Werckzeug ſolle auch nicht vergeſſen werden Hanff oder Baſt/ zu dem Verbinden der gepfropfften Stämme.

VIII. **Die Pfleg- und Wartung der gepfropfften Stämme** anbelangend / ſo hat der fleiſſige Hauß-Gärtner nachfolgende Anmerckungen:

1. **Die Zeit der Auffſicht.**
2. **Die Arbeit der Wartung.**

1. **Die Zeit der Auffſicht** das erſte Jahr betreffend/ ſo ſolle der emſige Gärtner ein Tag drey oder vier nach der Pfropff- oder Peltzung/ die Stämme / worauf gepfropffet worden / fleiſſig beſichtigen / ob etwan unter der Pfropffung am Stamm hinab / entweder Aeuglein / oder unten bey der Wurtzel des Stammes Reißlein ſtehen oder ausſchlagen? So man nun dergleichen findet/ ſollen die Aeuglein abgepflücket / und die aufgeſchoſſene Reißlein

lein hinweg geſchnitten werden / dann ſo man dieſes unterläſſet/ ſo verdirbt der Stamm ſamt dem darauf gepfropfften.

2. Die Arbeit und Wartung betreffend / ſo hat man ferner in acht zu nehmen / wann die Pfropffreißlein junges Holtz bekommen/ und anfangen etwan eins halben oder gantzen Glieds lang auszutreiben / ſo iſt ſolches ein Anzeigung/ daß ſolch eingeſetztes Pfropffreiß in dem Stamm angewachſen: Wann man nun dieſes ſiehet/ ſo ſolle man die Verbindung auflöſen/ den Stamm aber mit Wachs oder Laimen verſtreichen / und alſo dem wachſenden Zweig Lufft machen.

Nota. Wann der gepfropffte Zweig verdorben / und nicht treiben kan/ ſo ſolle man die Nebenſchößlein am Pfropffſtamm unabgebrochen ſtehen laſſen/ damit der Stock ſich wieder erhole / und ferner gebrauchet werden könne.

Demnach man nun das Gebänd aufgelöſet / und das gepfropffte Reiß nach und nach in die Höhe treibet / alſo wegen ſeiner Zärte vom Wind und Darauffſitzen der Vögel leichtlich Schaden nehmen kan / ſolle man/ dieſem vorzukommen/ ein Stäblein ohngefehrer Länge/ in der Dicke einer gemeinen Spißruthen/ mit Baſt an dem Pfropffſtamm anbinden / hernach auch das aufgeſchoſſene Reißlein in der Mitte gelind / ebenmäſſig mit Baſt an das Stäblein anhefften/ damit es ohne Verhinderung und Schaden neben beſagtem Stäblein fein ferne aufwachſen und überſich dringen möge.

Dieſe beſagte Wartung iſt mehrentheils von der Pfropffung in den Spalt und zwiſchen die Rinde zu verſtehen.

Ferner hat der fleiſſige Gärtner folgendes Jahr/ anfänglich im Mertz/ das Baumwachs oder den verſtrichenen Laimen allenthalben hinweg zu thun/ damit man alſo ſehen könne / wie die Pfropffreiſer voriges Jahrs über gewachſen: Dafern nun das Holtz des neuen Pfropffreiſes zwiſchen der Rinde und dem Pfropffſtamm herfür kommt / ſo beſtreicht man des Stammes Blatte nur mit ein wenig Laimen/ damit es für der Sonnen Hitze beſchützet und alſo ferner fortwachſen möge.

Im Fall aber der neue Pfropffreiß kein neues Holtz getrieben / und der Stamm biß an das Reiß dürr befunden wird / jedoch aber das Reiß ein wenig angewachſen iſt / ſo muß man demſelbigen nachfolgender Geſtalt helffen: Des Stammes dürre Blatten ſchneidet man ſo lange nach der Schräge neben dem Pfropffreiß hinabwarts hinweg / biß daß man das friſche oder grün Holtz des Stocks antrifft / und dieſes auf beyden Seiten des Stocks; verſtreichet hernach das friſche Holtz wiederumb fleiſſig mit dem Pfropffwachs/ oder Laimen / und bindet das Reiß (dafern es noch ſchwach und zart iſt) wieder/ wie oben gelehrt/ an ein Stäblein / ſo wird alsdann wieder eine

neue Rinde herumb wachſen / und der Stamme auf den andern Sommer die Helffte ohngefehr herfür kommen.

Wann nun die Pfropffreiſer / den andern und folgenden Sommer/ Nebenäſte austreiben / ſo ſolle man ihnen dieſelbige benehmen/ und ſolcher Geſtalt beſchneiden / daß ſie fein in die Höhe / ungefehr Mannes hoch/ treiben / alsdann läſt man ihnen wieder neue Aeſte zur Ausbreitung des neuen Stammens/ diß aber ſolle man thun / daß man die Nebenäſte benimmet vom erſten biß aufs ſechſte Jahr.

Nota. Ob gleich die niedrige Bäume vielmehr Früchte als andere tragen / wie man an den Zwergbäumlein ſiehet / ſo ſeynd dieſelbige doch nicht ſo dauerhafft und beſtändig/ als die jenigen / ſo man in die Höhe gezogen hat/ wie dann beydes die Erfahrung dem Hausvatter ſelbſten lehren/und ihme zu erwählen/welches er will/ hiemit frey geſtellet wird.

Weiter hat der ſorgfältige Gärtner auch in acht zu nehmen / dafern etwan das Pfropffreiß zwey Rüthlein getrieben / ſo ſolle man eines hinwegſchneiden / und das ſtärckere davon ſtehen laſſen ; dann ſo man ſie alle beyde ſtehen läſſet / ſo verhindern dieſelbige nicht allein im Wachſen/ ſondern auch das Regenwaſſer ſetzet ſich in die Gabel/ darvon alsdann die Bäume faulen oder anderſt ſchadhafft werden.

Letzlich wann der Pfropffreiß eines Fingers dick gewachſen / ſo benimmet man demſelbigen alles geringere und neben ausgeſchoſſene / das beſte läſt man allein ſtehen / welches dann auch bey dem Pfropffſtamm deſſen neben Austreibung in acht genommen werden ſolle / daß man alle Nebenſchößung im April oder Brachmonat mit einer ſcharpffen Sägen / jedoch ohne Verſehrung der Rinde / nahe an dem Stamm hinweg ſchneidet / und alsdann den Schnitt mit obbeſchriebener Baumſalbe oder mit Laimen verſtreicht.

IX. Von Pfropff-Künſten hat der curieuſe Haußvatter nachfolgende Anmerckung.

1. Will man groß und wolgeſchmack Obſt haben / ſo ſolle man Aepffelzweig auf Aepffelſtämm / Einheimiſche auf Einheimiſche/ Wilde auf Wilde pfropffen.

2. Daß ein Baum halb Nüß und halb Pfirſing trage/ ſo nimmt man von einem jeden ein Aug / und ſchneidet ſie beyde eines ſo viel als das andere/ zu allernächſt ſo man kan am Aug / und beſchneidet darnach ein wenig die Nebenſchoß/ wo derer etwan etliche vorhanden ſeynd/ faſſet und bindet ſie wol zuſammen / und ſchneidet die obere Spitze ab/ pfropffet ſie obgelehrter maſſen/ ſo werden halb Nüß und halb Pfirſinge darauf wachſen.

3. Daß

3. Daß eine Frucht früher als ſonſten zeitig werde / diß geſchie- het / wann man einen Pfropffreiß von ſpat-tragenden Früchten auf einen Stamm eines früh-tragenden Baums verſetzet / ſo wird alsdann ſolche Pfropffung Frühe-Obs ſeiner Arth und Geſchlecht tragen.

4. Daß die Pfirſing zween Monat früher als ſonſten zeitig werden / ſo pfropfet man Pfirſingzweig auf einen Maulbeerſtamm / alſo auch / wann man ihn auf einen Räbſtock / oder ſchwartzen Weinreben-Zweig auf ein Kirſchenſtamm / oder einen Meſpelzweig auf Kreuſelbeer oder zahmen Maulbeerbaum pfropffet.

Die Urſache ſolches Frühwachſens iſt die eigene Arth und Natur der Bäume / daraus ſolche Pfropffung geſchiehet; Dann weil der Zweig ſeine Nahrung allein von dem Pfropffſtamme bekommet / und wiederumb die für- tragende Natur des gepfropfften Zweiges halber in ſich hat / darumb gibt es auch ſeine Früchte deſto früher. Derohalben / wann die Pfropffzweige einer ſpat-tragenden Natur ſind / ſo muß dieſe Pfropffung auch ſpäte Früchte ge- ben / und auſſerhalb der rechten Zeit ſelbige herfür bringen. Derowegen

5. Wann man Aeffel auf Allerheiligen noch auf dem Baum haben will / ſo ſolle man dieſelbige auf einem Quittenſtamm pfropffen / und dieſe behalten demnach die Natur der Quitten / und laſſen ſich faſt zwey Jahr lang halten.

6. Will man allerley Sorthen Pflaumen den gantzen Sommer über biß auf Allerheiligen-Tag haben / ſo pfropffet man von unterſchiedlichen Sorten Pflaumen auf einen Kreuſelbeer-Stamm / oder einen zahmen Maul- beer oder Kirſchbaum. Deßgleichen

7. Wann man ſchöne groſſe Meſpeln zween Monat früher als an- dere haben will / ſo ſoll man dieſelbige ebenmeſſig auf einen zahmen Maulbeer- oder Kreuſelbeer-Stammen pfropffen / zuvor aber ſolle man das Pfroff- zweiglein netzen.

8. Will man Honig-ſüſſe Meſpeln ohne Steine haben / ſo ſolle man ſelbige auf ein Muſcat-Roſenſtaude pfropffen / und zuvor das Reiß in Ho- nig netzen.

9. Will man allerhand wolriechende Kirſchen / Pfirſing und Meſpeln haben / daß ſie ſich lang halten / biß daß neue wieder wachſen / ſo ſolle man dieſelbige auf einen zahmen Maulbeerbaum pfropffen / zuvor aber die Zweige in Honig / zerſtoſſen Nägelein / Muſcat und Zimmet ſtoſſen.

10. Will man ſaure Birn / zween Monat früher als andere / zeitig haben / ſo ſolle man dieſelbige gleichfalls auf einen zahmen Maulbeerbaum pfropffen.

11. Will man ſaure Birn ſo lang/ biß andere wachſen/ gut behalten/ ſo muß man dieſelbige auf einen Quittenſtamm pfropffen.

12. Will man bald zeitige Maulbeer haben/ ſo ſolle man von einem zahmen Maulbeer-Baum einen Zweig nehmen/ und daſſelbige entweder auf einem Birn- Käſten- oder Kräuſelbeer Stamm pfropffen.

13. Will man Maulbeer erſt umb Allerheiligen-Tag haben/ ſo ſolle man dieſelbige auf einen Meſpel- oder Quittenſtamm pfropffen.

14. Will man/ daß ein Obs viererley Geſchmack ſeines Geſchlechts Obs bringen ſolle/ ſo nimmt man vier junge Zweig/ entweder von ſo vielerley Arth Aepffel oder Birn/ bindet hernach ſolche Zweiglein/ daß ein jedes des andern Rinde berühre/ zuſamm/ umbwickelt es ferner mit Leimen oder einem andern feiſten Grund/ daß man vermeinet es ſeye nur ein Zweig/ und pfropffet ſie.

15. Daß die Pfirſing ſchön groß werden/ ſo ſolle man dieſelbige auf einen Hagdorn oder Hagebuch pfropffen.

16. Daß Weichſel oder Kirſchen ohne Kern wachſen/ ſo ſchelet man ein Weichſel- oder Kirſchen-Bäumlein/ ſo eines Jahrs alt iſt am Stamm/ und ſpaltet es vom Wipffel biß auf die Wurtzel/ und diß ſolle geſchehen im Mayen. Mache ein Eiſen/ das zur Spaltung dienlich iſt/ zeuch damit den Kern aus dem Bäumlein/ bindet es hernach wieder feſt zuſammen/ beſtreiche es mit Rindenmiſt und mit Laimen/ wann es nun über das Jahr zuſammen gewachſen und geheilet iſt/ ſo gehet man zu einem andern Bäumlein diß Geſchlechts/ ſo noch keine Frucht getragen hat/ nimmt darvon einen Pfropffzweig/ und pfropfft ſelbigen auf den vorbeſagten Stammen des geheilten Bäumleins/ ſo bringt es Frucht ohne Kern.

17. Daß kein Wurm im Obſt wachſe/ ſo ſolle man den Stammen im Hornung pfropffen.

18. Wie man Weinreben auf einem Kirſchenbaum pfropffen ſolle/ ſo ſetzt man die Weinrebe zu einem Kirſchen- und Weichſelbaum/ wann nun die Rebe in der Erde bekleibt/ ſo bohret man ein Loch durch den Baum überſich/ alſo daß das Loch nicht weiter ſeye/ dann daß man die Rebe genau dadurch ſchieben möge/ hernach ſchneidet man der Rebe das obere Häutlein ab/ biß aufs grüne/ alſo fern/ als ſie durch das Bäumlein gehet/ und ſiehet/ daß der Weinrebe Orgel unverſehret bleibt/ beſtreicht es hernach gar wol/ wie man ſonſten die Bäume zu verwahren pflegt/ läſts alſo ſtehen und wachſen/ das jenige/ ſo nun durch den Baum voraus geſchoben/ läſt man ausſchlagen und wachſen/ das andere aber/ ſo von der Rebe/ unten von der Erde an/ biß an dem Baum gehet/ und austreiben will/ ſolle man abpflücken/ und nicht wachſen laſſen/ damit das andere deſto beſſer in dem Baum einwachſen könne.

Wann nun gegen dem Mertz die Rebe ſich mit dem Baume wol vereinigt und bekleibet iſt/ auch in dem Loch/ wo es durchgeſchoben/ wol verſchwollen und eingewachſen/ ſo ſchneidet man hinten am Bäumlein ab/ und beſtreicht den Abſchnitt mit Fleiß/ ſo wird die auswachſende Rebe von dem Kirſchenbaum ihre Nahrung haben/ und zu ſeiner Zeit Trauben bringen.

So die Rebe in die Länge heraus wächſt/ ſo leitet man ſie alsdann am Baum hinauf/ und hefftet ſie an deſſen Aeſte ſolcher Geſtalt/ daß ſie von der Sonne kochen und die Trauben Zeitig werden können.

19. Daß die Kirſchen ohne Kern wachſen/ ſo ſchneidet man ein Zweiglein ab/ von einem Kerntragenden Baum/ der ſich biegen läſt/ ſpitzt es an beyden Enden/ und pfropffet hernach ſolches auch auf beyden Seiten auf dem Pfropffſtamm/ gleichſam wie ein Böglein/ verſchmiert/ verbindet es wie oben gelehrt/ und verwahrt ſelbiges auch mit Moß/ ferner übers Jahr/ wann das gepfropffte Zweiglein ausſchlägt und Bollen bekommt/ ſo ſchneidet man den Zweig oder deſſen Böglein in der Mitte voneinander/ benimmt demſelbigen hernach die groſſe Sproſſen/ und läſt die andere wachſen/ alſo bringen ſie Früchte ohne Kern.

Dann wo in einem Baum kein Marck iſt/ da kan auch keine Frucht mit Kernen wachſen; Die obere Spitzlein aber am Zweig haben kein Marck/ darumb bekommet ſolches Obs auch keine Kern/ gleich wie die jenigen Bäume/ welchen man das Marck benommen/ derſelben Früchte ebenmäſſig keine Kerne bekommen.

20. Daß die Früchte laxirende Würckung bekommen/ ſo kan man ſolches an einem Weinreb/ oder einem Kirſch- oder Apffelbaum ſolcher Geſtalt zuwegen bringen/ nemlich/ man ſpalt von der Rebe/ Kirſche oder Apffelbaum ein Zweiglein/ und nimmt das Marck heraus/ thut an deſſen Statt alsdann ein laxirende Artzney darein/ bindets wieder feſt zuſammen/ und pfropfft es auf einem Stamm nach Belieben.

Nota. Wann man Tyriac oder Mithridat in das geſpaltene leget/ und hernach verbindet und pfropffet/ ſo ſeynd die Trauben/ wie auch der Wein und deſſen Eſſig darvon gemacht/ ſehr gut wider das Gifft des Schlangenbiſſes. Jngleichen die Aſche von dieſem Rebholtz gebraucht/ dienet wider allen Biß der gifftigen Thiere.

21. Wie man gezwungene Aepffel oder Aepffel-Pfirſing pflantzen könne/ ſo ſolle man ein Apffel-Zweig auf einen Pfirſingſtamm/ dergleichen einen Pfirſing-Zweig auf einen Birnſtamm pfropffen/ ſo wird man ein frembdes Obs bekommen.

22. Wann man groſſe Kirſchen haben will/ ſo ſolle man den Kirſchbaum zum öfftern beſchneiden/ ſo treibt er in die Frucht/ was ſonſten in die Blätter und das Holtz gehet.

23. Wie man bittere und hartſteinigte Mandeln ſüß und weichſteinig machen könne / ſo gräbt man den Stamm auf / und entblöſt ihn biß auf die oberſte Wurtzel/ und begieſſet ihn ſtäts mit warmen Waſſer/ etliche Tage lang/ ehe er anfänget zu blühen/ ſo werden die Mandeln ſüß / und bekommen weichere Steine.

24. Daß die groſſen Baum-Nüſſe dünne Schalen und einen ſchönen Kern bekommen / ſo ſchüttet man nur Aſchen umb den Stock und deſſen Wurtzel.

25. Daß die Pflaumen wie Mandeln wachſen/ ſo zweiget oder pfropffet man die Pflaumen auf einen Mandelbaum. So man ſie aber auf einen Nußbaum pfropffet/ ſo ſehen ſie auſſen mit der Rinden den Nüſſen gleich/ innwendig aber ſo ſeynd es Pflaumen.

26. Daß man Früchte ohne Blühe wachſen machen kan / ſo pfropfft man ein Pflaumen oder anders Zweiglein auf einen Feigenſtamm.

Nota, Wann man Pfirſing auf einen Quittenbaum pfropfft/ ſo hat man Pfirſing und Quitten beyſammen. Ebenmäſſig auch Quitten auf Pfirſing. Deßgleichen einen Mandelzweig anf einen Pfirſingſtamm/ oder ein Pfirſing-reiß auf einen Mandelbaum.

IV. Von Verſetzung der alten Bäume/ nach obiger Ordnung/ der vierdten Abtheilung von der Pflantzung/ ſetzen wir dem Meyer oder Haußvatter unſers Hoffs und der Gärtnerey/ nachfolgenden Bericht:

Bey Verſetzung der alten ſo wol wilden als zahmen Bäume/ hat man in acht zu nehmen

I. Die Zeit.
II. Den Orth.
III. Die Erde und derſelben Zubereitung.
IV. Die Ausheb- und Verſetzung.
V. Die Zurichtung des ausgehobenen Stammens.
VI. Die Pfleg- und Wartung.

I. Die Zeit betreffend/ ſo hat man unter den wilden und zahmen einen Unterſcheid zu machen. Nemlich ob ſolche Verſetzung nur (1.) zur Luſt/ oder (2) zum Nutzen angeſehen ſeye.

(1.) Zur Luſt werden wilde Bäume geſetzet zu groſſen und langen Spatziergängen/ als da ſeynd Linden/ Hagenbüchen und dergleichen.

Dieſe können und ſollen alle im Herbſt und gegen dem Winter ausgehoben und verſetzt werden. Es kan auch füglich das Kern-Obs hierunter

unter gerechnet werden / als da ſeynd Aepffel / Birn / und dergleichen / ſo wo alte als junge Bäume.

(2.) Die nützliche Bäume / vornemlich aber das Stein-Obſt / wird von etlichen im Frühling ausgeſetzt / verſtehe aber / nachdem es des Landes Gelegenheit ſolches leiden möge.

Daß aber der Herbſt zur Verſetzung der Bäume am dienſtlichſten / iſt die Urſache / weiln zur ſelbigen Zeit die natürliche Feuchtigkeit und Krafft in den Bäumen nunmahls aus dem obern Theil derſelben in den unterſten / als in die Wurtzel / ſich allgemach ſencken thut.

Hingegen wann man wilde und zahme Stämme im Frühling verſetzet / ſo bekleiben ſie zwar wol / jedoch ſparſam; dann ſie das erſte Jahr in ihren vollen Wachs nicht kommen können. Die Urſach iſt / weiln der Safft und natürliche Feuchte aus der Wurtzel in den Stamm ſchon überſich geſtiegen / ſo vermögen ſie ſich nicht kräfftiglich in die Erde einzuwurtzeln; dann ſie können nicht beydes verrichten / nemlich / daß ſie oben und unten zugleich treiben ſollen.

Wann ſie das erſte Jahr ausgeſtanden / ſo wachſen ſie das andere deſto kräfftiger; wann vom vergangenen Herbſt ihr Safft wieder in ihre Wurtzel eingetretten iſt / der treibt alsdann im Frühling / mit ſeiner wieder Aufſteigung in die Stämme / ſolche mit Erwachſung und Ausſpeiſung mit Gewalt in die Höhe.

Nota. Es ſolle keine Verſetzung der Bäume vor Mittag vorgenommen werden / ſondern allezeit nach Mittag gegen Abend. Darzu wann der Mond am Ende iſt. Dann auf dieſe Weiſe werden ſtarcke / geſunde und wolwehrende Bäume. Auch wird dieſe Frucht wehrhaffter und weniger Wurmſtichicht.

Was im zunehmenden Mond geſetzet wird / das wächſt zwar ſchleunig und groß / aber es giebt nicht alte und taurhaffte Bäume. Dann ſie bald faul und modericht / auch die Frucht Wurmſtichicht und wandelbar wird. Welches alles die Erfahrung lehren wird.

Im Herbſt werden auch Bäume / 15. Tage vor der Sonnen Wende / ohngefehr den 11. des Wintermonats / verſetzet.

Im Frühling ſollen die Bäume um die Sonnen-Wende / den 11. Mertz / verſetzet werden.

Wann man nothwendiger Weiſe im zunehmenden Liecht einen nützlichen Baum im Jahr wegen eines neuen Baues / ſo an deſſen Stelle kommen ſolle / ausheben und verſetzen / ſelbigen nicht gerne verlieren wolte / wie dann in groſſen Städten dergleichen offt zu geſchehen pfleget / als ſoll man am Ende des Monds die neuen Schoſſe am Baum beſchneiden / und alsdann ſolcher

Geſtalt (wie nachfolgends bey dem V. Theil dieſer Abtheilung gelehret wird) damit procediren/ und denſelbigen verſetzen.

II. Den Orth anbelangend/ muß man vor allen Dingen des Erdreichs Unterſchied betrachten / dann wann man einen Baum aus guter Erde in eine böſe / magere und ſchlimmere verſetzen wolte / würde der Baum verderben; derowegen wann man nun befindet / daß das Erdreich geringer und magerer/ als das jenige/ worinn der Baum ausgehoben werden ſolle / ſo muß man zuvor eine geraume und groſſe Grube / je nachdem der Baum mit ſeinen Wurtzeln groß oder klein/ graben/ und die ungeſchlachte Erde heraus / hingegen die gute feiſte Erde / mit Miſt vermenget/ an deſſen ſtatt hinein thun.

Wann der Baum in der Nähe ausgehoben / und nicht weit geführet oder getragen werden darff / ſo ſolle man von ſeiner eigenen Erde / ſo um die Wurtzel gelegen / beſagte Grube füllen / und den Baum / wie ferner folgen wird / darein ſetzen. Auch/ wo es ſeyn kan/ ſolle von ſolcher Erde/ ſo viel müglich / an ſeinen Wurtzeln nichts abgeſchabt oder abgeſchüttelt / ſondern daran gelaſſen werden. Dann alſo iſt vermuthlich/daß er in ſeiner jetzigen Erde lieber/ als in einer frembden bekleiben wird.

Dafern der Baum in einem dürren Erdreich geſtanden / ſo hat es kein Bedencken / wann man ihn in eine beſſere Erde ſetzen wird / dann diß kan ihn alſo mehr nutzen als ſchaden.

III. Die Beſchaffenheit und Zurichtung der Erde beſtehet darinn/ wann man ſihet / daß dieſelbige gar zu ſandicht und mager / ſo muß man ſelbige mit beſſer Erde und Dung vermengen / und wann man den Baum einſetzet/ ſo viel müglich / die beſte Erde um die Wurtzeln des Stammes oben und unten herum thun / auch die Grube tieffer graben / als die jenige / wo man den Baum ausgehoben hat.

IV. Die Ausheb- und Verſetzung ſolle folgender Geſtalt geſchehen / nemlichen/ daß man jederzeit zuvor/ ehe man den Baum ausgraben will/ eine andere Grube / wohin man ihn zu ſetzen in willens iſt / grabe / damit der ausgehobene Stamm fein friſch alſobalden in ſolche neue Grube könne geſetzt werden / damit ſolcher nicht lang in der Lufft verdrocken / oder ſonſt verderben möchte.

Ehe man nun den Baum aushebet / nimmt man ein Compaß / gehet mit demſelbigen um den Stamm/ und wo die Magnet-Nadel gegen Mittag oder Mitternacht innſtehet / daſelbſt macht man an den Stamm ein Zeichen / alsdann wann man ihne in die neue Grube einſetzen will / legt man den Compaß auf die Erde / oder gehet mit demſelbigen ſo lang um die Grube / bis daß der Magnet wieder auf der Mittags-Lini oder gegen Mitternacht innen ſtehet/ nach dieſem wendet man den Stam̃ des Baums wieder mit ſeinen daran

gemachten

gemachten Zeichen / und ſetzet ſelbigen alſo ein / daß er gegen Mittag oder Mitternacht wieder / wie zuvor / zu ſtehen komme.

V. Die Zurichtung des Stamms geſchicht nachfolgender Geſtalt: Nachdeme aber der Baum aus ſeiner alten Grube ausgehoben werden ſolle / und dieſer Baum gar ſehr und weit herum eingewurtzelt / ſo läſt man an dem Stamm die gröſte Wurtzeln etwan 2. oder 3. Arm lang / das übrige eingewurtzelt läſt man ſtehen / und hauets alſo ab / raumet hernach zur Spieß-oder Hertz-Wurtzel / gräbt ſo tieff als ſie eingewurtzelt / und ſihet wol zu / daß / ſo viel müglich / dieſe Haupt-Wurtzel nicht beſchädiget / ſondern alſo gantz möchte ausgehoben werden.

Die abgehauene an dem Stamm noch ſtehende Wurtzeln / ſollen alsdann ferner mit einem ſubtielen Bohrer / je eine queer Hand breit / von einander / ſolcher Geſtalt durchbohret werden / nemlich / daß man ſubtiele / friſche / junge Weidlein-Rütlein durchziehen könne / daß dieſelbige Creutzweiß gegen einander zu ſtehen kommen / und alsdann ſolcher Geſtalt den Baum nach dem Compaß einſetzen.

Nota. Dieſe Art alte Bäume zu verſetzen / habe ich die erſte Prob zu Franckfurt am Mayn / in des Trogiſten Herrn Cornelii Pieters ſeel. Garten / hinter ſeinem Haus / ſolcher Geſtalt ins Werck geſetzt / daß ich ein groſſen alten Birn-Baum / ſo bey nahe Mannsdick / und über dreyſſig Schuh hoch / auch dreyerley Frucht getragen / und wegen eines Luſthäußleins verſetzt und ausgegraben werden müſſen / verſetzet / daß derſelbige nunmehr etlich und zwantzig Jahr bis dato jährlich ſeine Frücht bringet / und man aus dem Luſthäußlein das Obs mit den Händen aus den obern Fenſtern abnehmen kan.

Jngleichen habe ich ebenmäſſig allhier zu Mühlberg / bey meines gnädigſten Fürſten und Herrns Luſt- und Jagthaus auf dem Felde in einen Sand-Boden / einen Spatziergang / etlich hundert Schuh lang / von Kirſch-Bäum und Vogelbeeren / ſo auch auf dreyſſig Schuh hoch eingeſetzet / daß man alſo auf dieſe obbeſagte Weiſe alle zahme und wilde groſſe Bäume / ohnbehauen ihrer Aeſte / verſetzen kan.

Die Urſache / warum die junge Weyden durch die Wurtzeln gezogen / iſt dieſe / damit nicht allein dieſelbige den Wurtzeln Safft geben / ſondern auch ſelbſten in der Erd mit einwurtzeln / und alſo ferner dem Baum ſeine Nahrung zufügen mögen.

VI. Die Pfleg-und Wartung anbelangend / ſo muß man im Eindamen der Wurtzel fleiſſig zuſehen / daß man zuvor um dieſelbige die Erde ſolcher Geſtalt herum thue / damit nichts hohl darunter verbleibe / dann ſonſt verdirbt der Baum / und verfaulen die Wurtzeln / weiln ſie Lufft haben / leichtlich.

Man muß auch Achtung geben / daß keine groſſe Wurtzeln nachwachſen / ſo

ſo man von dieſer Grube ausgegraben / wieder mit hinein werffe / welches ſonſten auch eine Fäulung verurſachet / und dem Stamm die Nahrung entziehet.

Wann es zu dieſer Zeit noch ein ziemlichen Nachſommer giebt / und die Erde dürr um dieſe neu geſetzte Stämme werden ſolte / wie offt zu geſchehen pfleget / ſo ſolte man ſolche Erde rund um den Stamm mit Waſſer beſprengen / ſolches aber mit Beſcheidenheit und der Sach nicht zuviel thun.

I. Von Wartung der Bäume ins gemein / ſamt dem übrigen Werck- und Gartenzeug.

Die Wartung der Bäume iſt vornemlich Zweyerley:

I. Der geſunden.

II. Der ſchadhafften und krancken.

III. Vom Werckzeug / ſo zur Wartung gehörig.

I. Die Wartung der geſunden Bäume / iſt ebenmäſſig Zweyerley:

1. Der neugeſetzten.

2. Der alten / ſo in ihrem Grund ſtehen bleiben.

1. Der neugeſetzten Bäume Wartung beſtehet in nachfolgenden Stücken:

1. Daß man dieſelbige nach der Einſetzung vor dem Umwerffen des Windes verſichere / dieſes kan geſchehen mit groſſen Stützen um den Baum / wann derſelbige groß und hoch iſt. Es ſollen aber aufs wenigſte vier Stützen von der Erde an im Boden auf Schwellen eingezäpfft / und oben am Stam / wo die unterſte Aeſte des Baums anfangen / mit einem auch gevierdten Joch geſchloſſen werden. Dafern aber der geſetzte Baum nur Arms- oder Schenckeldick / und etlich zwantzig Schuh hoch wäre / auch nicht viel ſchwancke Aeſt hätte / kan man neben denſelbigen einen langen Pfahl / neben dem Stamm / ziemlicher Höhe / jedoch unten ohne Verſehrung der Wurtzeln / darneben ſetzen / und allenthalben / wo es nöthig / den Stamm daran binden.

2. Wann demnach die neugeſetzte Bäume wol eingewurtzelt / und man ſich ferner keiner Bewegung oder Umreiſſung vom Winde zu befürchten hat / ſo iſt es gut / daß um den Stamm / ohngefehr 2. oder 3. Schuh weit / kein Graß wachſen laſſe / ſondern die Erde herum zum öfftern fein behacket luck und offen behalte / damit der Regen zu des Stammens Wurtzel durchdringen / und dem Baum die Feuchtigkeit mittheilen könne / bevorab / wann es ein dürrer / magerer Boden iſt / und das Graß verhindert / daß die Näſſe nicht durchdringen könne.

3. Wann die jung gepfropffte Bäume nach drey Jahren gar zu viel Holtz treiben wollen / muß man ihnen daſſelbige / jedoch nach Belieben / nehmen /

men / wie oben erwehnet / hernach die übrigen Aeſte fein überſich ziehen / und allgemach zur künfftigen Zier = und nützlichen Wachſung anweiſen.

4. Jngleichem wann von den neugepfropfften Reiſern in den erſten Jahren die Gipffel = Ruthe gar zu geſchwind in die Höhe ſteiget / unformlich und ſchwanck werden will / ſo muß man demſelbigen oben den Gipffel / wie auch der oberſten Aeſte Ende verſchneiden / damit er ſich hernach fein ausbreiten / und in die Dicke wachſen möge / die Blättlein aber / wo es abgeſchnitten / muß man mit der Baum = Salbe oder Wachs fleiſſig wieder beſtreichen.

5. Alles am Stamm neben aus wachſende / und ſchoſſende Ruthlein / ſollen / wie oben vermeldet / nahe am Stamm abgeſchnitten und hinweg gethan werden.

6. Die jungen Pfropff = Stämme ſollen auch ferner mit Dorn = Reiſern umſteckt und gebunden werden / damit das Viehe und anders die Rinde derſelben nicht verletzen / umreiſſen / oder ſonſten Schaden zufügen könne.

7. Dafern die jungen Pfropf = Stämme / oder auch junge verſetzte Bäume von unmäſſiger Sonnen = Hitze verdorren / ſo muß man denſelbigen mit Hacken und Begieſſen zu Hülffe kommen. Jtem / man kan auch dieſen Bäumen mit Schatten / oder feiſten grünen Kräutern / oder Leim um den Stamm / wie ein Pflaſter geſchlagen / helffen.

8. Wann die jung geſetzte Bäume von ſchadhafften Thieren / Geiſſen oder Haſen / ꝛc. beſchädiget / oder von jemand anderſt die Rinde / womit es auch geſchehen / verletzet iſt / ſo ſolle man das verletzte und geſplitterte alles genau bis auf das friſche hinweg ſchneiden; zuvor aber muß man von friſchem Leimen und Kühe = Miſt eine Salbe machen / dieſelbige wol unter einander mengen / hernach um den ſchadhafften Orth des Baums wol hinan trucken / und mit einem umgeſchlagenen Lappen Leinen Tuch verbinden / ſo bekommt es wieder eine friſche Rinde / und heilet der Schade wieder zu.

Nota. Diß kan auch an den alten Bäumen in Acht genommen / und denſelbigen damit geholffen werden.

9. Wann man beſorget / daß einem die jung = geſetzte Bäumlein geſtohlen / oder ausgehoben werden möchten / hat man nachfolgenden Liſts ſich zu gebrauchen:

B. Nehets oſla nhi sal dnnu, uz low nrednâb redo, nerünhcs dnu, neppal tim ſe ednib dnu, ekcid low nedre mmats nebleſsed bmu egalhcs, oſla uht med. A.

Um Mißbrauchs willen hat man dieſes alſo ſetzen wollen / ſonſten wäre es kein Stratagema oder Liſt / der Verſtändige kan ſolches ein und andern Weg ordentlich leſen.

A. Jſt Rechts. B. Lincks. Sap. ſat. dict.

Die Urſach / warum man ſolche Bäume ſtehen läſt / und nicht bald nimt oder ausziehet / iſt aus obgeſetztem leichtlich abzunehmen.

2. Der alt geſetzten und geſunden Bäume Wartung beſtehet in nachfolgendem Unterricht:

1. In der Säuberung / und andere Wartung.
2. In der Tüng.

1. Anbelangend die Säuberung der Bäume / ſo iſt dieſelbige nothwendig; dann wann man einen alten Baum hat / der groß und moſſigt iſt / ſo trägt derſelbige ſelten Frucht / oder aber läſt ſolche vor der Zeitigung fallen / muß man derowegen ſolches fleiſſig abſchaben. Weiln aber durch das Schaben der Baum oder deſſen Rinde leichtlich verletzet werden kan / als iſt es beſſer / daß man ſolches mit den Händen / wo mans erreichen kan / oder einem rauhen Wüllen Lumpen an eine Stange gebunden / abreibe und abſtreiffen möge.

Nota. Wann man den jungen Bäumen beyzeiten das Moß und alle andere Mißgewächs benimmt / ſo ſind ſie im Alter deſto mehr darfür befreyet.

2. Die alten verdorreten Aeſte / wie auch die Miſteln / Schwämme und andere Mißgewächs am Baum ſolle man hinweg ſchneiden / und die Stell mit Baum-Wachs verwahren.

3. Wann der Baum wegen harter Erde keine Nahrung und Safft bekommen / und alſo keine Frucht tragen kan / ſo ſolle man zu deſſen Wurtzeln raumen / deroſelben eine oder zwo auffſpalten / hernach einen Stein oder höltzern Keyl zwiſchen den gemachten Spalt ſtecken / damit er alſo offen bleiben müſſe / und der Baum dardurch deſto beſſer ſeine Nahrung bekommen könne.

4. Dafern der Baum aber zu viel Feuchtigkeit im Stamm hat / ſo kan durch die Wurtzel und obiges Mittel ſolches wieder in die Erde gezogen / und alſo dem Stammen geholffen werden.

5. Wann ein alter Baum viel aufgeſpaltene Rinden hat / ſo verhindert ſolches auch die Wachſung und Fruchtbarkeit. Solle man derowegen im Frühling die aufgeſpaltene Rinden abſchaben / darbey aber wol in Acht genommen werden / daß man die nechſte und innere grüne Rinde nicht verſehre; dann dardurch der Baum beſchädiget / und ihme endlich ſeine natürliche Feuchte oder Nahrung benommen wird.

6. Wann die Apffel-Bäume gar verdorren wollen / ſo ſolle man um die Wurtzel räumen / und darzu Hanffknotten ſchütten. Hanffknotten aber iſt nur gleichſam die Spreu / wann der Hanff getroſchen und geworfft wird / ſo man ohne das ſonſten hinweg ſchüttet / und zu nichts gebrauchet.

7. Wann ein alter Baum von auſſen ein gutes Anſehen / hingegen aber keine Frucht trägt / und man nicht eigentlich die Urſache wiſſen kan / ſo ſolle man

man zu deſſelbigen Wurtzeln raumen / und fleiſſig zuſehen / ob etwan dieſelbige durch ſchadhaffte Thiere / als Omeiſſen / Würmer / Krötten und dergleichen / des Baums Wurtzeln beſchädiget worden. Wann man demnach ſolches alſo befindet / ſo ſolle man gute Achtung geben / daß man das Schädliche von den Wurtzeln bringet / wie man kan. Oder beſiehe ferner / ob viel dicke und verworne in einander gewachſene Wurtzeln vorhanden ſeynd / dann dieſe dem Baum auch ſehr ſchädlich / in deme ſie die natürliche Feuchte an ſich ziehen / und ſolche dem Baum nicht zukommen laſſen / muß man ſie derowegen hinweg nehmen / die Haupt- und vornehmſte Wurtzeln ſtehen laſſen / ſo wird der Baum alsdann hernach ſeinen Wachsthum deſto vollkommener haben.

8. Damit im Frühling der Froſt keinen Schaden der Baum-Blühe thun möge / ſo ſetzen etliche ein Gefäß mit Waſſer zu dem Baum / nehmen hernach ein Seelband eines Wüllenen Tuchs / binden daſſelbige um den Stamm des Baums / und laſſen alſo das längſte Ende des Seelbandes in das Geſchirr / worinn das Waſſer iſt / einhängen / ſo wird das Seelband dem Stammen die Feuchte aus beſagtem Geſchirr zubringen / und dardurch verhindern / daß die Blühe nicht erfriere.

Nota. Damit aber das Waſſer in dem Geſchirr offen ſtehend nicht ſelber gefriere / ſo muß ſelbiges mit Stroh oder andern zugedeckt / und für dem Froſt verwahret werden.

Andere Gärtner entblöſſen dem Baum die Wurtzel / und halten ſelbige ſtetig in der Feuchte / es muß aber die Wurtzel auch für Froſt bedeckt und wol verwahret werden.

Im übrigen was ferner bey der Bäume Schädlichkeiten dem Hausvatter nöthig zu wiſſen seyn möchte / wird derſelbige nachfolgend bey der II. Abtheilung gefaſter Ordnung umſtändiger zu vernehmen haben; ſolte aber über Verhoffen ein und ander nothwendige Erinnerung ausgelaſſen worden ſeyn / ſtellen wir ſolches alles dem beſſer erfahrnen Gärtner anheim / und ſuchen wir hierinn meiſts den kürtzeſten Weg / als viel Weitläufftigkeit zu machen.

2. Die Tüngung der Bäume betreffend / ſo hat der Gärtner in Acht zu nehmen

1. Die Zeit.
2. Die Materi.
3. Den Boden / oder das Erdreich.
4. Die Art der Tüng an ſich ſelbſten.

1. Die Zeit anbelangend / ſo ſolle dieſelbige entweder im Frühling oder im Herbſt geſchehen; dann ſo man im Sommer die Bäume tüngen wolte / ſo brächte ſelbiges mehr Schaden als Nutzen / weiln beydes / die Sonne und die Hitze des Miſts / dem Baum die Feuchtigkeit und den Safft benehmen. Iſt

demnach

demnach vorgeſetzte Zeit des Frühlings und Herbſtes die beſte / aus Urſachen/ weiln zu beyden gemeldten Zeiten das Erdreich kühl und feucht iſt / hingegen erwärmet ſelbiges der Miſt/ macht es fett und fruchtbar.

2. Es ſolle aber die Tüngung der Bäume / ſo wol im Frühling als im Herbſt / im abnehmenden Mond und deſſen letzten Viertel geſchehen ; dann im zunehmenden Mond macht die Tüng viel Unkraut / welches alsdann den Bäumen die Nahrung entziehet.

2. Die Materi betreffend/ ſo iſt dieſelbe unterſchiedlich/man muß ſich aber hierinn nach jedes Landes Art/ Gelegenheit und deſſen Gewohnheit richten. Es wird aber darfür gehalten / daß der Schaafs-Miſt den Bäumen die beſte Tung gebe.

2. Sonſten nimmt man auch Miſt / und leget ſelbigen auf die entblöſten Wurtzeln der Bäume / damit der darauf fallende Regen denſelbigen gute Gedeyung bringen möge.

3. Wann der Boden des Landes / worinn ein Baum ſtehet / gar zu ſandig / ſo menget man friſchen und feiſten Letten darunter / an ſtatt des Miſts oder Tungs.

3. Den Boden und das Erdreich anbelangend/muß man gute Achtung geben / damit man mit der Tung kein Schaden thun möge ; dann wann der Boden oder das Erdreich zu ſandicht iſt / darinn die Bäume ſtehen / ſo iſt der heiſſe Miſt den Bäumen ſehr ſchädlich / weiln Sand und Miſt die Hitze vermehren/ und machen / daß die Bäume verdorren ; muß man derowegen den Sand von des Baums Wurtzeln hinweg raumen / und an deſſen ſtatt gute fette Erde thun/ und zum theil unter den Sand vermengen.

Nota. Zur Tüngung der Bäume iſt am allerbeſten der Gaſſen-Koth/ vornemlich / wo man viel Viehe aus und eintreibt / wie ſolches die gute Hausvätter ohne weitere Erinnerung ſelbſten wiſſen und erfahren haben.

2. Wann die Erde hart / ſpiſſicht / laimicht / oder letticht iſt / ſo ſolle man ebenmäſſig ſelbige von des Baums Wurtzeln hinweg räumen/ ſolche hernach mit Sand vermengen / daß ſie fein luck und mürb werde / damit der darauf fallende Regen dardurch zu den Wurtzeln kommen möge.

3. Wann die Erde aber zu naß und ſumpffigt iſt / ſo muß man dürr und trocken Erde darunter mengen / und das ſumpſſichte hinweg thun / unter ſolche Erde mag man auch wol Aſchen thun / dann dieſe trocknet ſehr.

4. Die Art der Tüngung beſtehet in nachfolgendem/ nemlich / daß man wiſſen möge/ wohin oder wie man die Bäume tüngen ſolle.

1. Diß ſolle nun geſchehen dem Stamm nicht gar zu nahe / ſondern vier oder fünff Schuh weit von demſelbigen auf allen Seiten herum / je nachdem

dem der Stamm groſſe oder lange Wurtzeln ausgebreitet hat; Im widrigen Fall/ ſo man die Tüng dem Stamm gar zu nahe machen wolte/ wird der Miſt des Baums Rinden und Stamm gleichſam anzünden/ daß er den Wurm und Brand bekommet/ und alſo hernach verdorrete. Es wird auch das Obſt/ ſo auf dem Baum folgends wächſt/ Wurmſtichicht und nicht zeitig.

2. Man ſolle aber in beſagter Weite/ der vier oder fünff Schuh/ rings um den Stamm des Baums/ die Erde bis zur Wurtzel hinweg raumen und graben/ und die Wurtzel entblöſſen/ hernach den Tung darauf thun/ und ſolche Grube eine Zeitlang offen ſtehen laſſen/ damit der Miſt vom Regen durchweicht/ und alſo ſeine Fettigkeit dem Baum und deſſen unterſter Hertz-Wurtzel zubringen könne; dieſes macht alsdann den Baum fruchtbar und wachſend man decke aber die Tung hernach wieder etwas mit ſeiner Erde für der herbey nahenden Sonne zu.

II. **Was die ſchadhafften und krancken Bäume anbelangt/ ſo hat der Hausvatter auf nachfolgende Urſachen und Umſtände gute Achtung zu geben. Auf**

I. **Schädliche Witterung.**

II. **Unterſchiedliche Kranckheiten.**

III. **Allerhand ſchädliche Thiere.**

I. Betreffend die ſchädliche Witterungen/ ſo ſeynd dieſelbige ins gemein nachfolgende/ als:

1. **Hagel und Schloſſen.**
2. **Donner und Wetterleuchten.**
3. **Froſt und Kälte.**
4. **Reiff.**
5. **Nebel und Mühlthau.**

1. Anbelangend Hagel und Schloſſen/ ſo thun ſelbige den Bäumen/ inſonderheit den jungen/ ſehr groſſen Schaden/ und kan man/ ſolchem Unheil fürzukommen/ faſt keine Hülffmittel finden.

Es haben aber die Alten/ vornemlich auf zweyerley Wege/ vermeynet/ dieſem Unheil fürzukommen/ und nachfolgender Geſtalt abzuhelffen.

1. Erſtlich haben ſie eine todte Eule/ mit ausgebreiten Flügeln/ an einer hohen Stangen/ im Garten aufgehenget.

2. Oder aber/ in Mangel der Eule/ ihre Garten-Zäune rings herum mit Stickwurtz umzäunet.

Wir laſſen aber dieſe beyde Stücke/ dafern ſie ohne Superſtition oder Aberglauben geſchehen/ in ſeinem Werth verbleiben; im übrigen/ was etwan durch Sympathien oder andere natürliche Urſachen geſchehen kan/ dem verſtändigen Hausvatter/ ſo wol in dieſem als allen andern nachfolgenden

Stücken und Fällen der Experientz und Erfahrenheit/ zu thun oder zu laſſen nach Belieben.

2. Das Wetterleuchten oder den Donner betreffend / ſo hat der Hausvatter auch ſo wol in dieſem als auch andern nachfolgenden Fällen ferners zu wiſſen;

1. Die Alten haben vermeynet/ wann ſie einen Laubfroſch in ein irdenen Hafen oder Topff einſchlieſſen / und denſelbigen mitten in einem Garten vergraben / ſo ſolle der Donner und Wetterleuchten dem Garten nicht Schaden thun.

2. Andere hengen Adlers-Federn im Garten umher auf.

3. Oder / wann mans haben kan / eine Tappe oder Hand von einem Meerkalb.

4. Unterſchiedliche Gärtner pflantzen im Garten hin- und wieder Loorbeer-Bäume.

5. Man vermeynet auch / daß durch den Glockenſchall / oder Abſchieſſung des groſſen Geſchützes / die Lufft und der Donner ſich zertrennen ſolle.

3. Was Froſt und Kälte anbelanget / ſo thut ſolches den Gärten und Bäumen auch offt ſehr groſſen Schaden/ ſonderlich wann es viel Schnee und Eyß giebt / und daſſelbige von der Sonne ſchmiltzet / hernach glatt-eyſet / und die Bäume erfrieren.

Damit aber ſolches den Bäumen nicht ſchaden könne / bindet man nur Stroh um dieſelbige / wie ſolches ins gemein alle Hausvätter ohne das wiſſen.

4. Den Reiffen vorhero zu muthmaſſen / ſo hat der Hausvatter aus dem Unterricht der neundten und zehenden Claß zu erſehen / wann etwan ein ſchädlicher Reiffen fallen möchte oder nicht / ſo man ſich deſſen beſorget / ſo legt man im Garten hin und wieder an vielen Orten Bündlein Stroh/ oder nimt anders Geſträuß / zündet ſelbiges mit Feur an / wird alsdann der Rauch und Dampff darvon die ſchädliche Lufft zertheilen und reinigen.

5. Nebel und Mühlthau werden vertrieben / wann man das rechte Horn von einem Ochſen mit Miſt in einem Garten verbrennet / alſo/ daß es zu allen Seiten einen groſſen und weiten Rauch gebe; dann dieſer Rauch zertheilet und vertreibet die böſe ſchädliche Lufft / darvon ſonſten das Geſchmeiß an den Bäumen herkommet.

Nota. Wann man kein Ochſen-Horn haben kan / ſo leget man nur im Garten hin und wieder Miſthauffen / zündet ſie an/ daß ſie ein groſſen Rauch und Dampff geben.

Etliche vermeynen / man ſolle im Garten hin und wieder junge Lorbeer-Bäume ſetzen / ſo falle der Mühlthau meiſts auf dieſelbige. Die Warheit lehret die Erfahrung.

II. Un-

II. Unterſchiedliche Kranckheiten der Bäume ſeynd vornemlich nachfolgende:

1. Der Wurm.
2. Der Brand.
3. Der Krebs.
4. Die Rauhe oder Räudigkeit.
5. Das Moß.
6. Die Gelbſucht.
7. Die Verletzung.
8. Die Fäule.
9. Die Unfruchtbarkeit an ſich ſelbſten.

1. Den Wurm anbelangend/ ſo wird man ſelten einen Obſt-Baum antreffen/ deme nicht die Würme Schaden thun/ inſonderheit den Apffel- und Birn-Bäumen/ auch denen jenigen/ ſo zwiſchen der Rinde einen ſüſſen Safft haben. Es wachſen aber ſolche Baum-Würme bisweilen von einem harten Streich/ ſo die Bäume bekommen/ oder von Alters derſelben.

Wider die Würme/ ſo in des Baums Rinde wachſen/ muß man den Orth/ da die Rinde aufgeſchwollen/ ſpalten und aufſtechen/ damit die beſte Feuchte heraus flieſſen könne/ auch ſolle man die Würme/ ſo darinn/ mit einem Eiſern Häcklein heraus ziehen/ alsdann Rinds- oder Säu-Miſt durch einander mit Salbey und ein wenig ungelöſchten Kalch darunter ſtoſſen und mengen/ ein Pflaſter daraus machen/ darüber ſchlagen/ und mit einem Lumpen verbinden.

Nota. Wann man den Wurm nicht finden kan/ ſo ſoll man den ſchadhafften Orth brennen/ mit einem glüenden Eyſen/ damit der Wurm verbrenne oder erſticke/ und alſo der Schaden nicht weiter im Baum fortfreſſe.

Man nimmt auch Ochſen-Harn/ mit einem drittentheil Eſſig vermenget/ begieſſet damit den Schaden.

Item/ Schweins-Miſt mit Menſchen-Harn vermenget/ damit des Baums Wurtzel begoſſen. Andere machen ein Loch in des Baums Stamm/ und bohren unterſich bis auf den Kern/ gieſſen hernach darein Wein mit Pfeffer/ Lorbeer und Rauten/ ſchlagen das Loch mit einem Hagendorn zu.

Ferner kan man dieſem Schaden auch helffen/ wann man vorbeſagter maſſen ein Loch in den Stamm bohret/ und darein das Pulver von Myrabolana Citrini, aus der Apothecken/ darein ſtreuet/ und das Loch mit einem Zapffen von Hagendorn zumachet.

Nota. Wann man bey den Zweigen zwiſchen Holtz und Rinden gepülverten Weyrauch hinein thut/ ſo ſoll kein Wurm in dieſen Baum kommen.

 2. Der

2. Der Brand an den Bäumen iſt auch eine ſchädliche Kranckheit derſelbigen/ dann davon verdorren und verwelcken ſie.

Es bekommen aber die jenigen Bäume den Brand/welche in einem allzutrocknen/ dürren und ſpiſſigen Erdreich ſtehen / aus welchem ſie ihre gebührende Nahrung nicht haben können / welches man leichtlich ſpüren und ſehen kan / wann die Rinde am Holtz verzehret/ und von unten an bis oben aus zum Gipffel gantz ſchwartz brandig ausſiehet.

Dieſem nun fürzukommen / ſo muß man zur Wurtzel raumen / und die böſe Erde hinweg / dargegen aber gute fruchtbare Erde an die vorige Stelle thun / damit der Regen durchdringen / und das Erdreich unter der Wurtzel befeuchten möge / und alſo der Baum ſeine bedürfftige Nahrung darvon bekommen könne. Und eben dieſes ſolle man auch thun / wann der Baum ſolchen Schaden ſchon bekommen hat.

Wann ein Baum dieſen Schaden hat / und man will ihme wieder helffen / ſo ſolle man alles Verbrandte bis auf das Lebendige hinweg ſchneiden / und fleiſſig zuſehen / daß darvon nichts am Stamm bleibe / dann daſſelbige greiffet ſonſten immer wieder weiter um ſich.

Nachdeme nun alles aufs beſte hinweg geſchnitten worden/ſo macht man eine Schmier oder Salbe von einem Theil Laimen / und zwey Theil Kühe-Koth/ wol unter einander gemenget/ und ſchlägts über den Schaden/ verwahret und verbindet es wol/ und dieſes ſolle man etlich mahl thun/ bis dem Baum wieder eine neue friſche Rinde wächſet. Wie man eine gute Brand-Salbe machen ſolle / iſt hie unten zu ſehen.

Es ſolle aber der Haus-Gärtner auch wiſſen dem Brand fürzukommen/ nemlich / durchs Baumlaſſen nachfolgender Geſtalt: Im April / Majo und Julio / am allerbequemſten im Junio und Vollſchein / auf den Abend um 6. Uhr ſolle man ein ſubtieles Peltz-Meſſerlein nehmen / und ſelbiges zwiſchen die fördern Finger faſſen / alſo / daß nur deſſen Spitz herfür geht/ und reiſſet damit an des Baums Stamm / zwiſchen Mitternacht und der Abend-Seite die äuſſerſte Rinde/ jedoch nicht bis aufs Holtz / unter den Aeſten hinab bis aufs Erdreich / daß ſie ſich von einander begiebt / damit der Safft Lufft bekommet / und die übrige Feuchtigkeit heraus dringen möge / ſo wird alsdann an dieſem Orth eine neue geſchlachte Schelffen oder Rinde wachſen.

Nota. An einem gar groſſen Baum oder deſſen Stamm machet man etwan vier / und an einem kleinen nur einen oder zwey Riſſe/ und wegen der Zierlichkeit/ ſo man will/ Flammenweiß abwarts.

Es iſt auch allen geſunden und ſchadhafften Bäumen ſehr gut/ wann man vor Winters die Wurtzel derſelbigen entblöſſet/ und Waſſer darzu gieſſet / hernach ſolches gefrieren läſt / und alſo das Erdreich wieder auf das Eyß zudecket.

Der

Der Hausvatter ſoll auch gewohnet ſeyn / daß er den Bäumen vorbeſagter maſſen nicht im allzuſchwachen und neuen Mondſchein / ſondern obbeſchriebener Zeit ſolche Laſſung vornehme / nemlich / vom erſten bis aufs letzte Viertel.

Jngleichen wann man mit dem Meſſerlein bis auf das Holtz hinein reiſſet / ſo wird nicht allein der Riß gar weit im Wachſen / ſondern es halten ſich auch die Ameiſſen und ſchädliche Ohrhöller darinn auf / ſolle derowegen nur die äuſſerſte und obere ſchwartze Häutlein oder Schelffe der Rinde aufgeriſſen werden.

Ebenmäſſig ſolle der Riß an beſagten Orth nicht gegen Aufgang der Sonnen gemacht werden; dann ſonſten entſtehet eben aus dieſem der Brand.

Nota. Dieſe beſchriebene Laſſung der Bäume / iſt ſo wol dem Stein-Obſt als den Apffel-Bäumen nützlich und bequem.

Eine gute Brand-Salbe zu den Bäumen wird nachfolgender Geſtalt gemachet:

Man nimbt vier Loth weiſſes Hartz / und
ein Loth ungebrauchtes gelbes Wachs.
ein Schoppen oder vierdten Theil einer Maaß Baum-Oel.
vier Loth Schmeer.

Dieſe vier läſt man mit einander ſieden / nur ſo lang / bis daß man ſie wol durch einander vermengen kan / gieſſet hernach ſelbiges in kaltes Waſſer / und wann der Baum vorgelehrter maſſen bis aufs Grüne geſchnitten und gereiniget / ſo ſchmieret man denſelbigen mit dieſer Salben / und verbindet ſolchen / wie oben gelehret worden.

Oder man nimbt ein Pfund Baum-Oel / darzu
vier Loth Wachs / ingleichem
vier Loth Hartz / und ſo viel
Schmeer.

Laſſet alles mit einander ſieden / ſäubert den Baum obiger maſſen / und waſchet denſelbigen einmal oder zwey mit Spühl-Waſſer ſauber aus / und wann er trucken / ſo ſchmieret man ſolchen mit vorgelehrter Salbe.

Nota. Bey Säuberung des Baums ſoll man kein Brod-Meſſer nehmen.

3. Der Krebs iſt auch eine ſchädliche Kranckheit der Bäume / wird erkennet / wann nemlich die Rinde eines Baumes ſchwartz wird / deßgleichen auch das Marck / welches man ſehen kan / wann man einen Peltzſtock abſchneidet oder ſäget.

Es entſtehet aber der Krebs in den Bäumen / wann man nemlich dieſelbige in einem ſchädlichen Zeichen / entweder im Scorpion oder im Krebs ſetzet;

dann alſobalde wächſt der Krebs in der Schelffen / und benimmet allgemach dem Baum die Krafft / alſo daß bald hie bald dort ein Aſt abſtehet und dürꝛ wird / und die grünen ebenmäſſig nicht viel Früchte bringen / und ſo man dieſem nicht fürkommet / ſo muß der Baum zeitlich verderben.

Dem Krebs vorzukommen / ſo ſolle man gute Achtung auf die Bäume geben / vornemlich zwiſchen Aſt und Stammen in der Zwiſſel / dann da wächſt der Krebs in einer ausgeloffenen Schelffen / den ſolle man mit einer Heppen heraus ſchneiden bis aufs Grüne / und / wie oben gemeldet / mit Baum-Salben verſtreichen / hernach mit Werck / Moßig und Baſt verbinden / damit der Regen und keine Näſſe nicht beykommen könne.

Item / man ſolle im Februario / nemlich zu der Zeit / wann man die Bäume ſäubert / einen kleinen Bohrer nehmen / der ohngefehr eines kleinen Fingers dick / und damit in den jenigen Baum / woraus der Krebs iſt geſchnitten worden / ein Loch oder drey in den Stamm des Baums bis auf den Kern bohren / hernach von Wacholder-Holtz Zäpfflein gleicher Dicke des Bohrers hinein ſchlagen / alſo in jeden Baum drey oder vier / jedoch nicht auf eine Seite / ſondern auf die vier Orth am Baum / hernach des Baums wol warten / und dieſes beſagte ſolle geſchehen / wann der Krebs zuvor ſchon heraus geſchnitten worden.

4. **Die Rauhe oder Räudigkeit** der Bäume / ſo ſie ſolche unglatte Rinden anfangen erſt zu gewinnen / oder ſchon haben / muß man / ſo bald der Schnee aus dem Garten iſt / oder aufs längſte im Mertz oder April / die grobe Rinde mit dem Baum-Meſſer abſchaben / und ſolcher Geſtalt abziehen / damit man die lebendige untere Rinde nicht beſchädige oder verletze.

Den abgeſchabten Orth am Baum ſolle man alsdann mit Kühe-Koth fleiſſig überſtreichen / ſo bekommet der Baum eine ſchöne und geſchlachte Rinde.

Nota. Da etwan im Abſchaben der Baum ohngefehr verletzt / oder aber wegen Härte der rauhen Rinde verletzt werden muß / ſolle man alsdann ſich fleiſſig hüten / daß man die gar unterſte Rinde bis aufs Holtz hinein nicht entblöſſe noch hinweg ſchabe.

5. **Der Mooß** iſt auch eine ſchädliche Kranckheit der Bäume / kommet gemeiniglich von der Wurtzel her / wann dieſelbige eine trifftige oder andere böſe Erde empfinden / daß ſie dardurch verhindert werden / in der Erde fortzukriechen / und eine Erfriſchung zu ſuchen / dardurch dann der Baum Krafft- und Blätterloß gemachet wird / ſo lang / bis daß man die böſe Erde hinweg / und die Wurtzeln wieder erfriſchen möge.

Wann es nun ein alter Baum / ſo muß man denſelben vor dem Winter umher loß machen / und die Erde bis auf die halbe Dicke der Baumwurtzeln hinweg thun / und dieſes rings um den Baum gleichſam als einen Circul / hernach

nach den Winter über alſo offen ſtehen laſſen / damit die Erde bis zum Frühejahr wol reiff werden möge / hernach füllet man das Loch wieder zu / und macht unter die Erde einen wol verzehrten Miſt / ſonderlich um die Seiten der Wurtzeln.

Von den groſſen Bäumen ſchabt man hernach das Mooß mit einem Schraber / damit man die Rinde gar gelinde ſchraben und nicht verletzen kan.

Wann es aber ein kleiner Baum iſt / ſo ſich mit Mooß behänget / ſo ſolle man denſelbigen mit vieler Erden ausheben / und hernach ein Loch / ohngefehr vier Schuh ins Viereck / machen / auf deſſelbigen Grund Miſt legen / und es mit Erde und kleinem Miſt wieder zufüllen / und den Baum darein ſetzen / und ſolches muß man alſobalden thun / und den jungen Baum nicht lang mit ſeinen Wurtzeln aus der Erde laſſen / ſonſten verdorren ſie / und nehmen keine Nahrung mehr an.

Von den kleinen Bäumen ſchabet man das Mooß mit einem Garten-Meſſer / oder aber mit einem Höltzern Schäuffel / ohne Verletzung der Rinden ab.

Die bequemſte Zeit zum Abſchaben des Mooß iſt / wann es geregnet hat / oder wann ein Morgenthau gefallen; dann ſo lang es dürr iſt / ſo hält es ſich gar veſt / alſo daß man ſolches nicht wol ohne Verletzung der Rinden wird abnehmen können.

Nota. Man ſolle dieſes Abſchaben nicht verſäumen / dann ſo man es darauf läſt / ſo nimmt ſolches täglich zu. Und iſt den Bäumen eben ſo ſchädlich / als die Krätze oder Räude den Thieren.

6. Die Gelbſucht der Bäume zu erkennen / wird ſolches an deroſelben Blättern vermercket; Die Urſach kommet daher / wann den Bäumen die Wurtzeln entweder durch Maulwürffe / Feldmäuſe / oder aber mit einer Haue oder Schauffel verletzet worden; Oder aber / wann der Grund-Boden um den Baum zu wäſſerig / und durch vieles Waſſer um die Wurtzel / dieſelbigen erſticket werden.

Einem und andern nun vorzukom̃en / ſo muß man die Erde um den Baum aufgraben und loß machen / damit man denſelbigen beſichtigen könne. Findet man demnach / daß der Schade von den Maulwürffen / Feldmäuſen / oder durch eine eyſerne Schauffel oder Haue die Wurtzeln beſchrabet worden / ſo muß man die Wurtzel nahe bey dem Schaden oder der Wunden fein gleich abſchneiden / hernach auf des Lochs Grund / Soot oder Rueß aus dem Schornſtein legen / dann dieſes vertreibet die Maulwürff und Mäuſe / alsdann das Loch mit guter Erde / ſo mit kleinem Miſt vermänget iſt / wiederum zufüllen.

Dafern aber Waſſer über den Wurtzeln / ſo darff man eine kleine Fur-

chen/ ſo etwas niedriger ſeyn / machen / alſo daß ſich das Waſſer darvon verlieren und abziehen könne.

7. Die Verletzung der Bäume ſolle man/wann es noch friſch/ mit Kühe-Koth und Laimen unter einander vermenget / beſtreichen / hernach fleiſſig verbinden vor Näſſe und dem Regen zu bewahren/ ſo verwächſt es wieder.

Wann die Bäume vom Sturmwind oder ſonſten andern Dinge ſpalten oder reiſſen/und Schiefer bekommen haben/ſo ſolle man denſelbigen mit Koth/ Schaaf- und Säu-Miſt zu hülffe kommen.

Item/wann die Bäume/ſie ſeyen jung oder alt/von ſchadhafften Thieren/ Haſen/ Geiſſen/ Böcken oder dergleichen benaget/oder auch durch etwas anders die Rinde beſchädiget worden iſt ; ſo ſchneidet man das benagte oder beſchädigte und geſplitterte alles bis auf das friſche hinweg / machet zuvor eine Schmier von friſchem Laimen und Kühe-Koth wol durch einander gemenget/ ſchlägt ſolches um den ſchadhafften Orth des Baums/truckt es fein wol hinan/ verbindet es alſo mit einen umgeſchlagen Lappen und Bändern/ ſo wächſet unter ſolchem Pflaſter dem Baum wieder eine neue Rinde / und heilet alſo gar darvon.

Nota. Man ſolle zu beſagter Baum-Salbe nur ein Theil Laimen und zween Theil Kühe-Koth nehmen/ und ſolches beſagter maſſen unter einander mengen.

8. Die Fäulung der Bäume betreffend : So ſolle man ſpitzigen Wegrich mit Eſſig ſieden/ hernach mit Erden und ausgebrandten Ofen-Laimen/ darunter ein wenig Queckſilber / alles unter einander vermenget / damit ein Pflaſter gemacht / und um den Schaden des Baums geſchlagen / wie auch die Fäule wol damit beſtrichen / ſo vergehet ſie / man mag es auch mit Rinder-Harn wäſchen / iſt abſonderlich dienlich darzu.

9. Die Unfruchtbarkeit der Bäume kommet von vielen Urſachen her / vornemlich aber/ wann ein Baum untüchtig gepfropffet. Item / aus unzeitigem Beſchneiden der Nebenſchoß/ ſo von den Pfropffreiſern getrieben worden/ welche man ſonſten vor dem dritten oder vierdten Jahr nicht beſchneiden ſolle.

Wann demnach ein ſolcher junger Baum unzeitig beſchnitten worden / zwar jährlich blühet/ aber keine Frucht bringet / ſo ſolle man zu rechter Zeit denſelbigen ausheben / ſeine Wurtzeln beſichtigen/ und alsdann in friſche Erde mit gutem Miſt vermenget umſetzen.

Oder aber/da man denſelbigen nicht ausheben wolte/ ſo ſolle man die gröſte und ungeſchickteſte Aeſte oben heraus hinweg hauen / und die beſten nnd glatten ſtehen laſſen/ ſelbige hernach mit guten Reiſern aufs neue pfropffen.

Wann alte Bäume unfruchtbar ſich erzeigen / ſo kan man denſelbigen auf nachfolgende Weiſe zu hülffe kommen.

1. Man

1. Man ſolle ſelbigem im November zur Hertzwurtzel raumen / wann ſie noch friſch / mit einem eiſernen Keil ſpalten / hernach in den Spalt ein Höltzlein ſtecken und den Keil wieder heraus ziehen / dardurch bekommet der Baum wieder Lufft / und wird fruchtbar.

Dafern aber die Wurtzel verfaulet / ſo hauet man ſie am friſchen Orth ab / bohret hernach mit einem ſchmahlen Bohrer durch die friſche Hertzwurtzel etliche Löcher Creutzweiß gegen einander / und ziehet junge Weiden-Rüthlein darein / füllet hernach das ausgegrabene mit gutem Erdreich wieder aus.

2. Wann man aber vermeinet die Unfruchtbarkeit des Baumes komme von überflüſſiger Feuchte des Baumes her / ſo ſolle man dem Baum ſchräpffen / ſo das beſte iſt: Andere aber die bohren im Aprill oder May mit einem Bohrer in den Stamm etwas über der Wurtzel ein oder mehr Löcher / biß aufs Marck / laſſen es ohngefehr ein Tag oder drey ſtehen / damit die übrige Feuchtigkeit auslauffen möge / ſchlagen hernach die Löcher mit Zwecken von friſchen Hagendorn wieder zu.

3. Wann auch die Bäume / inſonderheit die Alten / ein ungeſchmackes / ſaures und wurmſtichiches / ingleichen undauerhafftes Obſt tragen; ſo ſolle man demſelben Baum die Zweig und Aeſte oben hinweg hauen / und den abgeſchnittenen Orth mit Baumſalbe / oben gelehrter maſſen / beſtreichen: Unten aber umb den Baum die Erde aufgraben / in die Grube faulen Miſt thun / hernach das ausgegrabene Erdreich wieder darüber ziehen / und alſo ein paar Jahr ſtehen laſſen. Nachdeme nun der geſtümmelte Baum ſchöne junge Aeſte ausgetrieben / kan man ſelbige alsdann von einer guten Arth pfropffen / wird alsdann durch diß Mittel der Baum gleichſam wieder jung und fruchtbahr gemachet werden.

4. Den unfruchtbaren und ungeſchlachten Bäumen ſolle auch auf folgende Weiſe euſſerlich geholffen werden / wann man nemlich ein Säcklein mit Roſen-Saamen und Senffkernen füllet / darein auch ein Wißelfuß ſtecket / hernach das Säcklein zwiſchen die Aeſte des Baums henget.

5. Ein Baum / ſo wurmige und ſteinigte Frucht bringet / ſo vielleicht von böſer Feuchtigkeit oder Urſach des ungeſchlachten Bodens iſt / oder herkommet / kan nachfolgender Geſtalt verbeſſert werden: Man räumet die Erde umb den gantzen Baum und deſſen Fuß bey den Wurtzeln hinweg / thut dahin andere gute Erde / bohret aber zuvor in den Stamm nahe bey der Erden ein zimliches Loch / und ſchlägt einen Eichennagel darein / bedeckts aber hernach mit beſagter guten Erde.

6. Wann der Baum aus Geilheit unfruchtbar / gar zu viel Blätter / Spröſling / und keine Früchte bringet / ſo procediret man eben mit dieſem wie

vor geſagt / dann der Baum hat ſonſten zu viel Nahrung / und vermag die natürliche Hitze ſolches nicht alles zu verdauen.

7. Die Unfruchtbarkeit des Baums entſtehet auch von der harten Erde ſo an den Stämmen ſich befindet / oder aber auch groſſe Kräuter / ſo mit tieffen Wurtzeln an des Baums Stamm zwiſchen deſſen Wurtzeln ſtecken und wachſen / alſo dadurch dem Baum ſeine Feuchtigkeit und Nahrung nehmen / muß man ſie derowegen / ſo viel immer müglich / ausrotten und dem Baum Lufft machen.

8. Es geſchiehet auch gewöhnlich an den Birnbäumen in ihrem groſſen Alter / daß ſie wegen Härtigkeit ihrer Rinden an den Wurtzeln nicht mögen genugſame Nahrung an ſich ziehen / ſelbige den Früchten und Zweigen mitzutheilen / welches dann verhindert / daß ſie nicht jährlich Frucht bringen können / ſondern bleiben zwey oder drey Jahr alſo ſtehen; Dieſem nun zu helffen / ſo ſolle man deroſelben gröſte Wurtzeln aufſpalten / und Kißlingſtein aus einem flieſſenden Waſſer in die Spälte der Wurtzeln ſtecken / damit ſie alſo offen bleiben und die Feuchte an ſich ziehen können.

Nota. Man kan ſolchen Bäumen auch die Zahl der Zweige benehmen / damit denjenigen / ſo noch übrig ſind / der Safft des Baums genug ſeyn möge.

9. Die Unfruchtbarkeit kommet auch vielmals her / wann der Erdboden um die Bäume gar zu feucht / (wie oben ſchon erwehnet worden /) dann die Frucht wird davon wurmſtichig / weiln die vorige Feuchtigkeit / ſo die Bäume empfangen / ungedauet bleiben / und alſo innerlich faulen.

Dieſem nun zu helffen / muß man derowegen den Boden trückner machen / damit man den Bäumen die überflüſſige Feuchte benehme. Wann aber dieſes auch nicht helffen will / ſo muß man die Stämme / nahe bey den groſſen Wurtzeln / durchbohren / damit die übrige Feuchte dardurch ausflieſſen könne.

10. Gar zu trocken und dürrer Boden / gleichſam in einer Wüſteney / hat grattlichte dornichte Bäume / die kleine und ſchwehre Früchte tragen / muß derowegen mit guten Grund erſetzt / oder die Bäume in einen beſſern Orth verſetzet werden.

III. Allerhand ſchädliche Thiere betreffend / ſo den Obsbäumen Schaden thun / ſeynd vornemlich nachfolgende:

1. Böcke / Geiß und Haſen.
2. Maulwürff und Mäuſe.
3. Ameiſen.
4. Kefer / Stichling und Schnacken.
5. Raupen.
6. Schnecken.

1. Bö-

1. Böcke/ Geiß und Haſen/ ſo die Bäume ſchinden/ zerbeiſſen und nagen/ kan man zwar am allerbeſten den Garten mit einer guten Mauer/ Brettern/ Wand oder Zaun verwahren/ und dieſelbige darvon abhalten; Weiln aber bey einem groſſen Garten nicht wohl müglich/ daß man allezeit deſſelben Thür hüten könne/ ſolle man derowegen die Bäume/ ſo man verſchonet haben will/ mit ſcharffen Dornen umbbinden/ oder aber nachfolgender Geſtalt verwahren.

Man nimmt Hundskoth/ Geißkoth/ dieſe mit Geißharn vermiſchet/ und wie ein Brey gekochet/ darunter ein wenig Schwefel vermiſchet/ damit die Bäume beſtrichen.

2. Maulwürff und Mäuſe/ dieſe ſind nicht allein den Bäumen kein Nutz/ ſondern auch andern Garten-Gewächſen ſchädlich/ will man nun ſolche vertreiben/ kan ſolches am beſten auf nachfolgende Weiſe geſchehen:

Man nimmt lebendige Krebſe/ ſchiebet ſelbige in Maulwürff- oder Mäuſelöcher/ ſo ſie dennach hinter ſich kriechen/ ſo fliehen die Maulwürff und Mäuſe darvon; wann aber die Krebſe nicht leichtlich wieder heraus kommen/ ſondern gemeiniglich darinn bleiben und ſterben/ hernach ſehr ſtinckend werden/ ſo vertreibt der Geſtanck das Ungeziefer. Dieſes muß man nun allenthalben im Garten thun/ und damit die Maulwürffe ſamt den Mäuſen heraus treiben.

Oder man gräbt ein tieffes Loch in die Erde/ ſetzt einen tieffen vergläſten Haſen/ der unten weit und oben eng iſt/ darein/ wirfft ein todtes Hun oder Tauben darein/ ſo gehet der Maulwurff demſelbigen nach und fället darein.

3. Ameiſen ſind auch den Bäumen ſchädlich/ diſem kan man auf unterſchiedliche Weiſe vorkommen/ nachfolgender Geſtalt.

1. Wann man im Frühling die Bäume mit Waßen reibet/ ſo machet ſolchs die Rinde des Stammes bitter/ dieſes fliehen die Ameiſen/ und kommen nicht hinauf.

2. Wann man eychene Sägſpähne nimmet/ dieſelbige umb den Baum herumb wirfft/ ſo ſie nun beregnet werden/ ſo geben ſie ein ſchwartzes Waſſer/ ſo den Ameiſen zuwider iſt.

3. Man ſchmieret die Baumſtämme unten her mit Wagenſchmier/ Bech/ oder Vogel-Leim/ ſo kriechen die Ameiſen nicht darüber; wann es vertrocknet/ muß mans wieder neu überſchmieren.

4. Wann man die Bäume fleiſſig umbhacket/ und mit fettem Erdreich beſchüttet/ ſo kommen die Ameiſen nicht zum Baum/ dann ſie fliehen die friſche Erde.

5. Man ſtreuet auch Lederlohe/ mit Aſchen vermenget/ umb die Bäume/ und dieſes muß man jederzeit auf den dritten Tag wiederholen/ damit es ſtätigs einen ſtarcken Geruch behalte/ welchen die Ameiſen fliehen und meiden.

6. Andere verbrennen Schneckenhäußlein zu Aſchen / und ſtreuen dieſelbige im Neumond auf die Ameiſen-Hauffen / ſo fliehen ſie darvon / und verirren ſich / weil ſie umb dieſe Zeit blind ſind.

7. Bey vornehmen Bäumen / als Citronen oder Pomerantzen / iſt das allerbeſte und ſicherſte / die Ameiſen davon abzuhalten / nachfolgender Geſtalt:

Man läſt bey einem Haffner eine tieffe Schüſſel nach Belieben drehen / der Boden aber in dieſer Schüſſel ſolle eine Röhre haben / daß der Stamm des Baums dardurch gehen könne / und ſolle die Röhr ſo hoch von des Schüſſels Boden / als der Ranfft derſelbigen ſeyn / alſo wann man Waſſer darein ſchüttet / ſelbiges gleichſamb voll biß zum Ranfft ſeyn möge / gleichmäſſig denjenigen / ſo man den Weibern / ſowol von Haffner-Arbeit als von Zihn / oder Blech / pflegt an ihre Spinnrad zu machen ; Wann demnach die Schüſſel beſagter maſſen verfertiget und noch weich und ungebrandt iſt / ſo ſchneidet man ſelbige mit einem Trath in der Mitte voneinander / läſt ſolche 2. Stück brennen im Haffner-Ofen / hernach ſo thut man ſie umb den Baum und deſſen Stamm wieder zuſammen / verſchmieret die Riſſe mit Lett / und füllet ſie mit Waſſer / ſo werden dardurch die Ameiſen vom Baum aufzuſteigen abgehalten / weiln ſie über das Waſſer müſſen / und daſſelbige meiden.

4. Die Kefer / Stichling und Schnacken / ſo den Bäumen und andern Garten-Gewächs ebenmäſſig hinderlich und ſchädlich ſeynd / muß man folgender Geſtalt vertreiben:

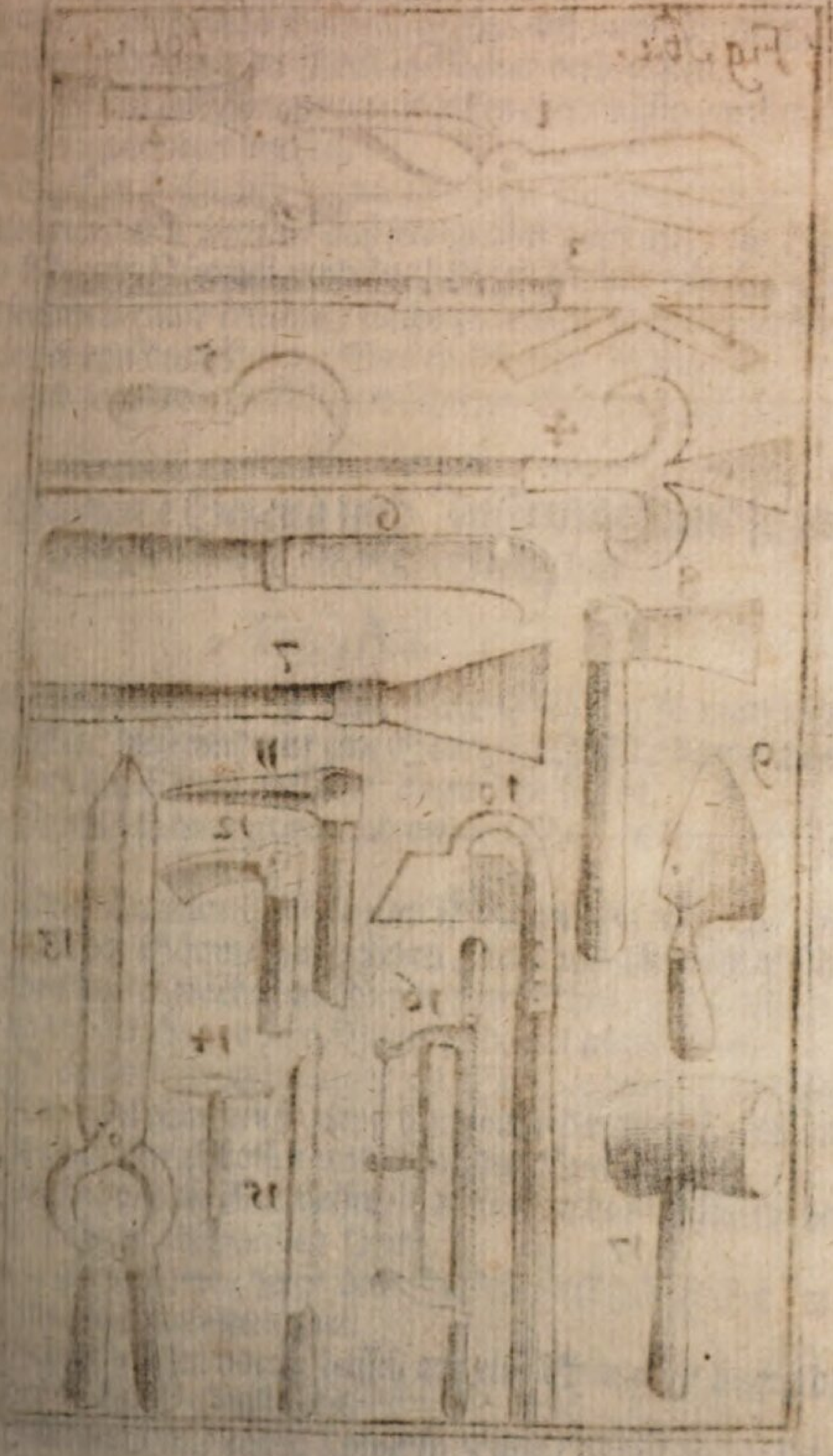
Man ſolle von dürrem Wermuth / Knobloch / Rindshörner oder Abſchabſel von Kämmen / alten Schuhſohlen-Leder / Mooß und dürres Scabioſenkraut zuſammen auf einen Hauffen tragen / damit angezündet einen Rauch machen / ſolcher Geſtalt / daß der Wind ſelbigen gegen die Bäume treibe / von welchen man das Ungezifer verjagen will.

Oder man thut beſagtes in einem Hafen auf Kohlfeuer legen / und damit allzeit über den dritten Tag die Bäume beräuchern.

5. Raupen ſeynd der Obsbäume faſt ſchädliche Feinde / indeme ſie nicht allein die Blätter / ſondern auch die Früchte abnagen / und dardurch die Bäume verderben / bevorab weiln alle Früchte / was von demſelben noch übrig gelaſſen wird / wurmſtichig / ſteinicht und gelbicht wird / auch vor der Zeit abfället.

Dieſem Ubel nun beyzeiten zu wehren und fürzukommen / ſo ſolle der fleiſſige Haußvatter oder Gärtner bey dieſem Mayerhofe und deſſen Baumgarten / die Raupen-Scheer- und Rauppen-Eiſen (wie ſolche in hernach folgenden Figuren bey Num. 1. 2. 3. und 4. zu ſehen) gleich nach Abgang des Schnees / zur Hand nehmen / und damit die Raupen-Neſter abzuwerffen / auch mit der Rauppen-Scheer Num. 1. die Spinnenwebige Blätter aufs genauſte abzu-

zwicken



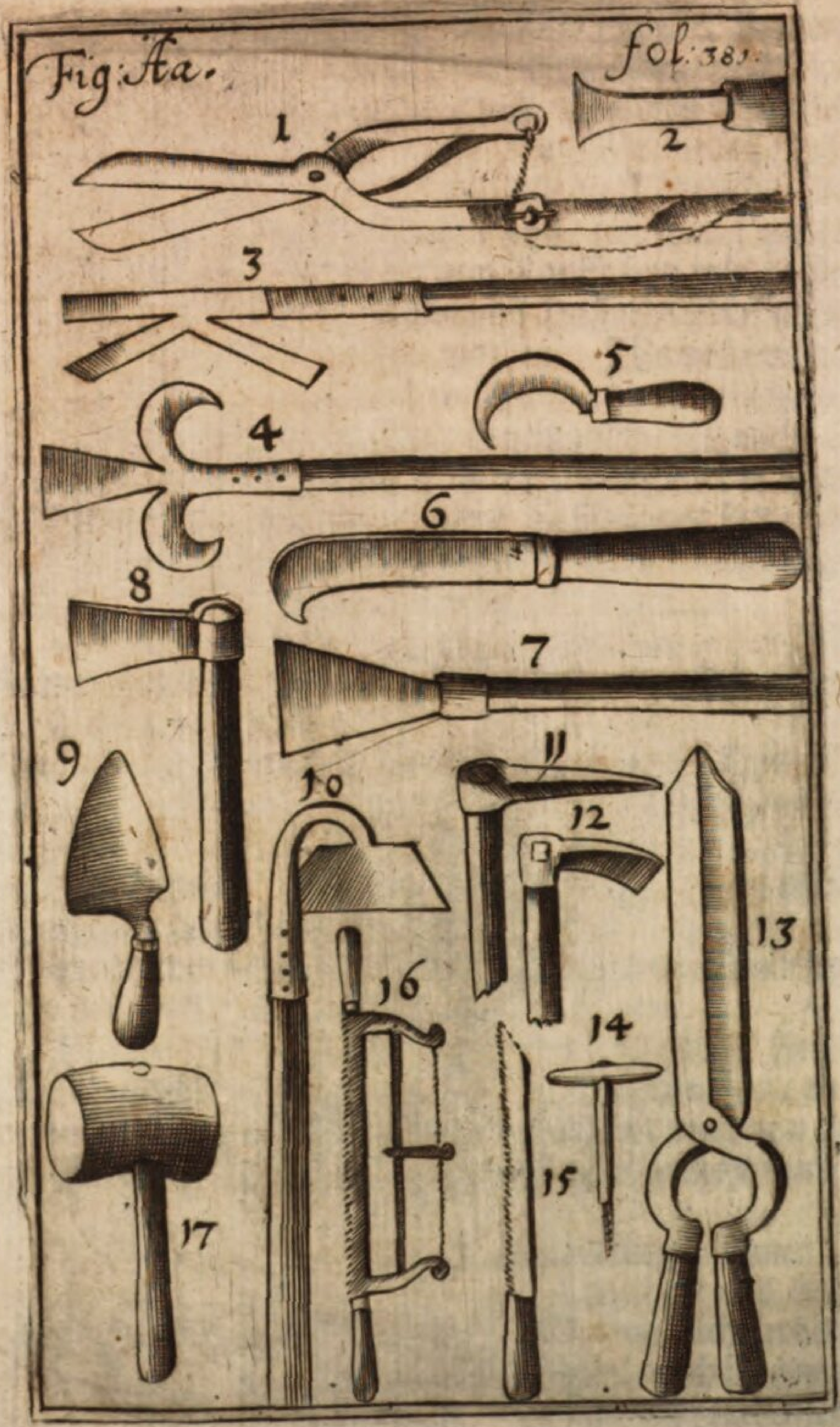


Fig: Aa.
fol: 381.
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

zwicken/ ſelbige hernach fleiſſig zuſammen leſen und verbrennen/ und ja zuſehen/ daß nichts im Graß darvon übrig ligen bleibe.

Wann aber die Rauppen an einem Baum gar zu ſehr überhand genommen/ ſo muß man Strohbüſche machen/ ſelbige auf lange Stangen ſtecken/ hernach anzünden und damit die Raupen-Neſter verbrennen.

Nota. Alle Hecken des Baumgartens ſollen ebenmäſſig von den Raupen-Neſtern geſäubert werden.

6. Schnecken ſetzen ſich gemeiniglich an die Bäumſtämme / auch hinter die Blätter an den Bäumen / daß ſelbige aber nicht auf dem Baum kriechen können / ſolle man Ofenruß umb denſelbigen ſtreuen / auch da ſie in den Wegen oder ſonſten herumb kriechen / ſolche zertretten oder verwerffen.

Folget ferner von dem übrigen Garten-Gezeug / ſo man bey den Bäumen / ſo wol auch ſonſt zu andern Gewächs im Garten / zur Arbeit nöthig haben wird.

II. Vom Garten-Gezeug und Inſtrumenten/ ſo man in dem Obs-Garten vonnöthen hat.

Fig. Aa.

1. Eine Raupenſcheer / mit einer ſtählern Feder / ſo man mit einem Stricklein ziehen kan / dieſe wird auf eine Stange geſtecket / damit man in der Höhe den Bäumen die Rauppen-Neſter abzwicken könne.

2. Ein Meiſſel / ſo man zu ein und andern Sachen bey den Bäumen vonnöthen hat.

3. Diß iſt ein Baummeiſſel / bey den Bäumen ſehr nützlich / mit deme man die hohen Aeſte der Bäume herab ziehen / auf- und abwarts abſchneiden und nach ſich ziehen kan/ ingleichen mit dem vordern Theil/ gleich einem Meiſſel in der Höhe das ſchädliche von dem Bäumen damit abzuſtoſſen.

4. Diß iſt ebenmäſſig wie voriges ein Stoß- oder Baummeiſſel / ſo vornen wie auch bey den krümmen ſcharpff ſeyn ſolle / damit man die untüchtigen Aeſte von den Bäumen abſtoſſen und ſchneiden könne.

5. Iſt eine Heppe oder Rebmeſſer / damit man das Geſträuß oder die Nebenſchoſſe der Bäume abſchneiden könne.

6. Iſt eine groſſe Hepe / ſo zu dem Heckenwerck gebrauchet / wird an etlichen Orthen eine Reißhacke genennet.

7. Ein Schroth-Eiſen oder Meiſſel/ auf eine Stangen/ damit die verdorrete Zweige der Bäume abzuſtoſſen.

8. Ein Handbeyl / mit einem ſchweren Kopff / damit die Pfähl zu ſpitzen und einzuſchlagen.

9. Eine Källe / gleichwie die Maurer haben / dieſe kan zu vielerley Sachen gebrauchet werden / bey Verſtreichung der Bäume / als auch Ausgrabung der Garten-Gewächs.

10. Ein Mooßkrätzer oder Baumſchaber / kann auch ſonſten zu den Wegen / dieſelbige zu ſäubern / gebrauchet werden.

11. Ein Piquel / damit die Steine umb die Bäume aufzuraumen.

12. Eine Haue / damit den harten Grund umb die Bäume aufzuhauen / wann man ſelbige ausgraben und verſetzen will.

13. Eine Heckenſcheer / dieſe ſolle lang und ſtarck ſeyn / wird gebraucht zu dem Bindwerck / Buchsbaum und Hecken.

14. Ein Bohrer / ohngefehr Fingers dick und einen Werckſchue lang / damit die Löcher in die Bäume zu bohren / wie oben gelehret / kan auch zu andern Sachen im Baumgarten gebrauchet werden.

15. und 16. ſind ſcharpffe Hand-Sägen / damit die Aeſte und andere Sachen abzuſchneiden.

17. Iſt ein höltzerner Schlägel / damit man den Mäiſſel treiben oder zu andern Sachen gebrauchen kan.

18. Eine Steigleiter zweyerley Gattungen / damit man die Gewächs und das Obs von den Bäumen abnehmen kan.

19. Ein Obs-Hammen / damit das ſchöne Obſt abzunehmen / damit es im Abſchütteln der Bäume ſich ſonſten zerfället / ſolle ſo groß ſeyn / daß man ein Fauſt darein ſtecken möge / hat 10. oder 12. Zähne / ſo zween oder drey Zoll lang ſeyn ſollen.

20. Eine Spate oder Stechſchauffel / zum aufgraben der Bäume / wie auch zur Baumſchul.

21. Ein eiſſerner Rechen.

22. Eychene und fiechtene Pfähle / die jungen Bäumlein daran zu binden.

23. Dergleichen ein ziemlicher Vorrath an Stäblein / ohngefehr drey Schue lang / die Baumſchule damit zu bemercken / wo man die Kerne geſtecket hat.

24. Baſt und Weidenbänder / ſamt langem Stroh / die Bäume damit zu binden.

25. Eine Gieß-Kanne und Waſſer-Zuber zum begieſſen der Bäume.

26. Einen Schub-Karren / damit man gute Erde zu den Bäumen führen kan.

27. Ein Korb zum Obsbrechen.

28. Ein groſſer Korb / das Obs darinn hinweg zu tragen.

29. Eine Tragbehre / damit den Miſt unter die Bäume zu tragen.

30. Ein

30. Ein höltzerner Kaſten / mit guter Erde gefüllet / zu den jungen Bäumlein darein zu pflantzen.

31. Eine Garten-Schnur zu Setzung der Bäume und den Wegen zu gebrauchen.

32. Eine Miſtgabel.

33. Ein Karſt.

34. Zweyerley Gattungen von Eiſenſchauffeln.

35. Eine andere Arth eines Mooßſchabers.

36. Eine Creutzhaue / ſo zum abhauen der Stämme und ausreuten der Bäume ſehr bequem / und zu vielerley Arbeit im Obsgarten bequem und nutzlich.

III. Vom Verſetzen der Bäume.

In vorgenommener Ordnung dieſer Claſſ / folget ferner nach deroſelben III. Abtheilung / wie man allerhand Bäume verſetzen ſolle: Hat demnach der Hausvatter unſers Meyerhoffs kürtzlich davon nachfolgenden Unterricht und Anweiſung:

I. Von der Bäume Arth / Natur / Eigenſchafft und Unterſcheid.

II. Von der Zeit des Ausgrabens und Aushebung der Bäume.

III. Von Zubereitung des Erdreiches und Einſetzung der Bäume.

IV. Von deroſelben Pfleg- und Wartung.

I. Die Natur und Eigenſchafft der Bäume betreffend / ſo iſt zu wiſſen / daß man insgemein alte und junge Bäume / fruchtbare und unfruchtbare / verſetzen könne; Worbey dann in acht zu nehmen / daß man wiſſe / welche Bäume gerne / wegen eingepflantzter Neigung beyſammen / und dann diejenigen / ſo einander zuwider / kennen lerne / ingleichen die entweder einander an dem Gewächs verhindern / oder aber gar verderben.

Bäume / ſo gerne beyſammen und neben einander wachſen / ſeynd vornemlich und insgemein die Apffel- und Birnbäume / bevorab daß eine männliches und das ander weibliches Geſchlechts ſeyn ſolle.

Alſo auch / wann man Wachholder-Bäume / ſo kleine Beer tragen und mannliches Geſchlechts ſeynd / zu den Weiblein oder den jenigen ſetzet / ſo Beere haben / ſo werden die vorige auch fruchtbar.

Ingleichen wo man Citronen-Bäume hat / da kan man auch Kürbſen pflantzen; ob ſie wol ungleicher Arth / ſo haben ſie jedoch eine natürliche Neigung zuſammen.

Item Citronen- und Pomerantzen-Bäume zu Cypreſſen / Myrthen und Lorbeeren gepflantzet / wachſen auch ſchön und gerne beyeinander.

Gleiche Bewandtniß hat es auch mit Granaten und Myrthen; Alſo auch die Dattelbäume das Männlein und Weiblein beyſammen; Dann ohn das Männlein das Weiblein keine Frucht bringet.

Hingegen können die Oliven-Bäume nicht leiden / daß andere Bäume nechſt bey ihnen herumb ſtehen; dann ſie belieben nur ihr eigenes Geſchlecht.

Alſo auch der Oehlbaum kan nicht wol leiden/ daß ein Eichbaum nechſt bey ihm ſtehe/ oder daß / wann man denſelbigen in eine Grube ſetzet / da zuvor ein Eichbaum geſtanden/ ſo verdirbt der Oehlbaum.

Ebenmäſſig verhält es ſich mit dem Nuß- und Eichbaum / welche beyde eine ſonderbare Widerwärtigkeit gegen einander haben/ daß/ wann man dieſer Bäume einen in des andern Grube ſetzet/ ſo verdorret und verdirbt derſelbige.

II. Die Zeit der Ausſetzung betreffend / ſo iſt dieſelbige zweyerley:

I. Im Frühling.

II. Im Herbſt.

I. Im Frühling geſchiehet ſolches im Mertz ohngefehr den eilfften Tag diß Monats/ und dieſes nach Landes Arth / wann es ein kalter Orth iſt; worbey in acht zu nehmen/ wann es einen kalten Mertzlufft hernach gibt/ und durch nachfolgende Sonnen-Hitze das Erdreich austrocknet / ſo wird dardurch dem Baum ſeine Krafft und Wachsthumb entzogen / ſtehet alſo derſelbe ab und verdirbt.

II. Im Herbſt und Winter-Monat aber iſt es am beſten ohngefehr auch den Eilfften vor der Sonnen wende; Dann die nachfolgende Winter-Feuchte gibt den Wurtzeln Safft / und nehmen dieſelbige den neuen Grund deſto lieber an / auch wann der Frühling kommet / ſo hat der geſetzte Baum ſchon genugſame Krafft und Safft/ ſo erfordert wird.

Nota. Dafern man im Sommer wegen eines Baues oder andern Urſache einen Baum von ſeiner Stelle hinweg und man ſelbigen verſetzen müſte/ ſo kan ſolches noch wol geſchehen / wann die Bäume nicht über fünff oder ſechs Jahr alt ſeynd. Was aber ältere Bäume ſeynd / die kan man auch verſetzen und damit procediren und handeln/ wie bald hernach folgen wird.

Hernach iſt zu wiſſen / daß derjenige Baum / ſo im abnehmenden Mond gepflantzet / fruchtbahr wird / deſſen Obſt bald zeitiget.

Diejenigen Bäume aber/ ſo im neuen Liecht und zunehmenden Mond gepflantzet werden / bekleiben wohl / werden alt und wehrhafftig / bekommen viel Wurtzeln/ Laub und Holtz/ aber ſie tragen nicht viel Frucht.

Nota.

Nota. Da man aber nohtwendiger Weiſe im zunehmenden Liecht einen Baum verſetzen müſte / ſo ſolle ſolches am Ende des Mondes geſchehen / und muß man die Nebenſchoſſe des Baumes beſchneiden / ſo trägt derſelbige Frucht / wie ein anderer Baum. Im zunehmenden Mond Bäume zu pflantzen / ſolle man vermeiden den 8. 10. 11. 12. 15. 17. und 18. Tag.

Je näher man am Ende des Monats Bäume verſetzet und pflantzet / je ſchöner dieſelbige wachſen / werden fruchtbar und bekommen ſchöne Früchte.

Bäume / ſo dicke Wurtzeln haben / die ſolle man im Wintermonat und Chriſtmonat verſetzen und pflantzen.

Bäume mit groſſem und dickem Marck / als Feigen / Maulbeer / Haſſelnüß und dergleichen / ſollen verpflantzet werden umb die Helffte des Herbſtmonats biß zu Allerheiligen-Tag.

Bäume mit Wurtzeln / im Advent oder bald hernach.

Nachdeme nun die Zeit des Auſſetzens vorhanden / ſo gräbt man vor allen Dingen erſtlich ein Loch / deſſen Gröſſe und Tieffe muß ſich nach dem Baum richten / den man ausgraben will / auch muß ſolche Grube tieffer und weiter ſeyn / als die jenige / wo man den Baum ausgehoben / an dem jenigen Orth / wo man den Baum hin zu ſetzen inwillens iſt.

Hernach gräbt man umb den Stamm des jenigen Baumes / ſo man auszuheben geſinnet iſt / drey / vier oder mehr Schuh / ingleichen nach der Tieffe ſeiner Wurtzeln.

Nota. Man ſolle aber den Baum zuvor auf allen Seiten unterſtützen / damit / wann derſelbige untergraben / nicht umbfalle / ſeine Aeſte und Wurtzeln unbeſchädiget bleiben mögen.

Wann man demnach umb alle Wurtzeln die Erde hinweg geraumet / und diß ein groſſer alter Baum iſt / ſo ſollen alle deſſelben gröſte Nebenwurtzeln abgehauen / und ohngefehr von zwey biß drey Schuh lang am Stamm gelaſſen / hernach mit einem kleinen Bohrer / Spannen-weit voneinander Creutzweiß durchbohret / alsdann mit jungen grünen Weiden durchzogen / die Hertzwurtzel aber gantz gelaſſen / zuvor aber / durch Hülff eines Compaſſes / mit einem Zeichen / gegen Mittag oder Mitternacht / bezeichnet werden.

So nun dieſes geſchehen / ſo hebet man den Baum aus / ſetzt denſelbigen in obgemachte Grube wiederumb nach den vorigen Zeichen und Campaſſ / theilet ſeine Wurtzeln fein gleich rund umb aus / decket und verdammet ſie alsdann mit guter Erde.

Wann man die Bäume im Winter ausſetzen oder ausheben muß / ſo ſolle man ſolches thun / ehe das Erdreich gefrieret; alsdann vergräbt man den Baum / und hauet ſeine Wurtzeln vorgelehrter maſſen ab. Worbey dann nicht zu ver-

zu vergeſſen/ daß man den Baum zuvor unterſtütze/damit derſelbige nicht umbfalle/ oder von dem Winde umbgeworffen werden möge.

Nachdeme nun der Baum umbgraben/ derſelbige unterſtützet/und deſſen Wurtzeln abgehauen worden / und der Froſt angegangen / ſo läſt man denſelbigen ſtehen/ biß daß man vor Nachts das Erdreich und Wurtzeln mit Waſſer begoſſen / alſo daß es feſt zuſammen frieren könne.

Wann nun dieſes verrichtet / ſo hebet man den Baum ſamt dem daran gefrohrnen Erdreich aus dem Loch/ leget ſelbigen auf einen Schlitten/ Schleiffen oder Wagen / und führet ſolchen zu dem neuen Loch / ſetzt ihn/ wie er zuvor geſtanden/ nach dem Compaſſ wieder ein.

Wann man junge Stämme / ſo nun ſechs oder weniger Jahr alt / im Sommer verſetzen will/ und dieſelbige grün voller Laub ſeynd ; kan man ſolches nachfolgender Geſtalt verrichten :

Erſtlich gräbt man umb den Stammen/ ſo weit als die Aeſte und Trauff des Baumes reichen/ die Wurtzeln auf/ ſchneidet hernach von denſelbigen ohngefehr zween quer Finger breit ab / gieſſet alsdann Waſſer in die Grube/ läſſet ſolches drey Tag lang darinn ſtehen / damit das Erdreich erweiche und geſchlacht werde; Schlaget ferner grobe Tücher umb den Baum/ und hebt ihn durch Beyhülffe anderer Leuthe aus / ſetzt ſelbigen in die neu gemachte Grube/ wie er zuvor geſtanden / und hieroben genugſam erinnert worden.

III. Wie man die Erde zubereiten ſolle / welche man umb die ausgeſetzte Bäume thun will / kan ſolches nachfolgender Geſtalt geſchehen :

1. Wann ein alter Baum ausgeſetzet/ ſo füllet man umb deſſelbigen Wurtzel gute Erde und feiſten Miſt.

2. Wann ein junger Baum im Sommer mit ſeinen grünen Blättern ausgeſetzet werden muß / ſo ſolle man das Loch umb die Wurtzeln mit linder Erde ausſchütten/ und aufs fleiſſigſte verwahren / damit die Sonne das naſſe Erdreich nicht berühre.

IV. Die Wartung der ausgeſetzten Bäume betreffend/ ſo hat man nun in acht zu nehmen / daß die Erde umb die Wurtzeln nicht gar zu hart eingeſtoſſen / ſondern zu Zeiten umbgerühret und luck gemachet werde / damit die Wurtzeln ſich ausſtrecken und am Wachſen nicht verhindert werden mögen ; Hernach / wann es ſehr trocken Wetter / ſo muß man mit Begieſſung fleiſſig ſeyn/ biß daß ſich die hangenden Blätter deſſelbigen wieder erheben / und in ihre vorige Grünung kommen.

IV. Von Zurüſtung der Erde und Tüngung der Bäume.

Wann die Tung den Bäumen groſſen Nutzen bringet / davon das Erdreich geſchlacht / mürb / luck / mild und feiſt wird / können demnach die Bäume darvon ſtarcke Nahrung / deſto mehrere und beſſere Früchte bringen. Und hat der Baumgärtner bey der Tung / ſo wol des Kern- als Stein-Obſts / nachfolgendes zu wiſſen und in acht zu nehmen.

I. Die Zeit.
II. Die Materi.
III. Den Unterſcheid der Bäume.

I. Die Zeit betreffend / wann man die Bäume tüngen ſolle: So iſt zu wiſſen / daß es im Herbſt / nemlich umb Allerheiligen oder umb Martini / und nicht im Frühling geſchehen ſolle. Jngleichen / wann umb Andreæ die Erde noch nicht gefrohren / mag man gleichfals tüngen.

Die Bäume zu tüngen iſt auch nutzlich und gut / wann man ſolches bey zunehmenden Mond auf nachfolgende Weiſe verrichtet:

Man gräbt / nach Beſchaffenheit des Baumes / umb denſelbigen zween / drey oder vier Schuh breit rings herumb / ziehet das Graß / Waſen und Steine auf eine Seite / und gibet darbey fleiſſige Achtung / daß man die groſſe / wie auch kleine Lebens-Wurtzeln / ſo den Safft an ſich ziehen / nicht entblöſſe / ſondern die Erde ohngefehr ein paar quer Finger dick darauf ligen bleibe; Dann ſo man die Tung oder Miſt auf die bloſſe Wurtzel thun wolte / ſo werden dieſelbibe davon ſchimmlend und anbrüchig / darvon hernach Würme wachſen / welche die Wurtzeln abnagen und verderben.

Nachdem nun der Graß-Waſen von der Erde umb den Baum / ohne Entblöſſung der Wurtzel / hinweg gezogen / ſo ſchüttet man den Miſt / jedoch ohne Berührung des Stammes / umb den Baum / und thut den hinweg gezogenen Waſen auf einen Hauffen beyſeits / daß derſelbige verfaule / und übers Jahr zur Tung gebrauchet werden könne / läſſet hernach den Miſt ohn unterzogen umb den Baum ſo lang ligen / biß daß deſſelben Feiſte und Feuchtigkeit ſich in die Erde gezogen / und der Miſt gantz vertrocknet ligen bleibt.

Nota. Die beſte Zeit / Bäum und Gärten zu miſten / iſt / wann die warme Mittags-Lufft wehet / trocken Wetter / und der Mond im erſten oder letzten Viertel iſt; Dann der volle Schein trocknet ſeine Krafft aus.

II. Die Materi der Tung betreffend; So iſt dieſelbige unterſchiedlich / vornemlich aber dreyerley:

1. Von Menſchen.
2. Von vierfüſſigen Thieren.
3. Vom Geflügel.

1. Der Miſt oder Tung von den Menſchen iſt allzu hitzig / und zu dem Baumtungen nichts nutz/ dafern derſelbige nicht mit einer andern feuchten Materi vermiſchet wird.

2. Von vierfüſſigen Thieren hat man nachfolgende:

1. Pferd- und Eſel -
2. Ochſen - -
3. Kühe- und Kälber - } Miſt.
4. Schwein -
5. Schaf und Ziegen-

1. Der Pferd-Miſt iſt ſehr hitzig / brennet im Sommer das Land ſehr aus.

Der Eſelsmiſt/ inſonderheit von Mauleſeln/ ſolle zur Tung gut ſeyn.

2. 3. Der Ochſen- und Kühemiſt iſt zu den Baumtungen der beſte/ weil dieſelbige ein leichtes und nicht gar zu fettes Erdreich erfordern.

4. Der Schweinmiſt iſt der allergeringſte zum Tüngen / bringet ſehr viel Unkraut.

5. Der Schaf- und Ziegenmiſt iſt zum Tüngen auch ſehr gut / als mit welchem man an ſtatt des Ochſen- oder Kühmiſts / wann man ſolchen nicht haben kan / wol tüngen mag.

3. Tung oder Miſt vom Geflügel; Iſt vornemlich von Hünern und von Tauben; weiln aber beydes zu brandig/ und die Erde darvon ſehr ausdorret/ ſo iſt er zum Baum tungen gantz untüchtig. Es will aber der Tauben-miſt einen naſſen und feuchten Boden haben.

Hünermiſt iſt linder denn Taubenmiſt; Er will aber auch feuchtes Land haben.

Gänſemiſt tauget auch nicht; Dann er verbrennet und verheeret das Erdreich.

III. Den Unterſcheid der Bäume anbelangend / ſo hat der Baum-gärtner zu wiſſen / daß nicht alle Bäume viel Miſt leiden können; Deßgleichen muß man achtung geben auf den Boden / da die Bäume ſtehen / damit das Erdreich nicht allzuſehr ausgetrocknet werde.

Birn- und Mandelbäume können viel Miſt leiden/ ſonderlich Kühe- und Ochſenmiſt.

Zwey- und dreyjähriger Miſt iſt beſſer dann friſcher und neuer Miſt.

Nota. Diejenigen Bäume/ ſo man tüngen will/ ſollen zuvor umbgegraben und geöffnet werden / ehe man ſie mit dem Miſt beſchüttet/ damit

damit die Näſſe vom Regen und Schnee die Feiſtigkeit vom Miſt deſto beſſer und leichter unter ſich bringen / mit der Erde vermiſchet und durchgearbeitet werden möge.

Sonſten kan man auch tüngen mit Aſchen und Kalch / ſo den Kürßnern und Färbern vom Fellwerck übrig bleibet / deren eines theils ſtreuet man umb die Wurtzeln / nachdeme ſie eröffnet ſeynd / Winters-Zeit / und wird dafür gehalten / wann man Abſchabſel von Pergament und den Kammachern / item Salpeter darzu ſtreuet / ſo ſollen darvon die Bäume wol wachſen / reich und viel Früchte bringen / welches die Experientz weiſen wird.

V. Von Wartung und Unterhaltung der Bäume / ſampt dem Garten-Gezeug.

Anbelangend die Wartung der Bäume / ſo heiſt es nach dem alten Teutſchen Sprichwort / Gartenwerck / Wartenwerck. Dieſes nun iſt ſonderlich bey den Bäumen vonnöthen ; Dann die erfordern eine fleiſſige und ſtätige Wartung ; Als da iſt das Umbgraben / Miſten und Tüngen / 2c. Auch ſo offt / als es vonnöthen / muß man das Erdreich feuchten und netzen / bevorab wann ſolches gar ſpröth und dürr iſt. Und ſeynd wenig Obsbäume zu finden / ſo ſolcher Wartung nicht vonnöthen ; Abſonderlich aber iſt das Umbgraben und Umbhacken der Erden umb den Stammen / und die Auslüfftung der Wurtzel / nützlich und nöthig ; dann dardurch wird nicht allein das Graß / ſo den Bäumen viel Krafft entziehet / hiemit getödtet und hinweg genommen / ſondern auch die Erde geöffnet / daß die faulen Dämpffe von verſtockter Feuchtigkeit ausſchlagen / eine feuchte Lufft die Wurtzel berühren / und die Feuchtigkeit / vom Regen und Schnee / hinein auf die Wurtzeln kommen möge.

Die Zeit des Umbgrabens betreffend / ſo iſt der Herbſt und Frühling darzu am bequemſten / weiln man umb dieſe Zeit in den Gärten auch ſonſten zu pflantzen pfleget ; Es hat aber das Umbgraben keine gewiſſe Zeit / ſondern ſolle geſchehen / wann es nöthig ſeyn wird / nur iſt in acht zu nehmen / daß ſolches nicht geſchehe / wann es kalte Nordwinde wehet.

In Genere und insgemein von Wartung der Bäume ein mehrers zu melden / ſo beſtehet daſſelbige in den Sieben nachfolgenden Stücken / nemblich im

1. Umbgraben.
2. Miſten oder Tüngen.
3. Verſetzen.
4. Wäſſern und Begieſſen.

5. Wieden oder anbinden.
6. Beſchneiden.
7. Unterſtützen.

Von aller ſolcher Arbeit hat der fleiſſige Gärtner ſchon hin und wieder vorhero in beſagtem und dann nachkommenden Unterricht vom Gartenwerck/ wie auch bey Anweiſung der XI. Claſſ. was jedes Monats / durchs gantze Jahr / im Baumgarten zu thun / genugſamen Bericht / wir ſetzen aber zum Überfluß nachfolgende wenige Anmerckungen.

I. Faſt alle Bäume wollen oben trockene und bey den Wurtzeln feuchte Erde haben.

II. Feigen und Maulbeer-Bäume wollen feiſte Erde haben.

III. Im Herbſt entblöſſet man die Wurtzeln der Bäume ſo tieff / daß man ſie faſt gantz ſehen mag / jedoch müſſen ſolche / wie oben gedacht / ein paar quer Finger hoch mit Erde bedecket bleiben. Hernach legt man den Miſt darauf / läſt ſolchen durch Regen und Schnee zerflötzen / alſo daß die Feiſtigkeit davon zu den Wurtzeln kommen / und ſich mit der Erde vermengen möge.

IV. Wann der Boden ſandig / ſo menget man feiſten und friſchen Letten darunter. Iſt aber derſelbige Botten lettigt / ſo menget man im Gegentheil Sand darunter an ſtatt des Miſts.

V. Im feiſtem Erdreich ſoll man Stämme / worauf man pfropffen will / lang laſſen / im magern Boden aber kurtz.

VI. Die jungen Pflantzen der Bäume / biß ſie drey Jahr alt werden / ſollen nicht beſchnitten oder behauen werden.

VII. Die Nebenſchößlinge und Baſtart-Zweige / ſo nahe bey dem Stamm oder ſonſten auswachſen / ſolle man fleiſſig hinweg nehmen / dann ſie dem Baum ſeine Nahrung ſtehlen.

VIII. Wann junge Bäume nicht fortwachſen wollen / und ſchwach werden / ſo ſolle man zu den Wurtzeln raumen / und denſelbigen mit friſcher Erde helffen.

IX. Wann die Erde nicht zu hart noch zu weich / ſo mag man darein allerley Stämme ſetzen.

X. Wann die Bäume anfangen groß zu wachſen / ſo ſchabet man derſelbigen Rinde / und reiniget ſie von den Fäſſern und aller Räidigkeit.

XI. Die Wurtzel der Bäume ſollen offtermals getünget / und wo es nöthig / begoſſen werden.

XII. Das Waſſer zu begieſſen / ſolle nicht gantz friſch noch kalt / ſondern aus einem Teich / Weyher / Pfützen und Gruben von faulem Waſſer / ſo lang in der Sonne geſtanden / genommen werden ; Ingleichen kan man Miſt im Waſſer umbrühren und damit die Bäume begieſſen.

XIII. Zu gar heiſſer Zeit / ſolle man die jungen Bäume mit Stroh bedecken/ oder aber grüne Kräuter umb den Stamm mit Leimen ſchlagen.

XIV. Junge Bäume ſollen mit Dornen umbzäunet/von den Thieren/ ſo den Bäumen Schaden thun können / wohl verwahret werden.

XV. Junge Bäume/ ſo voller Obſt hangen/ ſollen allenthalben mit Stützen unterſtützet / die groſſen und alten Bäume aber mit Klammern gefaſſet werden.

VI. Den Unterſcheid des Pfropffens/ ſo befinden ſich vornemlich Sechſerley Arthen; Nemlich:

I. In Spalt.
II. In die Rinde.
III. In den Kerb.
IV. Mit dem Aeuglein.
V. Mit dem Röhrlein.
VI. Durch Anhängen oder Abſeugeln.

I. In den Spalt zu pfroffen / ſo hat der Hausvatter zu wiſſen / daß dieſe Arth meiſtentheils dem Stein-Obs am beſten / und annehmlichſt möge vorgenommen werden ; Worbey dann nachfolgende Stücke in acht zu nehmen ſeyn werden:

1. Die Zeit.
2. Den Stamm / worauf man pfropffen will.
3. Das Pfropffzweiglein und deſſen Zubereitung.
4. Die Einſetzung deſſelbigen.
5. Die Verbind- oder Verwahrung.

1. Die Zeit betreffend / ſo kan man in dieſem Fall nichts gar gewiſſes ſetzen/ und hat man ſich mit ſolcher Arbeit vornemlich nach dem Ort und deſſen Gelegenheit zu richten; insgemein aber kan man ſelbiges am füglichſten vornehmen/ im Hornung/Mertz oder April/je nachdeme zu ſelbiger Zeit der Safft in dem Stammen in einem Jahr ehe als im andern ſich ereiget und aufſteiget / wann man demnach vermercket / daß der Safft anfängt aufzuſteigen/ und die Augen ſtarck zutreiben / ſo muß man mit dieſer Arbeit unverzüglich fortmachen / und nicht länger warten / biß daß der Safft zu Hartz und Gumi wird / und alſo dardurch verhindert / nicht das eingeſetzte Reiß einflieſſen könne.

2. Der Stamm / worauf man pfropffen will / ſolle kaum eines queren Fingers dick ſeyn/ an dem Orth / wo man ihn abſchneiden will.

Nota

Nota. Etliche pfropffen oder impffen auch in den Stamm auf Bäume/ ſo Arms oder Schenckel dick ſeynd; man hat aber in der Erfahrung/ daß vorige geſetzte Manier beſſer/ und zu dem Wachsthumb des eingeſetzten Pfropffreiſes bequemer ſeye.

Den Stammen eines jungen Bäumleins / worauf man pfropffen will/ ſolle man mit einem ſtarcken Handſäglein fein glatt und eben ſolcher Geſtalt abſchneiden / damit deſſen Rinde nicht ſehr zerriſſen werde / und ſolle der Schnitt nicht gar hindurch / ſondern nur biß ans Ende geführt / das übrige aber mit einem ſcharpffen Meſſer vollends abgeſchnitten werden.

Damit man aber mit der Handſäge den Durchſchnitt recht machen möge/ ſo hält man den Stamm mit der lincken Hand unterſich gewendet/ daß alſo der Stamm bey dem kleinen Finger der Hand über ſich gehe / und man mit den Daumen der lincken Hand die Sägen halten / und alſo den Schnitt fein hurtig mit der rechten Hand / jedoch nicht gantz durch / wie zuvor erinnert worden / vollbringen möge.

Wann demnach der Schnitt von der Säge die Blatte des Stammes rauh machet / ſo muß man mit einem ſcharpffen Meſſer dieſes Rauhe ohngefehr eines Meſſerrucken dick fein eben und glatt herab ſchneiden / damit der aufſteigende Safft des Baumes nicht verhindert werden möge.

Nota. Wie hoch der Stamm von der Erden biß zu dem Abſchnitt ſeyn ſolle / iſt oben in vorhergehendem dritten Abſatz der V. Abtheilung des Unterrichts von der Pfropff-Kunſt / Nachricht gegeben worden.

Ferner ſo ſpaltet man mit einem Meſſer oder Meiſſel die Blatte des Stammes ohngefehr im Glied von einem Finger lang / mitten durch/ jedoch ohne Verletzung des Marcks / und derowegen ein wenig auf der Seithen / ziehet alsdann das Meſſer oder den Meiſſel heraus / und ſteckt dargegen in das Mittel des Spalts / einen ſubtilen Keil von Buchsbaum/ Bein oder Ebenholtz/ deſſen Form iſt in der Fig. ⊙ mit Lit. H. bezeichnet zu ſehen.

Zum Uberfluß / damit der Stamm ſich nicht weiter ſpalten möge / als man es haben will / ſo kan man denſelbigen zuvor mit einem Band faſſen / ſo weit der Spalt gehen ſolle.

3. Das Pfropffzweiglein alsdann zuzurichten/ procediret man nachfolgender Geſtalt:

Man erwehlet ein Pfropffzweig / nach Gröſſe des Pfropffſtammens/ mit drey/ vier oder fünff Augen/ iſt der Pfropffſtamm klein / ſo ſolle das Reißlein nicht über drey Augen; iſt er aber mittelmäſſig / vier; ſo er aber ſtärcker / fünf Augen haben. Es ſolle aber ſolches Reiß nicht über acht quer Finger hoch oder lang gelaſſen / und die übrigen Augen hinweg geſchnitten werden / das

Blät-

Blätlein aber des abgeſchnittenen Reiſes ſolle mit Pfropffwachs überkleibet werden.

Nota. Wann man etwas auf ſtarcke Stämme pfropffet / ſo nimmt man die Reiſer beym Jahr / damit ſie das Drucken des Stammes deſto beſſer leiden mögen. Worbey in acht zu nehmen / daß ob dem Gleich ein Aug ſeye / welches hernach auſſenher gegen dem Spalt gerichtet werden ſolle ; damit daſſelbige die Nahrung aus dem Stamm deſto beſſer anziehen könne.

Will man demnach ein Reiß entweder bey dem Gleich / oder ſonſten bey einem Aug nehmen / ſo muß man mit Zurichtung deſſelbigen nachgehender Geſtalt fleiſſig umbgehen :

Bey einem kleinen Pfropffſtamm iſt es am beſten / man nehme das Reiß beym Aug / und unter ſolchem Aug ſchneidet man eines guten Meſſerrucken breit zu beyden Seiten / jedoch ohne Verletzung / mit zweyen Winckelrechten Abſätzen / und dieſes ohne Berührung des Marcks / eins Glieds lang herabwerts / damit alſo das Reiß von beyden Abſätzen des einſchneidens herab ſchräg und wie ein dreyeckigter Keiſl formirt werde ; es ſolle aber das äuſſere Theil dicker als das innere ſeyn.

Die innere Rinde des Zweigleins / mag man hinweg thun oder daran laſſen ; die äuſſerſte aber muß gantz und unverſehret bleiben / und ſolle das untere Aeuglein gerad auf die Mitte des Triangels kommen / wie in der Figur ♀ Num. I. bey a zu ſehen.

4. Die Einſetzung des Pfropffreißleins erfordert ſonderbahren Fleiß ; Nemblich man ſetzet ſelbige ſolcher Geſtalt auf den abgeſchnittenen Stamm / daß das Aug nechſt den zweyen Abſätzen auswarts komme / und die Winckel der Abſätze auf beyde Ecken oder Ende des Stammes kommen / auch ſollen die beyde Rinden / ſo wol des Pfropffreiſes als des Stammens / gantz genau auf einander zutreffen und ſchlieſſen / damit der auffſteigende Safft aus dem Stamm in das Pfropffreißlein einflieſſen / und alſo zum anwachſen befördern könne.

Beſiehe die Figur ♀ ſub Num. I. bey cc. und iſt das Pfropffreißlein bey b. auf der Seiten anzuſehen.

a. Das Pfropffreißlein gegen das Geſicht und auswarts der Seiten des Stammens / wann es eingeſetzt zu ſehen.

Nota. Wann man auf ſtarcke und erwachſene Bäume / inſonderheit auf Birn- oder Aepffelſtämme pfropffen will / ſo ſolle man den Pfropffzweig bey dem Jahr oder mit dem Knotten nehmen / ſo kan ſolches den Spalt des Baums deſto beſſer vertragen ; Es ſolle aber zunechſt über dem Knotten ein Aug ſeyn / ſo auswarts /

(wie oben erinnert worden) gerichtet werde / damit ſelbiges aus dem Stamm ſeine Nahrung bekommen / und deſto ehe und beſſer bekleiben möge.

5. Die Verbindung des Pfropffreißleins betreffend / ſo muß man den abgeſchnittenen Stamm auf der Blatten / wie auch / wo derſelbige bey dem eingeſetzten Reiß geſpalten / mit Pfropff- oder Baumwachs verſtreichen / ſo mit einem breiten Eiſen oder Meiſſel / ſo beym Feuer warm gemacht / zum füglichſten geſchehen kan / hernach mit Baſt verbinden. Es ſolle aber das Gebänd nicht zu ſtarck / ſondern etwas luck gelaſſen werden / damit das Wachsthumb dieſer Arbeit nicht verhindert werden möge.

Nota. Die Stein-Obſt-Stämmer wachſen viel ehe und mehr / als die vom Kern-Obſt.

So man will / kan man die Blatte des Stammens für dem Regen auch mit einer Haube von Laimen und mit Gemüeß darumb bekleiden / alſo daß das Aeuglein auch ſolcher Geſtalt vor Froſt und Reiffen beſchützet werden möge; Es ſoll aber auch ſolche Haube mit Baſt Creutzweiß verbunden / und vor dem abwerffen des Windes verſichert werden.

Damit aber dem fleiſſigen Baumgärtner nichts ermangele / und derſelbige auch wiſſen möge / wie das Pfropff- oder Baumwachs zugerichtet werden ſolle / ſo iſt deſſelben Zurichtung mancherley / wir ſetzen aber zur Nachricht folgende:

1. Man nimmt Gelb Wachs - Ein Theil.
Gemein Hartz - Zween Theil.

Oder:

2. ℞. Terpentin - $\frac{1}{2}$. Pfund.
Hartz - - 1. Pfund.
Leinöhl - 4. Loth.
Gelb Wachs 3. Pfund.

Item

3. ℞ Hartz -, Wachs -, Bech -, Schmeer - } Jedes 4. Loth.

Aliud.

4. ℞. Hartz. Wachs. } Eins ſo viel als das andern.

In einem Irrdenen Geſchirr oder Pfännlein mit Leinöhl zerlaſſen / und wol untereinander gerühret / hernach in eine Schüſſel voll kaltes Waſſer ausgegoſſen / mit den Händen wol durcheinander gebohret / und zum Gebrauch verwahret.

Nota. Wann ſich das Bech an die Hände anhänget / ſo muß man dieſelbige nur mit Baumöhl glatt machen / ſo gehet es ab und hängt nicht mehr an.

II. In die Rinde zu pfropffen; Iſt ſolche bey dem Kern-Obs und erſtarckten Bäumen am gebräuchlichſten / und hat man bey dieſer Arth nachfolgendes in acht zu nehmen:

1. Den Stamm oder Bäumlein / auf welchen man pfropffen will.
2. Den Schnitt und Abnehmung deſſelbigen.
3. Die Eigenſchafft und Zubereitung des Pfropffreiſes.
4. Die Einſetzung.
5. Die Verbindung.

1. Anbelangend den Stammen / ſo muß man wiſſen; Ob derſelbige darzu bequem und tüchtig ſey? Und da es ein junges Bäumlein; Ob daſſelbige genugſam gewachſen / und ſtarcke Wurtzeln habe? Welches man aus den Schoſſen und Wachßthumb vorher gegangenen Jahrs judiciren und erkennen kan.

Wann demnach der Stamm keine neue Schoſſen getrieben / ſo iſt ſelbiger zu dieſer Arbeit nicht tauglich.

Ingleichen hat man auch zu wiſſen; Ob der Stamm krumm oder grad iſt? Auch ob derſelbige glatte oder rauhe Rinden hat.

2. Die Abnehmung des Stammens betreffend; ſo iſt zu wiſſen / daß nachdeme vorbeſagtes alles wohl betrachtet und in acht genommen worden; So ſiehet man / wo der Stamm die ſäuberſte und glatteſte Rinde hat / daſelbſten ſchneidet man fein hurtig mit einer ſcharpffen Hand-Segen und verkehrter lincken Hand (wie bey vorigem Orth in Spalt zu pfropffen angewieſen worden) den Stamm fein eben / und nicht gantz durch / damit deſſen euſſere Rinde nicht verletzet werde / was demnach von der Rinde noch übrig verbleibet / ſchneidet man mit einem ſcharpffen Meſſer von auſſen fein ſauber hinweg.

Nota. Wann der Stamm gerad iſt; ſo wird er etwas hoch abgeſchnitten.
Wann derſelbig krumm iſt; Etwas nidriger.
Wann er dick iſt; Auch hoch.
Klein oder dünn; Nidrig.

3. Die Eigenſchafft und Zubereitung des Pfropffreißleins anbelangend; So hat man zu wiſſen / ob der Jahrstrieb deſſelbigen unverletzt fein grün / ſauber und ſchön ſeye? Dann ſo es ſchadhafft / dürr oder ſonſten verletzt / ſo taugt es nicht.

Dieſem nach erwehlet man in der Mitte des Jahrtriebs eines ſaubern und grünen Reiſſes/ ein Aug/ und unter demſelbigen ſchneidet man mit einem ſcharpffen Federmeſſerlein auf einer Seiten (jedoch nicht biß auf das Marck hinein; dann ſonſten dem Reißlein ſeine Krafft benommen wird) und fähret mit dem Meſſerſchnitt unterſich eines Glieds lang/ oder nach Belieben etwas mehr unterſich / ſolcher Geſtalt / daß man am Ende damit durch den Kern kommet / und das Zweiglein zugeſpitzet / und nach der Form des Spalt- oder Pfropffbeinleins ſich richte / und die Krafft in dem Zweiglein bleiben möge.

Ferner ſolle man die euſſere oder graue Rinden des Zweigleins auf der andern Seiten fein fleiſſig abſchälen / alſo daß die grüne Schäle nicht verletzet werde.

Nota. Will man dieſer Reißlein etliche zurichten / und hernach einſetzen / ſo muß man voriges Reißlein in ein Gläßlein friſches Waſſer ſtellen/ biß daß man mit dem andern fertig worden.

Mann ſolle auch die Reiſer des Kern-Obs oben nicht abpflücken / oder deſſen Gipffel abſchneiden/ (wie bey dem Stein Obſt geſchiehet) ſondern dieſelbige unverſehret laſſen.

4. Die Einſetzung des Pfropffreißleins geſchiehet nachfolgender Geſtalt:

Man erwöhlet / wo müglich / gegen Aufgang der Sonnen oder gegen Mitternacht / an dem Stämmlein / worauf man pfropffen will / und deſſen Rinde am glatteſten und geſchlachteſten iſt / den Orth/ wo man das Zweiglein einſetzen will/ und ſticht mit den Pfropffbeinlein daſelbſten zwiſchen der Rinde und dem Holtz des Stämmleins ſolcher Geſtalt hinein / daß deſſen Rinde nicht reiſſe.

Nachdeme nun dieſes geſchehen / ſo ſteckt man das Pfropffreißlein / ſo weit als es bloß und beſchnitten / in ſolchen Spalt zwiſchen die Rinde und dem Stämmlein des Baumes / ſo balden man das Pfropffbeinlein zuvor heraus gezogen / ſo wird ſolches recht eingeſetzt ſeyn.

5. Die Verbind- oder Verwahrung deſſelbigen anbelangend/ ſo verbindet man das Pfropffreißlein / ſo weit als es in die Baumrinde gegangen/ mit Baſt / und ſtecket auf beyden Seiten zwiſchen das Baſt und eingeſetzte Zweiglein kleine höltzerne Zwecklein / damit die Rinde / durch Hülff des bindens fein genau das Zweiglein an dem Stamm hinan treibe / und deſto ehe miteinander verwachſen mögen.

Nota. Woſern man dieſes Hinantreiben der Rinde nicht fleiſſig in acht nimmet / ſo wird der Stamm des Bäumleins an dieſem Orthe unformlich / und knorricht / weiln der aufſteigende Safft des Bäumleins ſo viel Platz findet / und neben ausſtößt.

Wann

Wann nun dieſes verrichtet / ſo verſtreicht man die Blatte des abgeſchnittenen Stämmleins mit obbeſchriebenem Pfropffwachs/ damit demſelbigen die Lufft und Regen nicht Schaden thun können.

Man mag auch ferner über diß Wachs eine Haube mit Laimen ſetzen/ und dieſelbige mit Moß bedecken / damit der Laimen fein friſch oder feucht bleibe / und bey dürrem trocknen Wetter nicht aufkliebe / dardurch der Regen hinein tringen und dem Reißlein Schaden thun möge.

Uber alles vorige hat der ſorgfältige Gärtner und Baumkünſtler zu wiſſen/ wann derſelbige mehr dann ein Pfropffreißlein auf einen abgeſchnittenen Stamm einſetzen will ; daß er nach Gelegenheit und Gröſſe der Blatten des abgeſchnittenen Stammes ſich richte ; da dann/ in Einſetzung zweyer Zweiglein/ dieſelbige fein gerad / wo aber drey in einem Triangel / gegeneinander geſetzet werden mögen.

III. In den Kerb zu pfropffen ; Iſt zwar eine nicht allenthalben gebräuchliche/ jedoch aber bewehrte und gute Arth. Worzu dann dicke/ wilde/ oder andere unfruchtbare Stämme / ſie ſeyen gleich ein oder zwey Schuhe in Diameter dick / bequemer ſind als andere junge Bäume ; und geſchiehet die Kerb-Pfropffung auf nachfolgende Weiſe :

1. Man erwehlet einen Stamm vorbeſagter maſſen/ ſäget denſelbigen eines halben Mannes hoch von der Erde fein glatt und eben ab.

2. Raſpelt mit einem Baumſchab-Meſſer / die euſſerſte grobe Rinde umb die Blätter hinweg.

3. Setzt hernach ein abgebrochen ſcharpffes Meſſer E oder einen Meiſſel F an den Rand des Stammens / ſchlägt mit einem Schlägel oder höltzern Klöpffel darauf / alſo daß es ſich biß aufs Holtz hinein ſpalte.

4. Ziehet das Meſſer oder den Meiſſel heraus / macht mit demſelbigen einen Gegenſchnitt / alſo daß es eine zugeſpitzte Kerbe gebe / wie in der Fig. ♀ Num. III. bey G zu ſehen.

Nota. Es ſolle aber dieſe Kerbe / ſo tieff weit und groß gemacht werden/ alſo daß das Pfropffreiß in ſolcher Form ausgeſchnitten / ſich darein ſchicken / und an keinem Orth voraus gehen möge.

5. Nachdem nun die Kerbe gemacht/ ſo ſetzt man das zugerichte Pfropffreißlein darein / alſo daß deſſen Rinde / die Rinde des Stammens / alſo auch des Zweigs Holtz daſſelbige Holtz berühre / und vorbeſagter maſſen in ſolchem Kerb ſich bequem ſchicke : Verbindet und verſtreichts alsdann/ wie obgelehrt/ ſo wird es bald bekleiben und Frucht tragen.

6. Wie man nun mit dieſem procediret und gehandelt / alſo kan man auf des abgeſchnittnen Stammes Blatte / je nachdeme dieſelbige groß oder breit / ſo viel Pfropffreiß einſetzen / als es leiden will.

Nota, An ſtatt des Meiſſels oder Meſſers den Kerb bequem zu machen/ gebrauchen etliche Gärtner einen darzu formirten Hohlmeiſſel/ deſſen Geſtalt iſt in der Fig. ⊙ ſub lit. E zu ſehen.

IV. Mit dem Aeuglein oder Schiltlein zu pfropffen; Iſt eine Arth/ ſo man bey Pflantzung des Kern-Obs zu gebrauchen pfleget: Hat demnach der Baumgärtner darbey nachfolgende Anmerckungen.

1. Die Zeit.
2. Die Wählung des Pfropffſtammens.
3. Die Eigenſchafft des Aeugleins und deſſen Zurichtung.
4. Die Einſetzung.
5. Die Verbindung.
6. Die Wartung.

1. Die Zeit des Aeuglens betreffend: So muß man ſich zuvordriſt nach dem Land und deſſen Gelegenheit richten; und kan ſolches im Jahr zu zweyerley Zeiten verrichtet werden; Es wird aber eines das frühe und das andere das ſpate Oculiren oder Aeuglen genennet.

Das frühe Aeugeln geſchiehet im Majo und Junio; Dann/ zu dieſer Zeit haben die Stämme Safft/ und kan das eingeſetzte Aug deſto beſſer beklei-ben/ Nahrung haben und anwachſen.

Das ſpate Aeuglen aber geſchiehet erſt im Julio / Heumonat / oder im Anfang des Auguſti / aus Urſachen / damit das eingeſetzte Aug den Winter über gleichſam ruhen/ hernach künfftigen Frühling deſto ſtärcker treiben.

Beyderley Verrichtungen aber ſollen geſchehen im abnehmenden Mond/ und des Abends bey kühler Zeit. Ingleichen ſolle ſtilles und nicht windig- oder regenhafftes Wetter ſeyn; Oder aber/ da man vermuhtend iſt / daß noch etliche Tage nach ſolcher Arbeit gut Wetter zu hoffen ſeye.

2. Die Wählung des Pfropffſtammens; ſo ſolle darzu ausgeſuchet werden / der nun Fingers dick / fein ſafftig / deſſen Rinde ſchön und glatt/ ſo von der Sonnen / und nicht gegen dieſelbige gewendet ſeye.

3. Die Eigenſchafft des Aeugleins und wie daſſelbige zu ſchneiden und zuzurichten ſeye/ hat man nachfolgendes zu wiſſen:

Man ſucht an einem Frucht-tragenden Bäumlein / einen ſafftigen gera-den Zweig/ ſo gegen Aufgang oder Mittag an dem Bäumlein gewachſen / und vier oder fünff geſunde Aeuglein habe / welche erſt in ſelbigem Jahr herfür kommen ſeynd.

Von dieſem Aeuglein erwählet man das beſte / ſo an der Farb nicht weiß oder gar zu jung / ſondern röthlich und unter ſich ein Blat habe; Dieſes ſchneidet man mit einen geballten Meſſerlein ſolcher Geſtalt heraus/ alſo/ daß es

oben und unterhalb / eins halben Fingers breit ſitzen bleibe / doch unten etwas mehr dann oben.

Hernach theilet man diß Stücklein in die Länge / und behält das Theil mit dem Aeuglein / und ſchneidet das Blat unter dem Aug auch hinweg / biß an den Stihl ; Oder man läſt auch ein wenig vom Blat übrig bleiben.

Alsdann löſet man das Aeuglein mit der Rinde / entweder mit einem Finger oder beinern Meſſerlein fein fleiſſig ab / damit das daran ſtehende Aug nicht verletzt / und alſo ſich fein gantz damit abziehe / ſonſten iſt es zu dieſer Arbeit nicht tüchtig.

Wie die Ablöſung des Aeugleins mit ſeiner Rinde auf der Seite auf zweyerley Weiſe anzuſehen / weiſet die Figur ♂ ſub Num. IV. bey h und i.

4. Bey Einſetzung des Aeugleins hat man nachfolgenden Unterricht.

Nachdeme man vorbelehrter maſſen diß Aeuglein gleichſam mit einem Schiltlein abgelöſet / ſo faſſet man daſſelbige fein gelind in den Mund / mit den Lippen ; jedoch daß es nicht befeuchtet werde / gehet damit alsbald zu dem Stämmlein / wo man ſelbiges einſetzen will / ſchneidet mit einem ſcharpffen Meſſer in daſſelbige einen Querſchnitt / in der Form eines lateiniſchen T. wie in der Figur ♂ Num. IV. bey k zu ſehen.

Wann dieſes verrichtet / ſo löſet man mit einem beinern Meſſerlein ſolchen Schnitt der Rinde auf / und nimmt das Schiltlein aus dem Mund / ſchiebet ſelbiges zwiſchen die aufgelöſte Rinde fein gleich ein / und deckts mit den aufgeſchnittenen beyden Flügeln zu.

Nota. Etliche ſchneiden die Rinde Creutzweiß auf wie ein Lateiniſch X. und ſchneiden auch die Rinde des Aeugleins darnach / ſetzen es alsdann ein. Es iſt aber vorige Arth beſſer als dieſe.

Oder man läſſet ein ſcharpffes Eiſen machen / Fingers lang / entweder viereckigt oder rund / hinten mit einer Handhabe / truckt ſolches an den Stam̃ / macht damit Platz für das Aeuglein / und nimmt auch mit ſolchem das Aeuglein ab / die Form ſolches Inſtruments iſt in der Figur ☉ bey r und ſ. zu ſehen.

5. Die Verbindung geſchiehet / nachdeme man alles vorgelehrter maſſen verrichtet / entweder mit Woll oder Flachs und Baſt fein Creutzweiß ; Es ſolle aber die Verbindung oberhalb des Augs / mehr als unterhalb angezogen werden / daß alſo der Safft deſto beſſer auffſteigen / und die Nahrung des Zweigs nicht verhindern könne.

6. Die Wartung betreffend / ſo ſolle man nach der Verbindung den Stamm / wann ſelbiges nicht groß oder ſtarck / von ſechs biß acht Wochen lang ſtehen laſſen. Wann es aber ein ſtarcker Baum / derſelbigen wol sechs Monat lang: Nemlich durch den gantzen Winter / biß auf den Mertz oder Aprill.

Wann

Wann man nun ſiehet / daß das Aeuglein ſchön bekleibt / und grünet/ ſo ſchneidet man den Baum zween oder drey Zoll über dem Aug ab / näher aber nicht / und verſtreicht die abgeſchnittene Blatte mit obbeſagtem Baum- oder Pfropffwachs / (innerhalb Jahrs) hernach ſo dieſe Zeit auch vorbey/ ſo ſchneidet man das übrige biß an die Aeuglung auch ab.

Demnach nun das eingeſetzte ſchönes Holtz getrieben / ſo iſt es nohtwendig/ daß man ein Stäblein darneben binde/ damit es vom Wind und Regen nicht Schaden nehmen könne.

Nota Man mag auf einen Stamm wol ein / zwo / drey und mehrere Aeuglein ſetzen / nur hat man in acht zu nehmen / daß man ſolche nicht gerad über einander in einer geraden Lini / noch auf der Seiten gegen einander ſetze ; Dann ſolcher Geſtalt werden ſie ihre Nahrung verliehren/ und kan man das wilde Holtz hernach nicht darvon ausſchneiden.

Man ſetzt die Augen nicht allein in den Stamm / ſondern auch in die Aeſte deſſelbigen/ wie ſolches offt probirt und gut befunden worden ; Worbey aber zu wiſſen / daß man ſolchen Baum vorhero und umb oder nach Weyhenachten abwerffen/ und nur jedem Aſt ein oder zwey Augen laſſen ſolle ; Dann ſolche Augen treiben hernach die Bäume freche und ſtarcke Zweige / ein oder zwey Schuh lang/ auf welche mann alsdann im Stamm die frembde Aeuglein vorgelehrter maſſen ſetzen kan. Es ſolle aber den neuen Zweigen ſo wohl das Laub als die Augen in dieſer Arbeit abgenommen werden.

V. Mit dem Röhrlein zu pfropffen iſt eine ſonderbahre Arth/ ſo nicht viel im Gebrauch ; Es geſchiehet aber dieſelbige auf nachfolgende Weiſe.

1. Im Frühling gegen dem Sommer / wann die Bäume ſafftig und neue Schoſſen treiben / und die Rinde vom Stamm ſich leichtlich ablöſet / ſo ſehe man an einem fruchtbaren Baum von guter Art einen ſchönen geraden Schoß/ ſo erſt ſelbiges Jahr gewachſen/ aus/ ſchneidet oder bricht ſolchen ohngefehr zwey quer Finger unter dem Jahrsknotten ab / zunechſt aber über demſelben ſchneidet man die Rinde biß auf das Holtz ein/ alsdann von dorten aus drey quer Finger breit den Gipffel auch hinweg geſchnitten.

2. Mit der lincken Hand faſſet man hernach den Jahrsknotten / und mit der rechten reibt man die Rinde fein gemächlich/ damit dieſelbige ſich vom Holtz ablöſe.

3. Nachdem nun die Rinde loß / ſo trückt mans bey dem Aeuglein fein gemächlich/alſo daß ſich daſſelbige auch gäntzlich und ohnzerriſſen ablöſen möge; Ziehet demnach ſolches Röhrlein mit dem Aug ab / und beſiehet es innenwendig / ob es grubicht oder gantz glatt ? Iſt das Röhrlein wie auch das Reiß/

darvon ſolches abgezogen worden / beydes fein glatt und eben / ſo iſt es recht abgezogen / und zu dem Auffſetzen tüchtig.

4. Damit nun dieſes abgezogene Röhrlein ſich auf ein andern Stamm und Reißlein ſchicke / muß man zuvor einen Stamm und Reiß gleicher Gröſſe ausſuchen / und das Reißlein abgeſchelet haben. Schiebet hernach das vorige Röhrlein daran / alſo / daß es noch fein ſafftig ſeye / verſtreichts unten und oben mit Baumwachs / verbindet es auch obgelehrter maſſen.

Beſiehe die Figur ♂ ſub. Num. V.

m. Iſt das Reißlein / worvon das Röhrlein n mit ſeinem Aeuglein abgezogen worden.

o. Das Reißlein / ſo von dem Nebenzweig p eines andern Stammes abgeſchelet / woran alsdann voriges Röhrlein geſtecket werden ſolle.

VI. Durch Anhängen oder Abſäugeln geſchiehet die Pfropff- oder Impffung nachfolgender Geſtalt:

1. Man erwählet einen tragbaren Baum / ſo zu dem Abſäugeln tüchtig / verſetzet hernach umb denſelbigen ein Jahr vorhero im Frühling (ſo beſſer als im Herbſt) ein oder mehr junge Stämme / ohngefehr ein oder zween Schuhe weit voneinander.

2. Nach dieſem läſt man ſolche junge Stämmlein ein Jahr lang ſtehen und recht einwurtzeln / alſo daß ſolche ſo hoch wachſen / neben dem groſſen Baum / daß man von demſelbigen ein Reißlein biegen / und dieſem Nebenſtämmlein einſäugeln könne. Schneidet hernach im Mertzen in ſolcher Höhe das Nebenſtämlein etwas ſchräg ab / (dieſes nennet man den Rehefueß) und ſpaltet daſſelbige mit einem Meſſer oder Meiſſel / und ziehet von dem groſſen Baum das Zweig herab / und füget ſelbiges in den Spalt des kleinen Stämmleins / ſchneidet aber zuvor von dem Zweiglein auf beyden Seiten die Rinde ſolcher Geſtalt hinweg / daß es ſich fein in den Spalt ſchicken möge / und die Rinde des kleinen Stämmleins am Spalt / mit der Rinde des herab gezogenen Zweigleins auf beyden Seiten ſich fein zuſammen ſchicken und vereinigen. Das Zweiglein aber ſolle fein gerad und im Spalt überſich gerichtet werden.

Beſiehe die Figur ♂ ſub Num. VI. bey q.

3. Wann dieſes verrichtet / ſo verſtreicht mans mit Baumwachs / und verbindets / wie gebräuchlich / und ſtecket neben den kleinen Stamm einen ſtarcken Pfahl / bindet ſolchen daran / damit die Bewegung des groſſen Neben-Baumes dem eingefügten Reiß keinen Schaden zufügen möge / läßts demnach den Herbſt über ſtehen / biß daß das Pfropffreiß ſchön eingewachſen iſt / ſchneidet hernach ſolchen unten an der Nebenſeite ab / und verſtreichts mit Wachs.

Nota. Dieſe Art zu pfropffen verbeſſert die Bäume / und macht ſie viel trefflicher / als ſie zuvor geweſen / auch die / ſo wild / werden durch dieſe Zurichtung die ſchönſte und lieblichſte Früchte bringen / indeme es verändert.

1. Die unfruchtbare / in fruchtbare -		
2. Die ungeſchmackhaffte in ſchmackhaffte		
3. Die frühe in ſpate - -	}	Früchte.
4. Die Sommer- in Winter - -		
5. Die ſaure in ſüſſe - -		

Ingleichen ſo gibt es von einem Baum unterſchiedliche Arthen Früchte. Worbey aber zu mercken / daß es am beſten / wann man Apffel auf Apffel / und Birn auf Birnbäume ziehlet

4. Man kan auch ſolche Arth zu pfropffen viel beſſer zuwegen bringen / wann man das Stämmlein / worauf man das Zweig von einem andern Baum einziehen will / in einem Kübel oder Garten-Gefäß ſtehen hat / und ſelbiges hin und her tragen kan / alſo daß man nicht nöthig / das Bäumlein erſt einzugraben / und neben dem groſſen Stamm einwurtzeln zu laſſen; welches wir den curioſen Baumgärtner hiemit frey und anheim geſtellet haben wollen.

5. Man kan auch auf dieſe Art einen wilden und einen zahmen Baum miteinander vereinigen / und dieſes durch Verſetzen des Nebenſtämmleins in die Erde; oder aber durch Beytragung eines Garten-Gefäſſes.

VII. Folget von dem Pfropffen noch fernerer Unterricht.

Es befinden ſich über vorige beſchriebene Arthen des Pfropffens / noch ſechs andere Manieren / welche wir zum Uberfluß dem Kunſt-begierigen zur Nachricht hiebey fügen wollen / und verhält ſich ſelbiges folgender Geſtalt:

1. Wo man keinen Pfropffſtamm bekommen kan; ſo erwählet man an einem fruchtbaren Baum / (worzu die Aepffelbäume bequemer dann die Birnbäume) von deſſen untern einen zehen Aſt / daß man denſelbigen zur Erden biegen könne / und ſchneidet von dieſem alle Nebenäſtlein biß an den Stamm hinweg / und läſſet nur vornen die vornehmſten Schößlein daran ſtehen.

Dieſen Aſt bieget man zur Erde / machet eine Grube ohngefehr einen oder zween Schuh tieff / alſo daß man den Aſt / (gleich wie eine Weinrebe) darein legen könne. Füllet hernach die Grube mit feſter Erde wieder zu / und richtet das Reißlein fein überſich / bindet daſſelbige an einem Pfahl aufrecht an.

Nota. So der Aſt etwan hinten zu ſtarck / und ſich nicht gern zur Grube abbiegen laſſen wolte / ſo kan man von hinten her einen Hieb thun / damit er ſich deſto leichter biegen laſſe.

Dieſes

Dieſes eingeſenckte kan man alsdann zwey oder drey Jahr lang alſo ſtehen laſſen / biß daß man mercket / daß es im Boden gnugſam eingewurtzelt; Nachdeme es nun Wurtzeln bekommen / ſo ſchneidet man ihne ab / und gräbt ihn aus / verſetzt denſelbigen wohin man will.

2. Auf eine andere Arth: Im Herbſt und abnehmenden Mond erwählet man an einem Apffelbaum / ſo geſchlachte Rinden hat / einen ſchönen jungen Aſt / ſo nicht viel Nebenſchößlein hat / ohngefehr eines Zolls dick / und ſchneidet denſelbigen biß an den Gipffel aus.

Hernach nimmt man einer Spannen lang die äuſſerſte rauhe Rinde / biß auf das grüne ab / und ſo weit ſolcher entblöſſet / ſchiebt man ihn in einen Hafen / ſo unten ein Loch hat / und in der Mitten voneinander zertheilet ſeye / alſo daß man denſelbigen wieder umb den Aſt zuſammen binden könne / füllet hernach dieſen Hafen wieder mit guter Erde und Miſt aus / und verwahret denſelbigen / daß er nicht abfallen könne.

Nachgehends im Frühling / und zwar im Mertz / ſchneidet man den Aſt mit einer Sägen von ſeinem Stamm ab / verſetzet das abgeſchnittene in gute feuchte Erde.

Nota. Dieſe Arth wurtzelt nicht allein geſchwind / ſondern bringet offt im erſten / oder das andere Jahr gewiſſe Früchte.

3. Die dritte Arth; junge Bäume zu zihlen / iſt nachfolgende:

Im Herbſt oder Winter reiſſet man von einem geſchlachten Obsbaum / von oben herabwarts einen ziemlichen dicken und ſtarcken Aſt / alſo daß der Abriß gleich ſeye einem Fueß.

Dieſen Fueß durchlöchert man mit einem Nagel allenthalben / ſtecket ſelbigen einen Schuh tieff in gute Erde. Dieſer ſolle folgendes Jahr ſeine Früchte bringen.

Nota. Es wäre vielleicht auch gut / wann man durch die Löcher junge Weiden einzöge / damit dieſelbige ſtätig ſafftig / und aus der Erde dem Aſt die Nahrung zubringen möchten.

4. Die vierdte Arth iſt: Wann man von einer jungen Weiden oder Buchen einen geſchlachten Stamm ausſuchet / ohngefehr drey Zoll dick / und zehen Schuhe lang / durch dieſen bohret man mit einem Bohrer / ſo mittelmäſſiger Proportz / gegen dem Stamm von einem Schuh lang zu dem andern / Löcher dardurch.

Durch dieſe Löcher ſtecket man von Oelbaum gerade Aeſte / ſo eben gleicher Gröſſe durchgehen mögen / ſchneidet ſie zuvor aus / und ziehet die euſſerſte Rinde darvon / ſteckt hernach dieſes alles zugleich in gute Erde / und gräbts erſt übers Jahr wieder aus.

Nota. Der Buchbaum wird mit einer Segen getheilet / und läſt man jedem Stämmlein ſeinen Stock / und ſetzt es hin/ wo man will/ ſo hat man übers Jahr geſchlachte Bäumlein.

5. Die fünffte Arth iſt; wie man junge Bäumlein von Aeſten ziehen ſolle / auf nachfolgende Weiſe:

Man ſchneidet von einem Quitten / Welſchen Kirſchen / Pfirſing / ꝛc. ein Aeſtlein ab / in der Länge eines gemeinen Stabs; Es ſolle aber dieſer Aſt aufs wenigſte ein drey oder vierjähriges Gewächs ſeyn / ſchneidet von dieſem alle Nebenzacken ab.

Hernach thut man unten eines halben Schues lang mit einer Meſſerſpitze die Rinde darvon / zerſpaltet den Aſt unten / thut ſelbigen voneinander/ ſteckt darzwiſchen ein kleines Steinlein / Erbs oder Bohnen / ſetzet ihn ein Schuh tief in die Erde.

6. Nach der ſechſten Arth: Nehmen etliche umb Allerheiligen Tag/ ein hültzern Büchslein / thun darein Waſſer / ſtecken hernach die untere Spitze eines Aeſtleins von einem Baum darein / und vergrabens miteinander in die Erde/ begieſſens offt/ ſo wächſt es zu einem Bäumlein.

Bey dem Unterſcheid des Pfropffens oder Impffens hat der Baumgärtner nachfolgendes ferner zu wiſſen; nemlich:

Auf was Stämme man jeder Arth oder Gattung der Bäume pfropffen ſolle?

Wiewohlen es natürlich/ daß gleiches mit gleichen ſich leichter verbindet/ als daß man ungleiches mit gleichem vereinigen wolte / ſo hat man jedoch aus der Kunſt und Erfahrung ſolches dahin gebracht / daß man in vielen Garten-Gewächſen/ vornemlich auch mit dem Pfropffen/ einer frembden Arth Früchte auch auf einem einheimiſchen zuwegen bringen könne / und ſolches kürtzlich auf nachfolgende Arthen.

1. Kirſchen pfrofft man auch auf Kirſchen/ Pflaumen/ Erlau / Terebinthen / darauf der Terpentin wächſt.

2. Birn / pfropfft man auf Birn / Aepffel / Quitten / Miſpel/ Pflaumen / Mandel/ Granaden/ Hagendorn / Terepinth.

3. Aepffel pfrofft man auf Aepffel/ Birnbäume/ Quitten / Miſpel/ Pflaumen/ Ahorn / Erben.

4. Pflaumen auf Pflaumen-Bäume/ Birn / Aepffel/ Pfirſing/ Morellen / Mandel / Schwartzdorn.

5. Mandel auf Mandel/ Morellen / Pfirſing/ Weyden / Pflaumen/ Caſtanien / Hagen und Weißbuchen.

6. Quitten auf Quitten / Aepffel und Birn / und Saurach / Erbſel/ und allerley Obs.

Nota. So man Quittenſtauden fortſetzt mit der Wurtzel / ſo tragen ſie im andern Jahr / wann man ſie aber pfropffet / ſo tragen ſie ſelten.

7. Miſpel auf Miſpel/ Birn/ Aepffel / Pflaumen / Pfirſing / Waißdorn/ Elßbeer.

8. Pfirſing auf Pfirſing / Pflaumen/ Mandel / Morellen / Schleendorn/ Nußbaum/ Ahorn/ Weyden/ Damanpflaum und dergleichen.

9. Morellen auf Morellen / Pflaumen / Mandel / Bircken und Weyden.

10. Nußbäume auf Nußbäume/ Pflaumen/ Pfirſing/ Eychen/ Buchen/ Käſten und Hagdorn.

11. Kaſtanien auf Kaſtanien/ Nußbaum/ Eichen / Buchen / Weißbuchen/ Hagedorn/ Weyden.

12. Weinreben auf Kirſchbäum / trägt das erſte Jahr Frucht.

13. Granaden-Bäume auf Weyden / Lorbeer- und Eſchbäume.

14. Mirten auf Weyden.

15. Citronen auf Citronen / Maulbeer / Granaden- und Aepffel-Bäume.

VIII. Von dem Werckzeug zum Pfropffen gehörig.

Der fleiſſige und vorſichtige Baumgärtner hat vor allen Dingen zum Pfropffen unterſchiedliche Jnſtrumenta und Werckzeug nöthig / ſeynd unter andern aber vornemlich nachfolgende ; als in der Figur ſub fig. ⊙ iſt.

A. Eine gute ſcharffe Handſäge / damit man die Stämme ohne Verletzung der Rinden / durchſchneiden kan.

B. Ein ſcharpffes Meſſer / damit man oben den Stamm glat und eben ſchneiden kan.

C. Ein kleines Meſſer / ſo ſcharff / dünn und ſchmahl / gleich wie ein Federmeſſer ſeyn ſollen.

D. Ein ſchmahler Meiſſel/ damit man den Stamm ſpaltet/ wann man in den Kern pfropffen will.

E. Jſt ein ſcharpffes dreyeckigtes Jnſtrument mit einer Handhab/ damit kan man bequem in den Kerb pfropffen.

F. Ein höltzerner Schlägel/ damit man das Pfropffmeſſer / oder den Meiſſel in den Stamm einſchlagen kan.

G. Ein ſcharffes Meſſer oder Schnitzer/ damit man oben den Pfropffſtamm / wann derſelbige mit der Sägen abgeſchnitten worden / wieder fein eben und gleich machen kan.

H. Ein Inſtrumentlein von Bein oder hartem Holtz/ deſſen Handhabe oder Hefft ohngefehr Fingers / der Abſatz aber eines ziemlichen Gliedes lang/ ſolle formiret ſeyn nach dem Pfropffreiß ; Auf der einen Seiten gegen der Rinden muß es ſchlecht / und auf der andern Seiten gegen dem Holtz flach ſeyn; Es ſolle auch eine Schärffe haben/ damit es die Schäle vom Stammen abſchälen könne.

Nota,. Es halten etliche davor / wann man ſolches Inſtrumentlein von einem Schieß-Hirſch-Geweyh / ſo zu rechter Zeit gefället worden iſt/ machet ; ſo ſollen die jenigen Stämme / worzu mans gebrauchet hat / für dem Wurm und Brand ſicher ſeyn.

I. Iſt ein Rauten-formiges ſcharffes Inſtrument / mit einer Handhabe / ſo man zum äugeln brauchet / mit dieſem drucket man am Mutterſtamm biß aufs Holtz ein/ löſet damit ohne Verletzung das Aeuglein ab/ hernach macht man eben mit dieſem Inſtrument am Pfropffſtamm Platz / und ſetzt voriges darein.

r. Iſt die Handhabe.
ſ. Das Rauten formige ſcharpffe Eiſen mit einer Schneid.

K. Eine blecherne Büchſe zum Pfropffwachs.

L. Ein Strang/ Hanff oder Baſt/ damit man die Pfropffungen verbindet ; Hierzu dienen auch Pinſen / oder reine Reiſſer von zähen und geſchlachten Weyden.

XI. Die Pfleg- und Wartung der gepfrofften Bäume betreffend ; hat man nachfolgende Anmerckungen:

1. Die Beſichtigung der Pfropffſtämmer.
2. Die Auflöſung des Gebändes.
3. Die Anhefftung des Pfropffreiſes.
4. Wie dem Pfropffſtamm zu helffen / wann derſelbige dürr werden wolte.
5. Die Abnehmung der überflüſſigen Aeſte des Pfropffreiſes.
6. Die Zeit der Abſchneidung der Waſſerſchößlinge.
7. Die Verwahrung des Schnitts.

1. Die Beſichtigung anbelangend ; So ſolle man allezeit / nach der Pfropffung drey oder vier Tag/ den Pfropffſtamm beſichtigen ; Ob etwan an demſelbigen unterhalb der Pfropffung eintzige Aeuglein ausgeſchlagen? So ſolle man daſſelbige alſobald abbrechen / und hinweg thun ; Ingleichen ſo auch unten aus der Wurtzel junge wilde Ausſchläge herfür kommen wolten / ſo ſolle man denſelbigen beyzeiten wehren / und ſolche hinweg ſchneiden/ ſonſten verdirbt das auf dem Pfropffſtamm eingeſetzte Pfropffreiß ſamt dem Stamm.

2. Wann

2. Wann man das Gebänd auflöſen ſolle? So kan man ſolches thun/ nachdeme man ſiehet/ wann die Pfropffreiſer etwan eines halben oder gantzen Gliedes lang junges Holtz getrieben; ſo iſt ſolches eine Anzeigung/ daß dieſelbige am Pfropffſtamm angewachſen/ und alſo forttreiben: Machet man demnach das Gebänd/ mit welchem der Pfropffſtamm und das Pfropffreiß zuſammen gebunden/ loß/ verſtreicht hernach an dieſem Orth den Stammen mit Leim oder Pfropffwachs.

Nota. Dafern etwan die Reiſer auf dem Pfropffſtamm verderben/ läſt man die Schößlein an dem Stamm wachſen/ damit der Pfropffſtamm ſeinen natürlichen Safft ergieſſen möge/ da er ſonſten in ſeinem eigenen Safft ertrincket.

3. Die Anhefftung des Pfropffreiſes betreffend; So muß man ſolches thun/ nachdem daſſelbige angewachſen/ und vom Gebänd loß gemachet worden iſt/ nimmt man derowegen ein Stäblein/ ohngefehr einer Elen oder zween Schuh lang/ und einer gemeinen Spißruthen dick/ hefftet ſolches unter dem Gepfropfften am Stamm mit Baſt fein ſtarck an/ hernach bindet man ingleichen oben das Pfropffreiß ohngefehr in der Mitte fein gelind an/ alſo daß ſelbiges ſo viel Lufft oder Platz habe fortzuwachſen/ und hat man fleiſſig achtung darauf zu geben/ daß ſolches weder von dem Wind/ noch darauf ſitzenden Vögeln/ nicht beſchädiget werden möge.

4. Wann nach dem Pfropffen der Stämmer umb und umb dürr wird/ und kein neu Holtz herfür kommet/ jedoch das Pfropffreiß ein wenig angewachſen iſt; So muß man ihme ſolcher Geſtalt helffen: Nemlich man ſchneidet von dem Stamm alles verdorrete hinweg/ biß man auf das friſche Holtz kommet: Es muß aber der Schnitt am andern Theil des Pfropffſtamms oben aufwarts gegen dem Pfropffreiß gehen/ ſolcher Geſtalt/ daß der beſchnittene Stamm vom Pfropffreiß weiche oder abhange.

Nachdeme nun alles dürre hinweg geſchnitten/ alſo daß man das friſche Holtz ſehen kan/ ſo verſtreicht man den Orth des hinweg geſchnittenen mit Pfropff Lättmen/ und bindet das Pfropffreiß/ wann es noch nicht ſtarck genug angewachſen/ mit einem Stäblein/ wie oben gelehret worden; So gewinnet der Pfropffſtamm wieder umb und umb eine neue Rinde/ und wächſt alſo das Pfropffreiß hernach.

5. Die Abnehmung der übrigen Aeſte ſolle geſchehen/ wann die abgepfropfften jungen Bäume oder Aeſte im andern Sommer alſo neben ausgetrieben/ und zum Theil für überflüſſig erkennet werden/ ſo ſchneidet man dieſelbige hinweg/ die andern aber ziehet man/ ehe ſie ſich in Zweige ausbreiten/ in die Höhe/ wie man ſie haben will/ jedoch ſolcher Geſtalt/ daß ein Mann mit einem

einem Hut unangeſtoſſen darunter hinweg gehen kan / und dieſes mag man biß ins achte Jahr nacheinander thun.

Nota. Obwolen von unterſchiedlichen Baumgärtnern dafür gehalten wird / daß die nidrigen Bäume / ſo viel Aeſte haben / viel mehr Früchte tragen können / als die hoch über ſich gezogene ; So iſt jedoch zu wiſſen / daß die breite und niderträchtige Bäume nicht ſo beſtändig und tauerhafftig ſeynd / als vorige / ſo in die Höhe gezogen worden.

6. Die Zeit betreffend / wann man die Waſſerſchößlinge abnehmen ſolle ? So muß man in acht nehmen / wann nahe bey dem Stamm und auf den groſſen Aeſten junge Schößlinge ausſchlagen / ſo ſolle man dieſelbige mit einer ſcharpffen Pfropffſägen abſchneiden / entweder im Aprill oder Junio / und nicht im Majo ; Es ſolle aber / bey dem Abſchneiden ſolcher jungen Schoſſe / die Abſchneidung ohne Verletzung der Rinde nahe an dem Stamm geſchehen.

7. Den Schnitt der jungen Baumſchößlinge / ſolle man mit einer Baumſalbe / ſo von zween Theil Kühe-Koth und von einem Theil Laimen gemacht werden / verſtreichen.

Im übrigen / was ferner vom Pfropffen der Bäume einem Baumgärtner nöthig zu wiſſen / wollen wir ſolches in nachfolgenden Lehrſätzen anweiſen / und damit die VI. Abtheilung dieſer Claſſ vom Pfropffen beſchlieſſen.

I. Ein jedes Pfropffreiß ſoll neu mit groſſen Knoſpen / und voller Augen ſeyn ; Dann wo ſich ſelbige befinden / ſo iſt es eine Anzeigung / daß ſie gebührende Krafft und Stärcke haben.

II. Die Pfropffreiſer ſolle man abſchneiden / oder abbrechen / gegen Aufgang der Sonnen ; Dann an dieſem iſt mehr natürliche Wärme / als an den andern / ſo im Gegentheil abgebrochen werden.

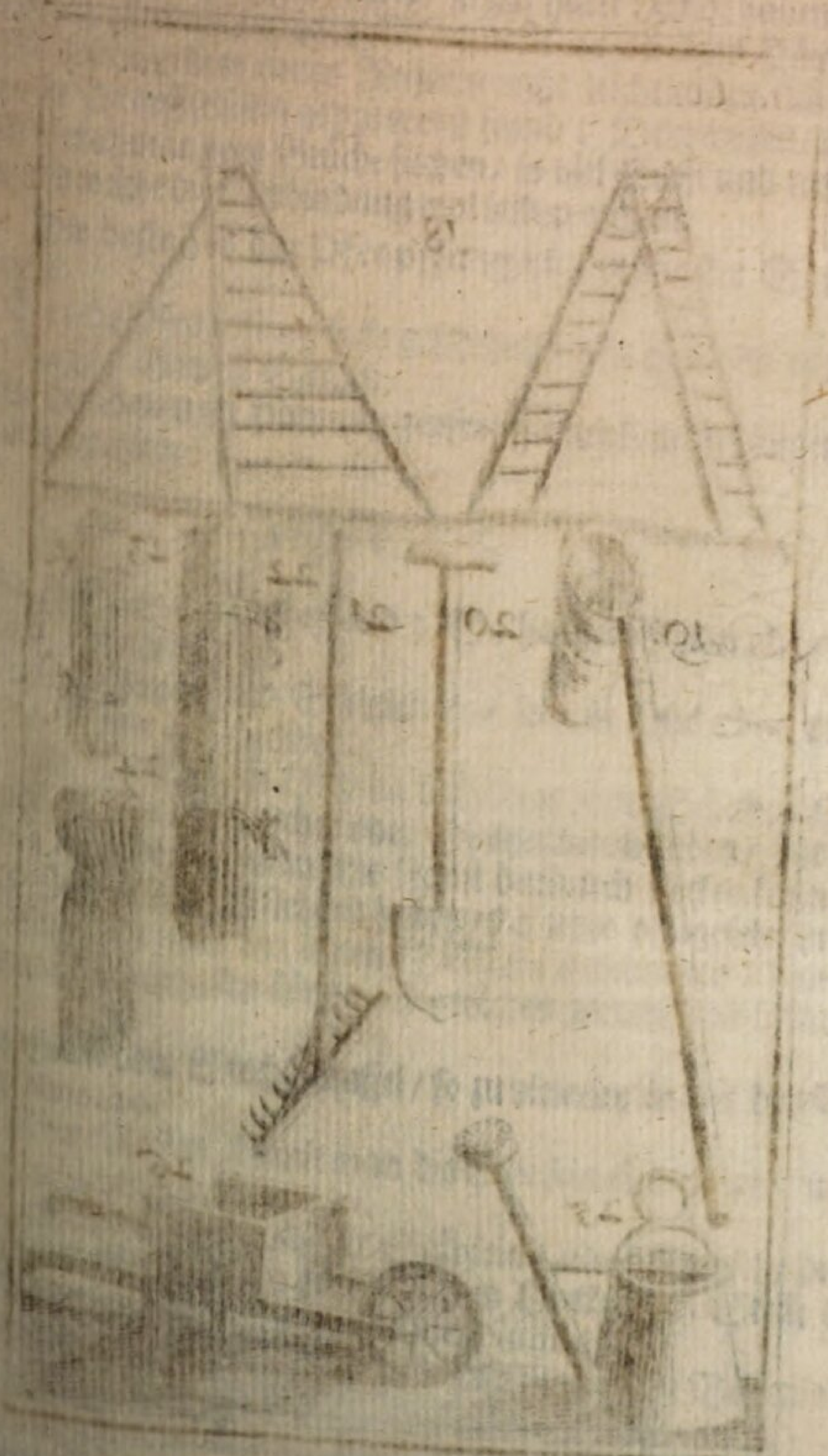
III. Alle Pfropffung ſolle geſchehen durch Einſteckung eines ins ander / durch eine ſtarcke Verbindung / dann alſo ſtreuet das Pfropffreiß gleichſam ſeine Adern in den Stammen / oder in die Zweig / darinn es gepflantzet oder gepfropffet / und alſo dardurch zu einer Pflantze wird.

IV. Die gar jungen Zweiglein oder Sprößlein / ſo gar weich ſeynd / und man ſelbige mit den Händen zerreiben kan / ſeynd untüchtig zum Pfropffen ; Dann ſie laſſen ſich nicht in die Stämmer ſtoſſen / ſolle man derowegen dieſelbige nicht erwählen.

V. Wann man auf einen zahmen Baumſtamm pfropffet / ſo wird die Frucht deſto beſſer und edeler als auf einem wilden.

VI. Wann man unten in den Stamm pfropffet / ſo iſt es beſſer / als in die obern Zweige.

VII. Jn



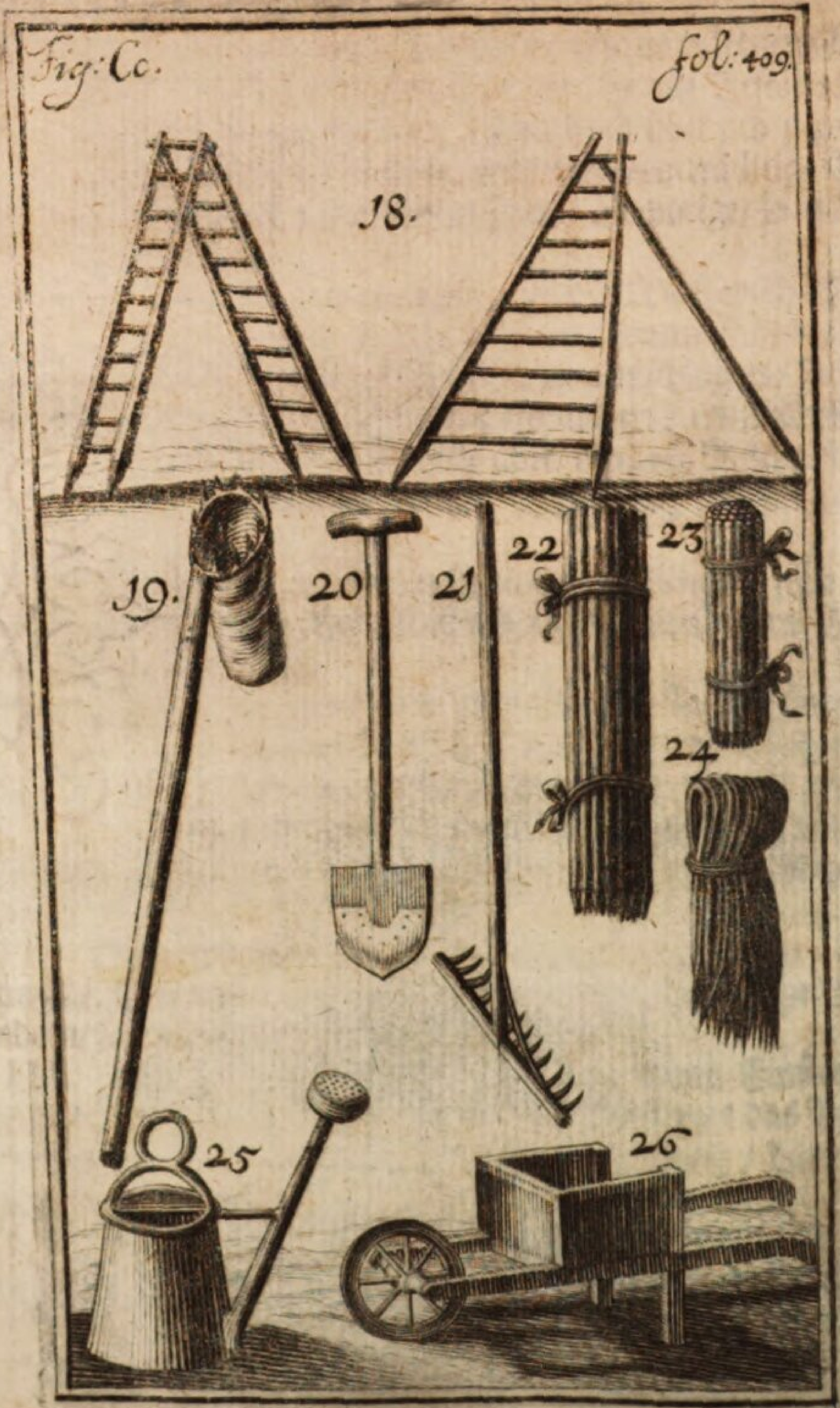


Fig: Cc.
fol: 409.
18.
19.
20
21
22
23
24
25
26

VII. In den groſſen Bäumen / ſo gar harte Rinde haben / bekommet die Pfropffung offtermals nicht wohl / weiln ſie wegen ihrer Härtigkeit die Adern der Wurtzeln von dem neuen Reißlein nicht leichtlich zu ſich nehmen / ſondern wann die Pfropffreißlein gar zu weich ſeynd: Derowegen / wan man pfropffen will / ſo muß man neue Brüche ſuchen / ſo viel Safft und wenig Härtigkeit haben / und welche die Verbindung wol leiden mögen.

VIII. Die beſte Zeit der Pfropffung iſt / wann der Safft in die Rinde kommen.

IX. Ein jede Pfropffung ſolle geſchehen / von gleichem in gleiches; als Aepffel in Aepffel / Birn in Birn / ꝛc.

X. Welcher Baum im Hornung gepfropffet wird / in deſſelbigen Frucht ſolle kein Wurm wachſen.

Fig. Cc.

Den Garten-Gezeug betreffend; So hat der Baumgärtner nachfolgende Stücke zum nöthigſten.

1. Zweyerley Baum- und Steigleitern / ſo zum Obs abnehmen und Säuberung der Bäume gebräuchlich.

2. Zu gutem und ſchönem Obs / da daſſelbige ohne Schaden abzunehmen ſeye / muß man einen Obsbrecher oder Obshammen haben / hat vornen einen eiſern Ring / ſo weit / daß man eine Fauſt dardurch ſtecken könne / ſolle oben 10. biß 12. Zacken überſich ſtehend haben / da jeder ohngefehr drey Zoll lang / an den Ring ſolle man ein leinen Säcklein anſchnüren / damit das Obs im Abnehmen darein fallen könne / wie ſolches gemein und bekannt iſt / Num. 19.

3. Eine Grab- oder Stechſchauffel / ſo zu vielerley Arbeit des Baumgartens nöhtig / Num. 20.

4. Ein eiſerner Rechen / damit man die Erde fein eben ziehen / und das Unkraut damit ausziehen kan / Num. 21.

5. Eine ziemliche Anzahl hültzener Stäblein / jedes ohngefehr drey biß vier Schuh lang / damit man die zu den geſteckten Obskernen-Stelle bemercken / und zur Noth etwas daran binden könne / Num. 22.

6. Unterſchiedliche Eichene Pflöcke / daran man junge Bäumlein bindet / Num. 23.

7. Baſt und Weidenbänder / ſamt langem Stroh / damit man im Winter die zarten Bäumlein verwahret und verbindet / Num. 24.

8. Eine blecherne Gießkanne / damit man das junge Baum-Gewächs bey trockner Zeit begieſſet / Num. 25.

9. Ein Schub-Karren / damit man Miſt und gute Erde zu den Bäumen / ingleichen auch Steine und anders Unkraut hinweg führen kan. Num. 26.

10. Ein Hengkörblein zum Obsbrechen/ Fig. Dd. Num. 27.

11. Ein Handkorb/ das Obs hinweg zu tragen/ Num. 28.

12. Ein Tragbehr / damit man allerley Sachen im Baumgarten hin- und hertragen kan/ Num. 29.

13. Ein Kaſten zu jungen Bäumlein / dieſelbige eingeſetzt hin und wieder zu tragen / Num. 30.

14. Ein Gartenſchnur zum Abſtecken und Austheilung der Bäume gebräuchlich/ Num. 31.

15. Eine Miſtgabel/ Num. 32.

16. Ein eiſerner Karſt/ damit man die reiſſigte Erde aufhauen/ und das Wurtzelwerck damit ausziehen kan/ Num. 33.

17. Zweyerley Schauffeln / ſamt einer Hauen/ Num. 34. und 35.

18. Eine Creutzhaue / ſo in einem Garten zu vielen Dingen nutzlich/ damit man Bäume umb- und aushauen kan/ Num. 36.

X. Von Einſammlung der Baum-Früchte.

Wann es nun auch bald an deme/ daß der Haußvatter nach obgethaner Arbeit auch eine Ergötzlichkeit und Nutzen darvon haben/ und die Baumfrüchte einſammlen möge ; als hat der Obsgärtner darvon nachfolgenden Bericht und Anmerckungen/ und beſtehet ſelbige in beygeſetzten Stücken :

I. In dem Unterſcheid des Obs.
II. In der Zeit des Abnehmens.
III. In der Verwahrung.

1. Den Unterſcheid des Obs betreffend : So iſt zu wiſſen / daß insgemein alles Obs entweder früh oder ſpath zeitig wird. Woraus auch folget / daß etliches nicht dauerhafft / ein anders aber ſich lang hält und lägerhafftig iſt.

Das frühzeitige Obs aber iſt zweyerley :

(1.) Stein- } Obs.
(2.) Kern- }

1. Stein-Obs iſt allerley Kirſchen/ Pflaumen / Pfirſing/ Apricoſen und dergleichen ; Dieſe werden gemeiniglich (nach unſerer Landes Arth) im Majo und Junio zeitig.

2. Das frühe Kern-Obs / ſeynd etliche Aepffel und Birn/ ſo im Julio und Auguſto abzunehmen / und zeitig werden.

Das

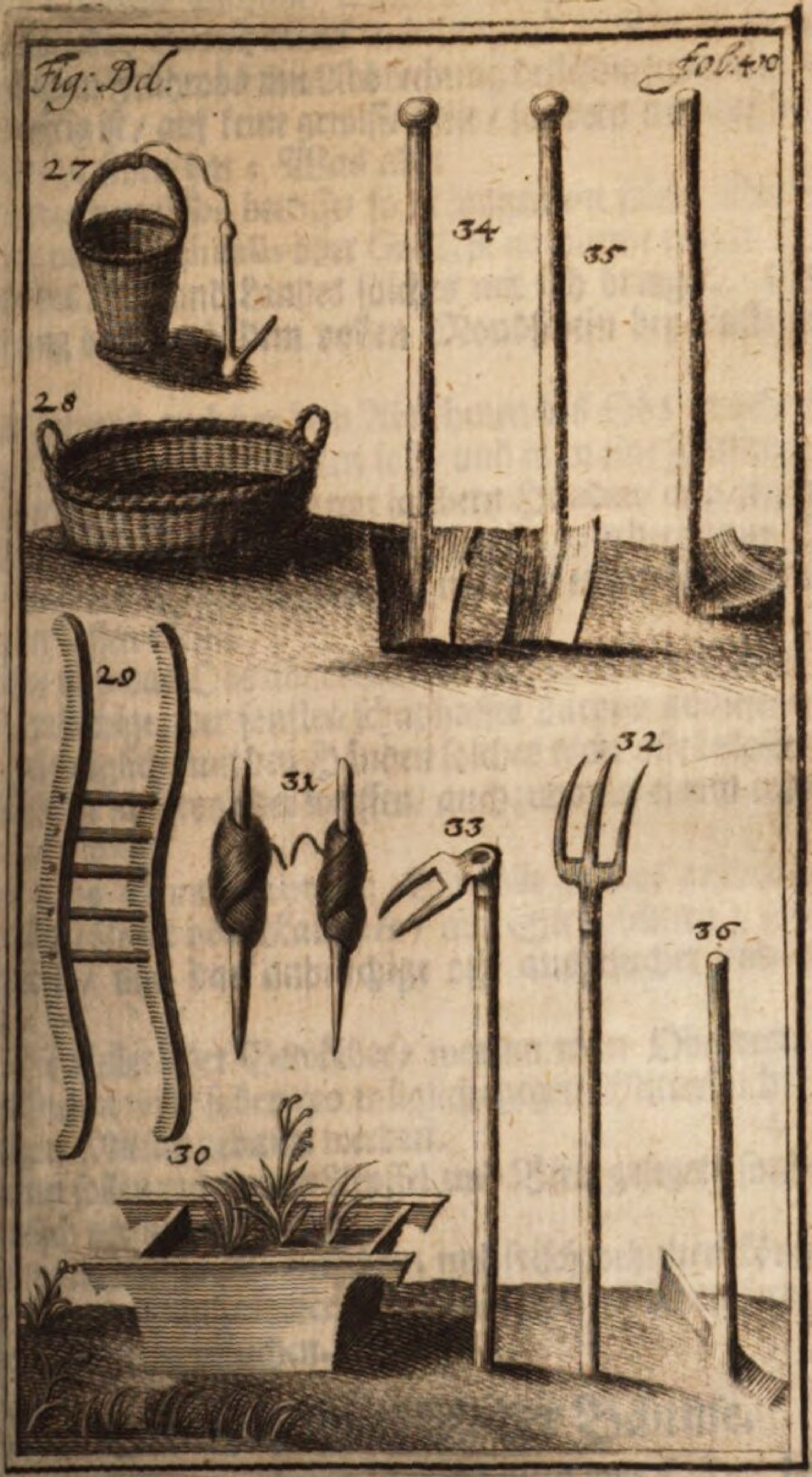
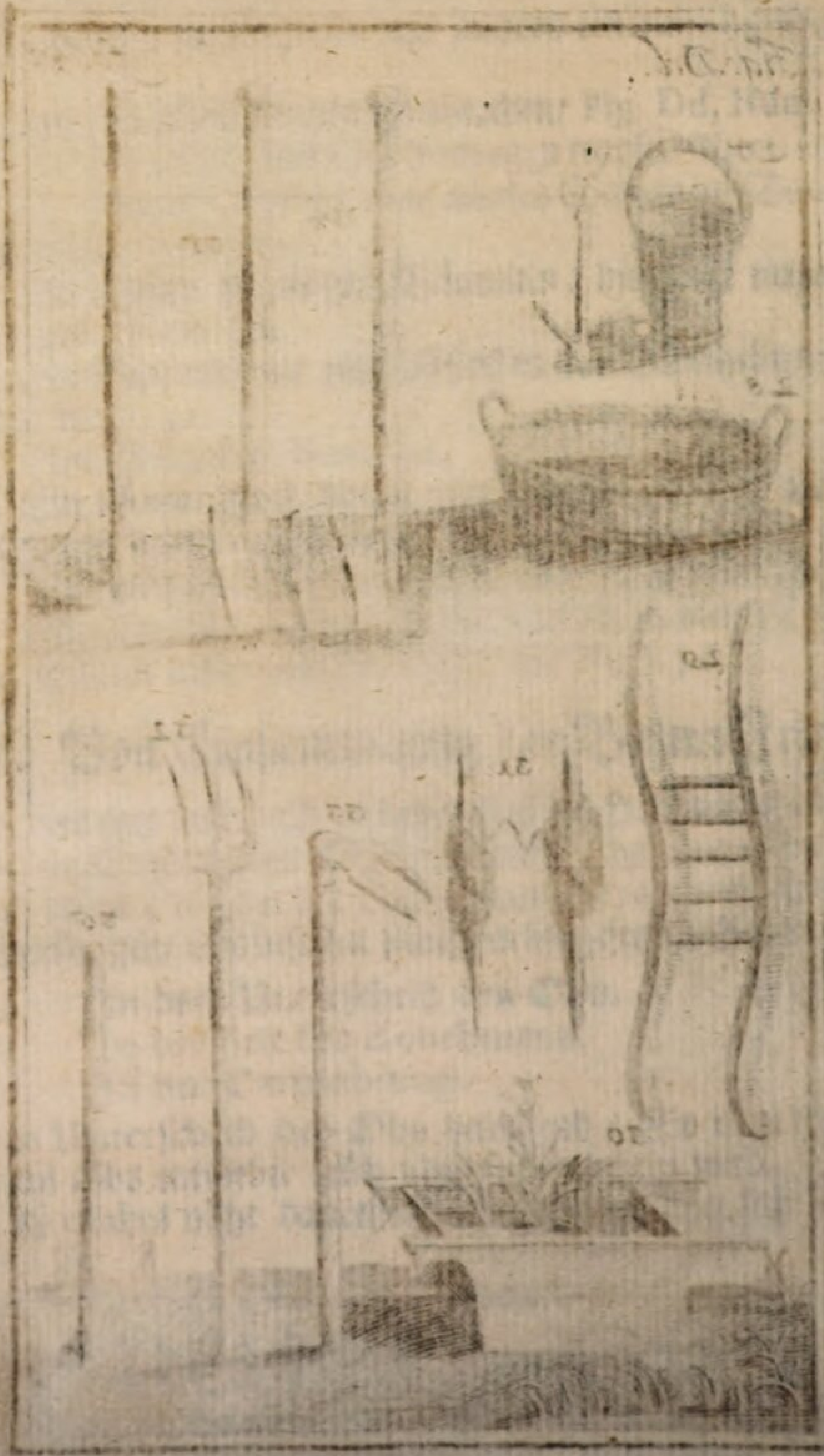


Fig: Dd.
Fol. 410
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36



Das ſpatzeitige Obs iſt unterſchiedlicher Gattungen / als da ſeynd Aepffel / Birn / Quitten / Pfirſing / Mandel / Meſpeln und dergleichen.

II. Die Zeit des Abnehmens anbelangend; So iſt zu wiſſen / daß man bey obgeſetztem Früheobs mit Abbrechung deſſelbigen / weiln es nicht ſonderlich dauerhafftig iſt / auf keine gewiſſe Zeit / ſondern nur auf die Zeitigung beſagter Früchte zu ſehen hat; Was aber

Das ſpatzeitige Obs betrifft / ſo iſt insgemein ſolche Abnehmung am beſten / entweder umb Michaelis oder Galli, je nachdeme es gut Wetter / und die Gewonheit des Orts und Landes ſolches mit ſich bringet. Es ſolle aber dieſe Abnehmung bald nach dem vollen Mondſchein bey trockenem Wetter geſchehen.

Sonſten hat man auch bey dem Abnehmen des Obs in acht zu nehmen / daß das jenige Obs / ſo ſich lang halten ſolle / und man eine Zeitlang verwahren will / nicht ſchütteln; ſondern fleiſſig mit ſaubern Händen / angezogenen Handſchuen oder einem Obsbrecher / ſo oben mit Num. 19. in der Figur Cc. bezeichnet / ohne Verluſt des Stihls abnehmen / und mit einem Baum- und Hengkörblein herunter laſſen könne.

Nachdeme nun das Obs abgebrochen / ſo ſolle man daſſelbige fleiſſig beſehen / das wurmſtichige oder ſonſten ſchadhaffte darvon ausleſen und abſondern / und / ſo viel müglich / mit den Händen ſolches nicht offt betaſten / drücken / noch hin- und wieder ſchütten oder werffen / auch zuvor in einem trockenen Gemach abſchwitzen laſſen.

III. Das Obs zu verwahren; So ſolle ſolches geſchehen in einem trockenen Gewölb / Keller oder Kammer / auf Strohhütten; ſolle wol auseinander gebreitet / und das anbrüchige offt ausgeſuchet und hinweg gethan werden.

Nota. Die Keller oder Gewölber / worinn man Obs verwahren und aufheben will / ſollen wo müglich / gegen Mitternacht / und nicht gegen Mittag gebauet werden.

Quitten ſollen nicht unter Aepffel und Birn geleget / ſondern abſonderlich verwahret werden.

Wie man Obſt lang verwahren und friſch behalten könne / hat die vorſichtige Haußmutter bey den Garten-Küchen fernern Unterricht und nachzuſuchen.

XI. Die Schädlichkeit der Bäume.

Wie man denſelbigen vorkommen und helffen ſolle? Hat der Baumgärtner folgenden Unterricht / nemblich: Es kommen der Bäume Schädlichkeiten aus nachfolgenden Urſachen her:

I. Von Meteoren und dem Gewitter.
II. Von den Menſchen / allerley Thieren und Ungeziefer.
III. Von Kranckheiten der Bäume an und für ſich ſelbſten.

I. Das Gewitter oder Meteoren betreffend / iſt ſolches vornehmlich Achterley: als

1. Hitz.
2. Kält.
3. Sturmwind.
4. Hagel.
5. Reiff.
6. Platzregen.
7. Meelthau.
8. Der Brenner.

1. Die unmäſſige Sonnenhitze / wann dieſelbige lang währet / thut den groſſen und kleinen Bäumen / inſonderheit den neugeſetzten Bäumen / nicht allein ſonderbaren Schaden / ſondern dorret dieſelbige gantz aus.

Dieſem vorzukommen und zu helffen; So ſolle man die Bäume fleiſſig wäſſern / und was junge zarte Bäume ſeynd / ſo in Kübeln oder andern Gefäſſen ſtehen / muß man ſelbige in ſchattigte Oerther ſtellen.

2. Die Kälte betreffend / ſo thut ſelbige den Bäumen auch groſſen Schaden / wann der harte Winter ſtarck anhält / und einen langen Nachfroſt gibt; Dann durch das Eiß wird die Baumrinde aufgezogen / und alſo derſelbige auf mancherley Weiſe beſchädiget.

Dieſem zu helffen; So muß man wiſſen / daß alle Bäume auf dreyerley Arth können abgeſondert und unterſchieden werden; Als da ſeynd:

1. Die Einheimiſche.
2. Die Ausländiſche.
3. Die Mittlere zwiſchen vorigen beyden.

1. Die Einheimiſchen ſeynd insgemein ſolcher Geſtalt beſchaffen / daß ſie den Winter-Froſt nicht ſonderlich achten / können zu mehrer Verſicherung mit Stroh umbbunden werden.

2. Die Ausländiſche betreffend; müſſen dieſelbige in einem Keller / Gewölb / oder Pomerantzen-Hauß verwahret und geſetzet werden.

3. Die Mittlere Gattung muß im Garten zugedeckt / oder ſonſten eingegraben / ſtehen bleiben.

3. Die Sturmwinde anbelangend; ſo werden durch dieſelbige die Bäume nicht allein ſehr zerriſſen / das Obs / ehe es zeitig / abgeworffen; ſondern auch gar / mit ſamt der Wurtzel aus der Erde geriſſen / zerbrochen und umbgeworffen.

Dieſem

Dieſem aber vorzukommen/ kan man vornemblich auf zweyerley Weiſe helffen:

1. Wann man umb den Obs-Garten/ inſonderheit auf der Seithe gegen Mitternacht/ hohe Bäume ſetzet/ als Rüſten/ Buchen/ Eichen/ Linden/ Pappeln und dergleichen.

2. Mit einem Bau/ hohen Mauer/ Zaun und Bretter-Wand.

4. Den Hagel wie auch

5. Die Reiffen ſamt

6. Dem Platzregen und

7. Den Mehlthau zu verwehren/ daß ſie den rahren Bäumen nicht Schaden thun ſollen/ hat man kein anders Mittel/ als daß man ſolche/ wann ſie in Gefäſſen ſtehen/ ſelbige zudecke oder unter einen Schirm ſtelle. Je nachdeme es die Gelegenheit des Orths erfordert/ und mit mit ſich bringet.

8. Der Brenner thut auch den Bäumen und Gewächſen Schaden/ weil ſolches ein trockener Dampff iſt/ der bey ſtillem Wetter auf Laub und Graß/ ſowohl bey Tag/ als bey der Nacht/ fället/ alſo daß man's im Baum mercken und dieſem nicht vorkommen noch wehren kan.

II. Von Menſchen.
Allerley Thieren und
Ungezieſer/ geſchiehet den Bäumen auch ſonderlicher Abbruch und Schaden/ als:

1. Von Menſchen/ dieſes ſeynd vornemlich die Garten-Diebe/ welche nicht allein das Obs von den Bäumen ſtehlen/ ſondern die Bäume zerreiſſen/ abbrechen/ abhauen/ und auf vielerley Weiſe ſonſten auch muhtwillig und mit Fleiß verderben.

Es werden auch von den Menſchen die Bäume verderbet/ wann man dieſelbige verwahrloſet/ unrecht pflantzet/ ſetzet oder nicht recht wartet.

2. Von allerley Thieren geſchiehet den Bäumen auch Schaden/ als da ſeynd/ Hunde/ Katzen/ Geiß/ Ziegenböck/ Haſen und dergleichen. Ebenmäſſig auch

Die Vögel/ als Stahren/ Specht/ Krähen/ Fincken und dergleichen.

3. Ungezieſer/ ſo den Bäumen ſchädlich ſeynd

1. Rauppen.
2. Käfer.
3. Ameiſen.
4. Oehrling.

1. Die Rauppen betreffend/ ſo ſeynd ſelbige faſt allen Obsbäumen hochſchädlich/ indem ſie nicht allein derſelbigen Blätter/ ſondern auch die

Früchte abnagen; Darnach fangen alsdann die Bäume an zu verderben/ und werden auch die andern Früchte/ ſo auf dem Baum übrig bleiben/ wurmſtichig/ Stein- und grubicht/ fället hernach vor der Zeit/ ehe es zeitig/ ab/ und verdirbt.

Dieſem zu wehren/ ſo muß der Baumgärtner mit gantzem Ernſt und ehiſter Vorſichtigkeit/ ſolches Ungezieſer/ ſamt deſſen Brut/ Eyer und Neſtern/ ſamt den Baumblättern/ ſo mit Spinnenwebe überzogen ſeynd/ mit der Rauppen-Scheer/ und dem Raupen-Eiſen aufs genauſte abzwicken/ abſtoſſen/ und abſchneiden/ ſelbige hernach aufs fleiſſigſte zuſammen leſen und verbrennen; Und ſolle dieſe Abnehmung der Rauppen nicht allein an den groſſen Bäumen/ ſondern auch an allen Hecken und Winckeln des Gartens/ entweder im December oder Jenner und Hornung/ oder gleich nach Abgang des Schnees/ gegen dem Frühling/ vorgenommen werden.

Nota. Dafern die Rauppen an einem Baum gar zu ſehr überhand genommen/ muß man mit angezündten Strohbüſchen ſelbigem vorkommen.

Wann demnach die Rauppen von dem Wein- oder Zweyfalten herkommen/ welche gerne den blauen Köhl und Cappeskraut mit einem gelben Geſchmeiß beſetzen/ da dann hernach aus der Näſſe und Sonnenſchein die Brut der Raupen herfür kommet/ als muß der ſorgfältige Meyer oder Baum-Gärtner ſolche fleiſſig ableſen und vertilgen/ ehe ſie auskriechen und auf die Bäume oder andere Gewächſe kommen.

Dafern aber ſolches Geſchmeiß an den Gewächſen ſchon überhand genommen/ ſo ſolle man Dillſamen in Waſſer einweichen/ und mit deſſen Waſſer die Gewächs beſprengen/ ſo verderben ſie darvon.

Diß thut auch das Wermuth-Waſſer. Oder:

Wann man Reben-Aſchen mit Thau-Waſſer vermenget/ und damit die Gewächs beſprenget/ ſo ſollen dieſelbige darvon weichen. Jngleichen

Wann man Büſchlein Knoblochſtroh hin- und wieder im Garten herumb leget/ und ſelbige anzündet und verbrennet/ ſo ſollen alle Rauppen von dieſem Rauch und Geſtanck weichen/ und ſich verlieren.

Endlichen ſo werden die Rauppen auch vertrieben/ wann man ein Leinen Tuch in Baum-Oehl netzet und ſelbiges umb dem Stamm des Baums herumb ſchlägt/ ehe die Raupen ſich auf dem Baume befinden/ ſo ſolle keine darauf kommen; Oder man netzet mit Oehl den Stamm des Baumes unten herumb.

2. Die Käfer thun den Bäumen/ wie auch den Weinreben groſſen Schaden/ indeme ſie die Blätter/ ſamt der Frucht verderben.

Dieſe

Dieſe zu vertreiben; Man ſolle nehmen dürren Wermuth / Knobloch-kraut / allerley Horn / altes Leder / Mooß / Scabioſen-Kraut / Nützſchwammen / ſelbiges auf einen Hauffen tragen und anzünden / alſo daß der Wind den Rauch darvon auf die Bäume zutreiben möge. Jngleichen

Kan man alle vorige Stücke in einen groſſen Hafen thun / ſelbige darinn anzünden / und damit die Baumblühe beräuchern / ſo wird das Ungezieſer darvon vertrieben.

3. Die Ameiſen ſeynd den Bäumen ebenmäſſig ſchädlich / müſſen auf nachfolgende Weiſe vertrieben werden.

1. Wann man im Frühling den Waſen umbſticht / und mit demſelbigen den Stamm des Baumes umbreibt / ſo wird von ſolchem umbreiben die Rinde des Baumes bitter gemacht / und bleiben die Ameiſen darvon.

2. Etliche ſtreichen Nagel-Leim umb den Stamm des Baums / ſo kriechen keine Ameiſen darüber.

3. Jngleichen bleiben die Ameiſen von den Bäumen / wann man eychene Sägſpäne umb den Stamm des Baumes herumb ſtreuet / und dieſes zur Zeit des Regens / ſo gibt es ein bitter ſchwartzes Waſſer / ſo den Ameiſen zuwider / und alſo dieſelbige vertreibet.

4. So kommen die Ameiſen nicht leichtlich zu den Bäumen / wann man ſelbige fleiſſig umbhacket / oder mit feiſter Erde umbſchüttet / weiln ſie ſich darvor ſcheuen / und nicht gerne darein niſten.

5. Jngleichen wann man Leder- oder Gerberlohe mit Aſchen vermiſchet / und ſelbiges umb den Stamm des Baums ſchüttet / ſolches auch allezeit über den dritten Tag erfriſchet / ſo bleiben ſie darvon.

6. Wann man den Stamm mit Wagenſchmier oder Bech unten herumb beſchmieret / und ſo offt es trocken oder dürr wird / wiederholet / ſo kommen keine Ameiſen auf den Baum.

7. Es werden auch die Ameiſen vertrieben / durch Aſche / Kalch / Ofen-Ruß und dergleichen / in den Weg geſtreuet / wann die Ameiſen vom Feld oder andern Gärten herein kommen.

8. Wann man Schneckenhäuſer zu Pulver verbrennet / ſtreuet hernach ſolche Aſchen in Ameiſen-Hauffen / ſo lauffen ſie daraus. Oder

9. Man nimmt ungelöſchten Kalch / ohngefehr drey Fauſt groß / gräbts in die Ameiſenhauffen / gieſſet hernach Waſſer darauf / ſo werden ſie verbrennet und vertrieben.

10. Die Ameiſen am allerbeſten zu vertreiben / abſonderlich wann dieſelbige den vornehmſten Bäumen / als da ſeynd / Citronen / Pomerantzen / und dergleichen Schaden thun / geſchiehet ſolches auf nachfolgende Weiſe:

Man

Man läſt bey einem Haffner tieffe Schüſſeln drehen/ ſolche müſſen in der Mitte ein Loch haben/ in der Gröſſe des Stammes oder Baumes / und ſolle ſolches Loch in der Mitte erhöhet ſeyn/ gleich wie man pflegt dergleichen umb die Spinnrocken zu machen/ worein die Weiber das Netzwaſſer zu dem Spinnen thun ; wann demnach die Schüſſel gedrehet/ ſo ſchneidet man ſie in der Mitte mit einem Drath voneinander/ wann demnach ſolche im Haffner-Ofen gebrannt/ ſo thut man dieſelbige umb den Baum / und bindet ſie zuſammen/ gieſſet es voller Waſſer ; ſo kommen keine Ameiſen an dem Stammbaum/ ſondern müſſen in der Schüſſel im Waſſer verſauffen.

4. Die Oehrling thun auch den Baum-Früchten groſſen Schaden/ können nicht beſſer als auf nachfolgende Weiſe gefangen oder ſonſten vertilget werden ; nemlich :

Man nimmt Horn / Klauen von Ochſen / Schwein oder Hämmeln/ ſtecket ſelbige auf geſpitzte Garten-Pfähle / ſo kreucht das Gewürm zu Nachts darein/ welches man hernach ins Waſſer ſchütten / oder auf eine andere Weiſe verderben kan.

III. Die Baum-Kranckheiten an und für ſich ſelbſten betreffend/ ſo befinden ſich deroſelbigen vornemblich nachfolgende :

I. Der Krebs oder Natter.
II. Der Wurm.
III. Der Brandt.
IV. Der Schurff oder Raude.
V. Das Mooß.
VI. Die Gelbſucht.
VII. Die Verwundung oder Verſehrung.
VIII. Die Unfruchtbarkeit.

I. Den Krebs anbelangend: Wann derſelbige einem Baum ankommet/ ſo bricht er von dem Stamm biß oben an den Gipffel hinaus / und macht den Baum unfruchtbar und zunicht/ abſonderlich wann der Krebs einem Apffel- oder Birn-Baum ankommet / ſo wird daſelbſt die Baum-Rinde gantz ſchwartz/ verdorret/ und fängt der Stamm oder das Holtz des Baumes an zu verderben.

Es kommet aber der Baum-Krebs aus nachfolgenden Urſachen her :

1. Wann ein Baum im Aufwachſen gar zu frech / und alſo der aufwallende Safft die Rinde / vornehmlich in den Zwiſſeln nicht aufſpaltet / ſondern nur eine kerbige Rinde machet / alſo daß der Safft darunter erſticket.

2. Wann man mit einem unreinen Meſſer/ ſo man täglich zu dem Eſſen gebraucht / die Bäume damit beſchneidet. Ingleichen

3. Wann

3. Wann man die Bäume zwiſſen den Zwißeln nicht reiniget oder ſäubert.

4. Wann man die Bäume in ſolchen Tagen verſetzet / wann eben der Mond in die himmliſche Zeichen des Krebs oder Scorpions laufft / ſo ſetzet ſich der Krebs alſobalden in die Rinde / und benimmet dem Baum allgemach ſeine Kräffte / alſo / daß bald da bald dorten ein Aſt verdorret und ſtirbet.

Dieſem allem vorzukommen / geſchiehet auf nachfolgende Weiſe:

1. Findet man am Stamm und in den Zwiſſeln deſſelbigen / daß die Rinde aufgelauffen und kerbig ſich erzeiget / ſo ſchneidet man mit einem ſaubern Baum-Meſſer ſelbiges biß aufs friſche aus / verſtreicht und verbindet es hernach mit Baſt / und verwahret ſolches / daß kein Regenwaſſer ſich darein ſetzen könne.

2. An ſtatt des gemeinen Meſſers ſolle man ein ſauber Rebmeſſer zu dem Ausſchneiden nehmen: weiln ein guter Werckzeug halbe Arbeit machet.

3. Wann man beyzeiten allen Unrath aus den Zwiſſeln der Bäume thut / und ſelbige ſäubert / ſo kommt der Krebs nicht ſo leichtlich darein.

4. Solle der fleiſſige Baumgärtner vor allen Dingen im Außgraben / Setzen / Pfropffen / Beſchneiden und der gantzen Begattungen der Bäume / auf die ſchädliche Zeichen und obberührte Tage achtung geben / und ſelbige vermeiden.

II. Den Wurm betreffend: So hat der Baumgärtner zu wiſſen / daß derſelbige aus vielen / vornemlich aber nachfolgenden / Urſachen herkommet:

1. Wann der Baum von den Würmen geſtochen / davon der Baum Schaden bekommen und biß aufs Marck hinein benaget wird / dardurch dann dem Baum die natürliche Feuchtigkeit entgehet / daß alſo derſelbige hernach verdorren oder verderben muß.

2. Wann ein Baum geſchlagen / geſtoſſen / oder ſonſten verleletzet wird / als daß ſich die Rinde von dem Holtz abgelöſet: ſo wachſen Würme an dieſem Orth / welche alsdann die Baumrinde durchfreſſen / daß alſo der Safft und Krafft des Baumes durch ſolche Wurmlöcher auslaufft / und dardurch dem Baum die Nahrung benommen wird.

3. Wann der Baum viel Feuchtigkeit hat / alſo daß dieſelbige an der Rinde nicht ausſchlagen kan / alſo zwiſchen der Rinde und dem Holtz anfängt zu faulen und erſticken / ſo wachſen daſelbſten Würmer / ſo den Baum ſchwächen und verderben.

Dieſem Unrath abzuhelffen / hat man nachgeſetztes in acht zu nehmen:

1. Wann der Baum von den Würmern geſtochen / ſo muß man den Schaden hinweg ſchneiden / und den Orth mit obbeſchriebner Baumſalbe beſtreichen.

2. Wann der Baum geſtoſſen oder geſchlagen / oder ſonſten mit unreinen Händen begriffen worden / ſo muß man daſelbſten die Rinde biß aufs Holtz hinweg ſchneiden / und den Orth mit vorbemeldter Baumſalbe verſtreichen.

3. Wann man zum öfftern den Baum beſichtiget / und endlich befindet / daß deſſen Rinde ſich an ein und anderm Orth erhebet / oder gleichſam aufſchwellen will / ſo muß man ſelbige auflöſen und öffnen / (ſo man etlicher Orten ſchrepffen nennt) damit die übrige Feuchte auslauffen kan / und der Baum dardurch geheylet wird.

4. Wann ein Baum den Wurm ſchon hat / ſo muß man ſelbigen mit einer ſpitzigen eiſern Hacken ſuchen und darzu raumen / ſelbigen heraus nehmen und vertilgen.

5. Wann man aber den Wurm nicht finden kan / ſo brennet man den Orth mit einem glühenden Eiſen / damit der Wurm / wohin er ſich verſtecket / damit verderben möge.

6. Den Wurm in den Bäumen auf andere Weiſe zu vertreiben / ſo nimmt man Pfeffer /
Lorbeer und
Myrhen / eines ſo viel als des andern.

Dieſe ſtöſſet man klein / miſchet es durcheinander / vermengts mit gutem Wein / bohret hernach ein Loch mit einem kleinen Bohrer in den Stamm des Baumes / unterſich gegen der Erde zu / biß auf den Kern hinein / gieſſet das vorige darein / und macht mit einem Hagendorn das gebohrte Loch zu / ſo ſterben die Würme darvon / ſo ſich in die Rinde verſtecket haben.

Item / mann nimmet Aſchen oder Staub / vermiſchet ſolches mit Baumöhl / beſtreicht den Baum oder deſſen Schaden damit / ſo ſterben die Würm darvon.

Jngleichen man nimmet Ochſenhorn / thut den dritten Theil Eſſig darunter / begieſſet mit dieſem den Schaden des Baumes.

Alſo auch Schweinsmiſt mit Menſchenharn vermiſchet / damit des Baums Wurtzel begoſſen.

Den Schaden des Baums von den Würmern zu heilen / ſo nimmt man heiſſen Kühe- oder Ochſenmiſt / vermenget ſelbigen mit Laimen / ſchlägts über den Schaden / umbwickelts mit einem Lappen / Tuch und Band / damit es vor Regen und Wind verſichert / ſo erſtickt der Wurm darunter / und ſtirbt / dem Baum aber wächſt eine friſche Rinde / und wird ihme dardurch geholffen.

III. Den Brand betreffend / ſo muß man nachfolgendes wiſſen:

I. Woher der Brand kommet und zu erkennen ſeye?
II. Wie demſelbigen vorzukommen?
III. Wie der Brand zu vertreiben?

I. Der Brand kommet gemeiniglich aus nachfolgenden Urſachen her:

1. Wann ein Baum an einem allzu trockenem dürren und ſpiſſigten Erdreich ſtehet / alſo daß derſelbige ſeine natürliche Feuchtigkeit und Nahrung nicht haben kan / dardurch alſo der Baum an Rinde und Holtz gantz ſchwartz wird.

2. Wann ein Baum im Verſetzen mit ſeinem Stamm nicht wieder/ wie er zuvor gegen den vier Orthen der Welt geſtanden / ſondern daß die eine Seite ſo gegen Aufgang/ jetzt aber gegen Nidergang / oder die Seite von Mitternacht gegen Mittag geſetzet wird; So kommt dardurch der Brand in den Baum / weiln die Seite zuvor gegen Mitternacht geſtanden / jetzo gegen Mittag gewendet / demnach die Sonne nicht leiden kan / weiln die Sonne ſolche austrucknet und der Baum verdorren muß. Welches man zum öfftern ſiehet/ daß der Brand an den Bäumen meiſtentheils auf der Mittags-Seite geſehen und geſpühret wird.

3. Der Brand wird auch erkennet / wann man einen Pfropffſtamm abſäget / und man ſiehet/ daß es umb das Marck ſchwartz iſt / ſo iſt der Baum brandig/ und zum Pfropffen undienlich.

4. Der Brand kommet auch vom aufwallenden Safft her/ wann die Bäume in gar zu frecher und feiſter Erde ſtehen.

5. Wann der Baum mit einem unreinen Meſſer beſchnitten worden/ ſo bekommet er ebenmäſſig den Brand. Derowegen

II. Dem Brand vorzukommen; ſo gibt man gute Achtung/ im Verſetzen der Bäume/ wie oben/an ſeinem Orth der IV. Haupt-Abtheilung dieſer Claſſ erinnert/ mit mehrem zu erſehen / daß ſelbige wiederumb/ wie ſie vor dem ausheben geſtanden / aufs neue eingeſetzet werden.

2. Wann der Brand von dürrer Erde herkommet / ſo muß man dem Stamm zur Wurtzel räumen/ die trockene und dürre Erde hinweg/ dargegen aber gute fruchtbare Erde darzu thun / damit der Regen durchdringen / die Wurtzeln befeuchten / und alſo der Baum ſeine völlige Nahrung wieder bekommen möge.

3. Wann der Baum zuviel aufwallenden Safft / ſo muß man im April und Majo / alle Abend in dem vollem Mond denſelbigen ſolcher Geſtalt ſchrepffen / nemblich man macht mit einem ſcharpffen ſpitzigen Pfropff- oder Baum Meſſer an einem kleinen Stamm / von deſſen Aeſten biß auf die Erde gantz gelind in der Rinde / jedoch nicht biß aufs Holtz hinein / zween Ritz herab / alſo daß ſie nicht über / ſondern nebeneinander kommen / und müſſen

 ſolche

ſolche Riſſe zwiſchen der Mitternacht- und Abend-Seite am Stamm gemacht werden.

Nota. An einem groſſen Stamm ſolle man auf angezeigte Baumſeite vier ſolcher Riſſe mit dem Meſſer fein gerad nebeneinander von den Aeſten biß gegen die Erde herab reiſſen und machen; dann dardurch begibt ſich die Rinde auseinander/ und bekommet der Safft Lufft/ vertrocknet und gewinnet der Stamm daſelbſten eine gantz neue Rinde.

III. Den Brand zu vertreiben / kan man auf nachfolgende Weiſe procediren; nemblich:

Man ſchneidet mit einem Baummeſſer / ſo/ wie erinnert / allzeit ſauber ſeyn ſolle/ alles verbrandte biß auf das lebendige Holtz hinweg/ alſo/ daß nichts mehr darvon übrig bleibet / ſonſt friſſet es immer weiter / hernach ſo ſchmieret man ſolches mit Läimen und Kühekoth zu / wie oben ſchon erwehnet worden/ ſo wird dem Baum geholffen.

IV. Die Rauhe oder Räudigkeit erzeiget ſich auch manchmal / bey den ſtarcken wachſenden Bäumen / indeme dieſelbige aufgeworffene Rinden bekommen.

Wann aber ſolches anfänglich keinen Schaden bringet / ſo läſt mans ſtehen/ biß daß die Rinde recht rauh und grob wird.

Dieſem abzuhelffen: So ſchabet man mit einem Baumſchaber die rauhe Rinden ſolcher Geſtalt ab / daß man die gute darunter gewachſene lebendige Rinde nicht verletzet; Und dieſe Abſchabung ſolle geſchehen im Mertzen/ und nicht gegen dem Winter; dann ſonſten der Baum von künfftiger Kälte und Froſt Schaden leiden wird.

Nota. Die Abſchabung der rauhen Rinden der Bäume ſolle nun an dem Stamm und den gröſten Aeſten des Baumes mit guter Vorſichtigkeit geſchehen/ damit an dem Baum nichts verderbet oder verletzet werden möchte.

V. Das Mooß betreffend / ſo iſt ſolches an den Bäumen auch ſchädlich/ indem es denſelbigen die Nahrung und Fruchtbarkeit benimmet.

Dieſem kan auf zweyerley Weiſe geholffen werden:

1. Wann man des Baumes fleiſſig wartet / darzu raumet / und denſelbigen mit behörigem guten Miſt bemiſtet. Oder aber

2. Man nimmet einen ſaubern ſtumpffen Beſen / kehret das Mooß damit/ entweder nach einem Regenwetter/ oder im Morgenthau ab/ was noch übrig verbleibt / und man mit dem Beſen nicht abkehren kan / muß man mit einem Moosſchaber oder Kratzer / jedoch ohne Verletzung der geſunden Rinden des Baumes abnehmen / und dieſes ſolle geſchehen im Mertzen; darvon bekommen

kommen die Bäume glatte und zierliche Rinden / werden vom Ungezieſer befreyet / und behalten von ſolcher Abſäuberung gute Nahrung.

Nota. So etwan unter dem Mooß in der Baumrinde Wurmlöcher ſich befinden / ſo ſchneidet man dieſelbige hinweg / und verſtreicht den Orth vorgelehrter maſſen.

VI. Die Gelbſucht der Bäume anbelangend / ſo iſt ſelbige zu mercken / wañ die Blätter anfangen allzu frühzeitig gelb zu werden / da doch der Baum mit voriger Kranckheiten keiner behafftet iſt / ſo kommet ſolches entweder aus Mangel Regens / oder Befallung eines ſchädlichen Mühlthaues : oder aber / daß die Wurtzel des Baums von den Maulwürffen oder Mäuſen beſchädiget worden / her / oder da ſonſten die Wurtzel mit einer Grabſchaufel verletzet worden iſt.

Dieſem zu helffen / ſo ſolle man zu den Wurtzeln des Baumes raumen / und ſo etwas daran verletzet worden / muß man ſelbiges beſchneiden / damit neue Wurtzeln oder Zaſern herfür wachſen mögen.

Wann man aber Maulwürffe oder Garten-Mäuſe verſpühren ſolte / muß man derſelben Gänge und Löcher mit Gaſſen-Koth verſchütten / das übrige aber mit guter Erde und kurtzen Miſt ausfüllen.

Nota. Dafern etwan umb die Wurtzeln des Baumes ſich Waſſer finden ſolte / muß ſelbiges durch ein Grüblein abgegraben / und hinweg geleitet werden.

VII. Die Verwund- oder Verletzung der Bäume anbelangend / ſo iſt zu wiſſen / daß offtermals etwan ein Baum mit einem Beyl oder andern Inſtrument / durch die Rinde / und auch wohl gar biß auf und in das Holtz hinein verwundet wird / wann hernach die Sonne darauf ſcheinet / ſo bekommet der Baum den Brand und verdirbet endlich.

Dieſem kan nachfolgender Weiſe geholffen werden.

Man ſäubert die Wunde / und dafern etwas darinnen gequetſcht / ſo ſchneidet man ſolches hinweg / verſtreicht hernach den Schaden mit nachfolgender Baumſalbe / und verbindet es mit Baſt oder Leinwat:

Mann nimmt Kühe-Koth / Zween Theil.
Weichen Laimen / Ein Theil.

Menget alles wol durcheinander / und gebrauchts / wie geſagt.

Oder aber

Man nimmt Gelb Wachs.
Ungeſaltzen Butter.
Friſches Schaaf-Unſchlit.
Harn. Jedes 6. Loth.

Hernach ſtöſſet man Wallwurtz und Ibiſchwurtzel / zwinget den Safft darvon durch ein härin Tuch / thut darzu Honig und Terpetin / jedes drey Loth.

Läſſet alles zuſammen in einem ſaubern Geſchirr über gelindem Kohlfeuer ſieden und rühret die vorbeſagte Materien wohl durcheinander darein / läſts erkalten / und verwahret es zum Gebrauch.

Nota. Dafern man die Baumſalbe nur von Kühekoth und Läimen machen wolte / ſo muß man dieſes in einem breiten Kaſten an einem feuchten und ſchattichten Orth behalten / daß es ſtetigs feucht verbleibe uud nicht vertrockene.

VIII. Die Unfruchtbarkeit der Bäume betreffend / ſo kommet dieſelbige gemeiniglich aus untüchtigem Pfropffen her.

Jngleichen wann man die Nebenſchoſſe der gepfropfften Bäume zu unrechter Zeit beſchneidet / da man ſie doch vor dem dritten Jahr nach der Pfropffung nicht abnehmen ſolle.

Die Unfruchtbarkeit den Bäumen zu benehmen / geſchiehet guf nachfolgende Weiſe:

1. Wann es ein alter Baum / ſo raumet man zu der Hertzwurtzel / befindet man dieſelbige noch friſch / ſo ſpaltet man ſie mit einem eiſernen Keyl / ſtecket hernach an deſſen Stelle einen hültzernen darein / läſt denſelbigen darinnen ſtecken / bekommet der Baum wieder Lufft und wird fruchtbar.

2. Wann aber die Wurtzel faul / ſo ſchneidet man ſelbiges biß auf das friſche hinweg / und füllet mit guter Erde die Lucke wieder aus.

3. Wann ein junger gepfropffter Baum keine Früchte bringen wolte / ſo iſt es am beſten / daß man zu den Wurtzeln ſehe / denſelbigen friſche Erde und Miſt gebe / oder den Baum aushebe und an einen andern Ort verſetze.

Oder:

4. Man beſchneidet dem jungen Baum die gröſten Aeſte von oben heraus / läſt die glatten und beſten ſtehen / pfropffet auf ſelbige andere gute und neue Reiſer.

Nota. Wann alte Bäume gar ungeſchmackes / wurmſtichiches / ſaures und undauerhafftes Obſt tragen: So hauet man die Aeſte und Zweige von oben ab / verſtreicht den abgehauenen Orth mit Baumſalbe / gräbt hernach umb den Baum die Erde auf / ſchüttet faulen Miſt in die Grube / und thut wieder Erde darauf / läſts alſo ein paar Jahr ſtehen.

Nachdeme nun der Baum junge Aeſte ausgetrieben / ſo pfropfft man ſelbige mit einer guten Arth / ſo werden die Bäume wieder fruchtbar / und bringen bäſſer Obs.

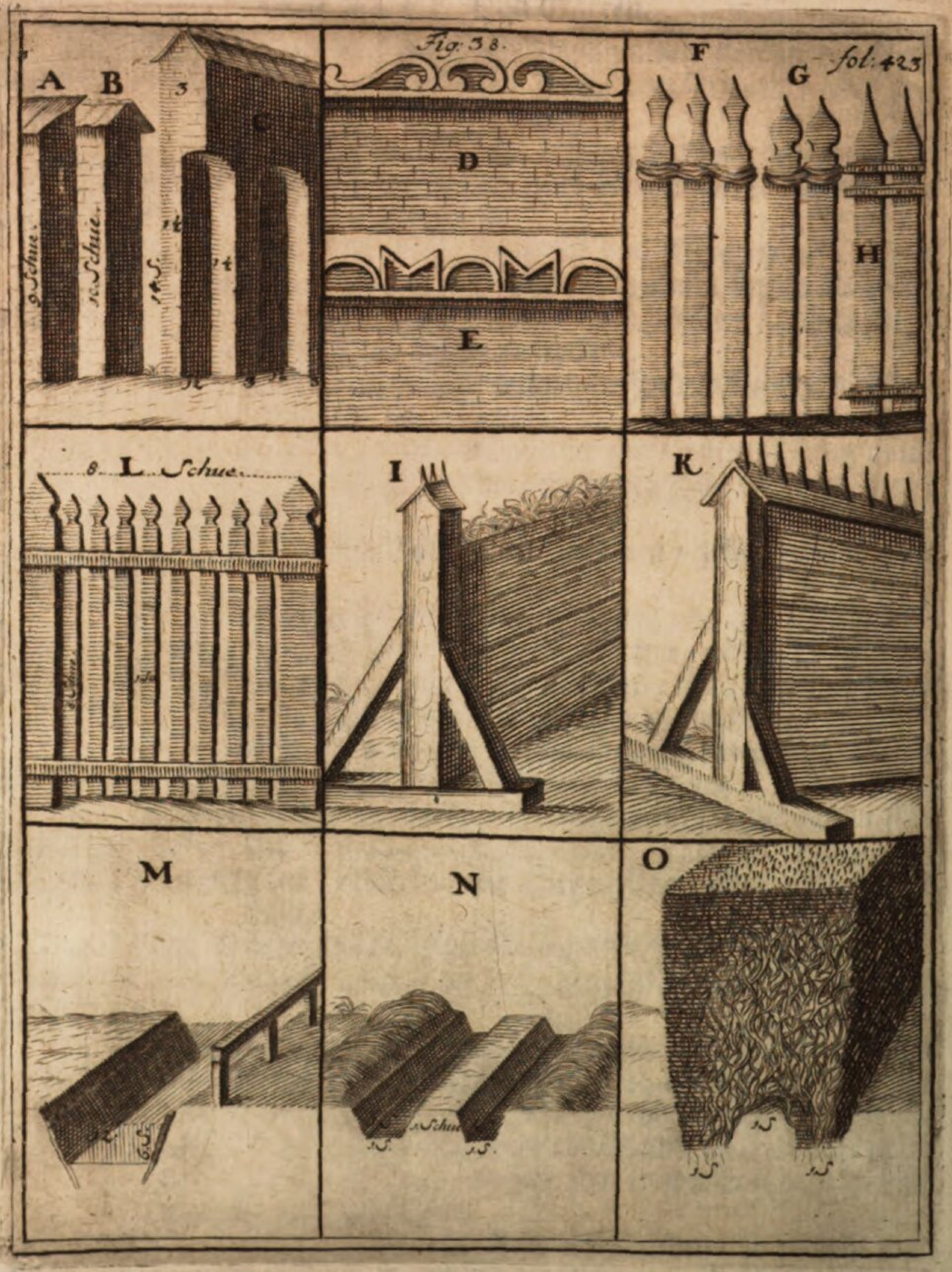


Fig. 38.
fol: 423
A
B
C
D
E
F
G
H
I
K
L
M
N
O
8. L. Schue.

XII. Die Umbzäunung oder Einfaſſung der Gärten.

Selbiges iſt ein allgemeines Werck und jedermänniglich bekannt / geſchiehet aber vornemlich

Mit
1. Mauren.
2. Brettern.
3. Latten.
4. Zaun.
5. Hecken.
6. Gräben.

1. Die Mauren werden gemacht / entweder von gebachnen / gebrochnen oder gehauenen Quaderſtein / ſollen insgemein dick ſeyn / anderthalb oder zween Schuhe / und von neun biß zehen Schuhe hoch über der Erde gemachet / entweder mit einem Dächlein von Ziegel / oder ſteinern Blatten / Schindeln oder Schiferſtein / bedecket werden.

Nota. So man die Mauren hoch machen wolte / ſo muß dieſelbige auch dicker ſeyn / in Erſpahrung der Stein / Sand und Kalch / kan man ſelbige mit Schwybögen aufmauren.

Mauren werden aber entweder gerad / oder aber ziehrlich mit einer Zinnen oder andern Zierrath gemachet / je nachdeme es dem Grundherrn dieſes Guts gefällig / und die Mittel / ſo wohl der Materialien / als des Silbers im Säckel / nicht ermangeln.

Wie die Mauren umb die Gärten auf unterſchiedliche Weiſe können oder ſollen gemachet werden / weiſen die Figuren A. B. C. D E. Num. 38.

Fig. A. Iſt eine Mauer mit einem abhängenden Taſchen Dächlein / und einfachen Ziegel-Deckblättlein / gegen das Feld hinaus bedeckt und in Spreiſſe geleget.

B. Iſt mit einem Sattel-Dächlein mit Ziegel-Deckblatten / und deſſen Hurſt oben mit Hohlziegel bedecket.

C. Iſt eine hohe Mauer mit Schwybögen gegen dem Garten / und oben mit einem Sattel-Dach.

D und E ſeynd zweyerley Manieren / die Mauren zierlich umb einen Garten zu machen.

2. In Ermangelung der Steine zu dem Mauren / oder aber in Erſpahrung des erſten Unkoſtens / zur Einfaſſung unſers Mäyerhofes; So kan man dieſelbige von Brettern nachfolgender Geſtalt machen:

Man gräbt in die Erden eychene Pfoſten / oder machet auf beyden Seiten der Pfoſten von auſſen und innen Büege / und ſo auf beyden Seiten ſo weit gefälzet / alſo daß man Dannen-Bretter darzwiſchen einſchieben könne / und

und ſollen die Pfoſten ſo weit voneinander in die Erde eingegraben werden / als die Bretter lang ſeynd. Die Pfoſten können von neun biß zehen Schuh hoch genommen werden ; Das obere Bret wird hernach mit eychenen Spitzen/ ſo von Latten geſchnitten ſeynd/ angenagelt werden / hernach / ſo man will / zu Beſchützung der Bretter / dieſelbigen mit einem Satteldächlein machen / ſo oben nach den Spitzen eingeſchnitten werden muß: Oder aber/ zu Erſpahrung der Unkoſten oben mit Dörner wegen des überſteigens bedecken.

Die Bretter aber müſſen zuvor von ihrer Rauhigkeit mit dem Hobel abgezogen werden/ damit das Regenwetter ſelbiges nicht verderben/ noch ſich darein ſetzen / und ſolche deſto ehe verfaulen könne / wie ſolches aus der Fig. Num. 38. bey I. und K. zu ſehen.

3. Mit Latten werden die Gärten auch eingefaſſet / wann man die Bretter ſpahren wolte : Es müſſen auch eichene Stotzen / in die Erde / aufs wenigſte mit dem untern Theil drey Schuh tieff eingegraben / und oberhalb der Erde acht biß neun Schuh hoch genommen werden.

Damit man aber die Latten nicht umſonſt oder vergebens ſchneiden möchte/ ſo kan man aus einer Latte/ (wann dieſelbige ſechszehen Schuh lang) zwey Stücker machen / bekommt alſo ein Lattenſtück acht Schuhe / dieſe werden hernach mit überzwergen Latten zuſammen genagelt / alſo daß je auf jeden Schuh breite drey Lattenſtück kommen / werden hernach in die Höhe angenagelt / und oben mit zierlichen Spitzen oder Köpffen gemacht / wie in der Fig. Num. 38. bey L. zu ſehen.

4. Zäune zur Einfaſſung eines Gartens / werden ſelbige nach gemeiner Arth gemacht / zierlich eingeſchloſſen / und oben mit Spitzen vor dem Uberſteigen zugerichtet. Beſiehe die Figur F.

Man macht auch von geſchnittenen Brettern einen Zaun ſolcher maſſen/ daß wann man die Breite des Betts in drey Theile theilet / und ſchneidet ſolches nach der Länge voneinander / ſo bekommet jedes Stück vier Zoll in der Breite (wann das Brett 12. Zoll breit geweſen) und gibt die Länge eines jeden zwey Stück / dieſe werden auch oben zierlich mit Spitzen ausgeſchnitten / mit Latten zuſammen genagelt / und an eychene Pfoſten / ſo acht Schuh weit voneinander geſetzet / mit eiſern Nägeln angeſchlagen werden / wie in der Figur Num. 38. bey G. und H. zu ſehen.

5. Mit einem lebendigen Hag kan man auch den Garten / und dieſes mit dem wenigſten Unkoſten zum Beſtand einfaſſen.

Wie aber ein beſtändiger Haag/ von Weyden/ Rein-Weyden/ Hagen/ Schlehen oder Weißdorn zu pflantzen / haben wir droben in der Claſſ XII. vom Gehäg und Zäunen fol. 171. ein mehrers erinnert und dem Haußvatter Nachricht gegeben; Wolte man aber einen Hag von Weißdorn-Beer

ſäen / ſo kan ſolches auch wohl auf nachfolgende Art und Weiſe geſchehen:

Man gräbt im Herbſt ein Schuh tieff und auch ſo breit umb den Garten ein Grüblein / läſſet hernach einen Schuh breit die Erde unumbgegraben hinter dem vorigen ſtehen / und machet noch einen andern Graben auch ſo breit und tieff als der vorige geweſen / läſſet hernach ſolche beyde Gräben offen / und die ausgegrabene Erde den Winter über ligen; ſo balden demnach der Frühling kommet / ſo reiniget man beſagte Gräben von dem darein geſetzten Waſſer aus / füllet ſolche mit der ausgegrabenen Erde den halben Theil wieder zu / beſäet ſie hernach mit Weißdornbeer / ſo im Herbſt / wann ſie zeitig genug / geſamblet werden ſollen / bedecket es mit guter leichter Erde / ſo werden dieſelbige innerhalb vier Wochen herfür kommen / welche man alſobalden fleiſſig abwarten / und ſolcher Geſtalt aufziehen kan / daß man ſie gegeneinander über zuſamen ſchrencken / endlich zu einem beſtändigen Hag aufziehen möge / beſiehe beyde Figuren N. und O.

Iſt der Situs unſers Meyerhofes aber alſo beſchaffen / daß ein flieſſendes Waſſer oder Bach nahe darbey / ſo kan man den Garten einfaſſen

6. Mit einem Graben / deſſen Breite ſolle aufs wenigſte von zehen biß zwölff Schuh weit und halb nemlich ſechs Schuh tieff gemacht / mit Erden Stöcken und gezämten Weyden eingefaſſet / und für dem Einfall der Erde verwahret / zu gewiſſen Zeiten des Jahrs / nemblich im Herbſt und Frühling ausgeräumet und geſäubert werden / beſiehe die Fig. Num. 38. bey M.

Nota. Bey Umbzäunung und Einfaſſung eines Gartens / nach obbeſchriebener Lehr / ſolle man nicht vergeſſen / zur Beſchützung der fruchtbaren Bäume für dem Gewitter / hohe Bäume / als da ſeynd Dennen / Rüſten und dergleichen / ſolcher Geſtalt zu ſetzen / daß deroſelbigen Wurtzeln weder den Mauren noch den Zäunen keinen Schaden thun mögen.

Wie man die Luſt- und Blumen-Gärten einfaſſen ſolle / wird der Garten-Liebhaber an jeden gehörigen Orth hier nachfolgend darvon genugſamen Bericht und Unterricht zu erſehen haben / unterdeſſen ſo wenden wir uns zu dem letzten Haupt-Theil dieſer Claſſ / ſo da handelt:

XIII. Von nutzlichen Baum-Künſten.

Gleichwie in allen Künſten die Erfahrenheit eine Lehrmeiſterin; Auch offtermals der Kunſt nicht Schuld / daß ſie dem jenigen / ſo ſelbige ins Werck ſetzen will / nicht geräht noch angehen will; Iſt die Urſache / weilen der Künſtler die Natur mit der Kunſt zu vereinigen nicht verſtehet / ſo muß nothweindig darausfolgen / daß man keiner Würckung deß jenigen / was man verlanget / teilhafftig werden kan / muß man derowegen dem am meiſten Glauben zuſtellen / was die Erfahrenheit an den Tag bringet / und die Kunſt mit der Natur würcken kan.

Gleiche Bewandtnuß hat es auch mit den Baum-Künſten/ als von welchen viel vornehme Leuthe geſchrieben/ und was ſie darinnen erfahren/ den Nachkommenden zu Guten hinterlaſſen und mitgetheilet haben. Alſo wollen wir etliche derſelbigen neben andern/ ſo wir ſelbſten practiciret und mit der Vernunfft wieder übereinkommet/ dem Baumgärtner unſers Meyerhofes hiemit beyfügen/ und dafern einem und dem andern/ ſo ſolches Werckſtellig machen wolte/ nicht angienge/ ſolches ſeiner Unwiſſenheit oder des Orts Gelegenheit/ der Umbſtände Beſchaffenheit zu bedencken vorgeſtellet haben.

Wann demnach an der Bäume Pflantzung ſehr viel gelegen; Dann ohne ordentliche Pflantzung/ ſo der Natur und Kunſt am nechſten verwandt ſeyn ſolle/ man keine Frucht inſonderheit von den alten Stämmen nicht viel erzwingen noch künſteln kan; Als wollen wir was beydes der Natur und Kunſt gemäß und experimentirt worden/ nachfolgende XX. Baum-Künſtlein ſetzen.

I. Wie man einen jeden jungen/ wilden oder zahmen Baum pflantzen ſolle/ daß derſelbige zur Tragung unterſchiedlicher Gattungen Obs tüchtig ſeyn möge:

1. Wann man den Stammen des Baumes ſolcher Geſtalten/ nach den Theilen der Welt/ oder Sonnen/ wie derſelbige zuvor geſtanden/ und wir hieroben in der IV. Abtheilung dieſer Claſſ erinnert und angewiſen haben/ wieder einſetzen will; So muß man eine Grube machen/ ohngefehr zween Schuh tieff und weit/ auch da etwan im Ausheben oder Graben des Stammes die Wurtzel verletzet worden; ſo muß man ſelbige beſchneiden und mit Terpetin/ auch oben die Blatte des Stammens mit Laimen und Kühekoth beſtreichen.

2. Nehmet alſo von Dannenholtz das Seegmeel/ vermenget daſſelbige mit ein wenig Läimen/ und feuchtet es mit Waſſer an/ damit ſolches in der Erde bald verfaulen mag.

3. Setzt den Stamm auf guten Laimen in die Grube/ alſo ferner die verfaulte Erde mit dem Laimen und Seegmeel fein luck darauf/ und damit zugedecket/ jedoch nicht zu dick oder tieff/ damit die Wurtzel Lufft haben möge.

Nota. Ehe man den Stamm in die Grube ſetzet/ ſo ſolle man groblecht geſchmoltzen/ geſtoſſenen Salpeter unten auf den Laimen/ alsdann/ wann der Stamm darauf geſetzet/ und zween quer Finger dick Erde darauf gedecket/ wiederumb Salpeter darauf geſtreuet/ alsdan zugedeckt/ und mit faulem Regenwaſſer beſprengt werden.

Ingleichen ſolle man nicht vergeſſen/ bey trockenem Wetter und heiſſem Sommer mit Regenwaſſer/ darinnen Salpeter zergangen/ zu beſprengen/ und die Erde und den Stamm damit begieſſen.

4. Wann

4. Wann man demnach etwas auf dieſen Baumſtamm pfropffen und künſteln will / ſo ſolle man ſolches thun / umb Allerheiligen-Tag / im Zeichen des Stiers und im andern oder dritten Tag des Neumonds / wann derſelbige überſich gehet: So treiben diejenige Stämme / wann ſie etwan nur Fingers dick im Einſetzen geweſen / in ihrem Wachsthumb alſo fort / daß dieſelbige innerhalb fünff Jahren wohl eines Arms dick werden / und im dritten Jahr ihrer Setzung ſchon Früchte bringen mögen.

Die Urſache ſolches Wachsthumbs iſt nachfolgendes.

1. Der Salpeter iſt die Tung und Trieb zu aller Fruchtbarkeit; nicht allein bey den Bäumen / ſondern allen andern Gewächſen.
2. Der Laimen behält ſtetigs eine Feuchte / und erquicket derowegen die Wurtzel.
3. Die Seegſpäne machen die Erde luck / ſeynd an ſich ſelbſten fett / und haben mit dem Stammholtz eine ſonderbare Zuneigung und Einigkeit in der Natur.

II. Wie man ſüß und ſaure Aepffel auf einem Stamm zeugen kan.

1. Man nimmt einen Zweig von einem ſauren / darzu auch einen von einem ſüſſen Aepffelbaum / ſchneidet und füeget dieſe beyde Zweige fleiſſig zuſammen / verſtreichts mit guten Laimen oder Baumwachs / pfropfft hernach dieſe auf einen geſunden Stamm / ſo nach obiger Lehr ausgeſetzet worden / ſo werden alsdann ſaure und ſüſſe Früchte darauf wachſen.

III. Daß Aepffel von viererley Geſchmack auf einem Baum wachſen.

1. Man nimmt von viererley Gattungen junge Zweige von Aepffelbäumen / füeget und bindet ſelbige ſolcher Geſtalt zuſammen / daß eines des andern Rinden berühre / alſo wann es zuſammen gebunden / gleichſam ſcheinet / als wäre es nur ein Zweig; verſtreichts hernach mit Laimen / und pfropffet ſelbiges / wie zuvor gelehret worden.

IV. Wie man das Obs an der Farb verändern ſolle.

Etliche ſchütten umb die umbgegrabene Wurtzel des Stammes warmes Blut von einem friſch geſchlachten Ochſen; Dann dardurch wird nicht allein die Erde getünget / ſondern auch der aufſteigende Safft des Baumes wird gefärbet. Oder aber

Man duncket die abgeſchnittene Pfropffreiſer / vor dem Pfropffen / in friſches Hecht-Blut.

Item

V. Wann ein Baum von allerley Farben ſchön gemengte Aepffel tragen ſolle.

So pfropffet man ein Apffel-Reiß / ſchöner Arth / auf ein junges Stämmlein; hernach wann es wohl gewachſen und bekleibet / ſo pfropffet man auf dieſes ein anders Reiß; Alſo das dritte Jahr abermahls ein anders.

VI. Aepffel und Birn auf einem Baum.

Man ſpaltet einen Apffel- und Birnzweyg / jedes voneinander / bindet ſolches obgelehrter maſſen zuſammen / daß ſie gleichſam wie ein Zweig werden / pfropfft ſelbige auf einen geſunden Stamm.

VII. Wie man groſſe Pfirſing oder Marillen bekommen könne:

Man pfropffet von den Pfirſing ein geſchlachtes Reiß oder Zweig auf einen guten Pflaumen-Baum / ſo werden ſie groß und gut.

VIII. Daß ſich die Aepffel faſt zwey Jahr lang aufhalten laſſen.

Wann man Aepffel-Zweige auf die mittleren Stämme pfropffet / und dieſelbigen bekleiben und wachſen / ſo kan man die Frucht umb Allerheiligen-Tag noch auf dem Stamm finden / und dieſe behalten die Art und Natur des Quittenbaums / und halten ſich derowegen länger als ſonſten.

IX. Groſſe Nüß / Pflaumen und Mandeln.

Man nimmt vier Körner von jetztgemelten Obs / und ſetzt ſie in einen irrdenen Hafen / mit guter Erde gefüllet / hart nebeneinander / wendet hernach den Boden überſich und bohret ein Loch darein / damit die Kernſchoſſe durchſtoſſen und ineinander wachſen mögen.

X. Geſchriebene Pfirſing oder Mandeln zu machen.

Man nimmt den Pfirſingſtein / legt ſelbigen drey Tag lang in Waſſer / machet hernach den Stein fein gemächlich auf / daß man den Kern nicht verletze / thut den Kern heraus / ſchreibt mit einem nicht gar zu ſpitzigen Griffel auf die Rinde des Kerns / nicht zu hart / noch zu tieff / legt den Kern wiederumb in ſeine Schale / machts zuſammen / und wickelt ihn in Papier oder Pergament / ſetzt ihn alſo in die Erde; was man demnach auf den Kern geſchrieben / wird ſelbiges auf der Frucht wachſen.

XI. Daß die Birn nicht ſteinigt werden.

Man gräbt vorhin an dem Orth / wo man den Birnbaum hinſetzen will / alle Steine ſauber aus / ſchüttet hernach Geräden Grund darauf und begieſſet es fleiſſig.

Dafern

Dafern es aber ein alter Birnbaum / ſo entblöſſet man denſelben biß auf die unterſte Wurtzel / lieſſet das ſteinichte alles fleiſſig aus / rädet das aufgeworffene Erdreich wieder auf die Wurtzel/ deckts mit Miſt zu / und beſprengets mit Waſſer.

XII. **Pfirſing und Mandeln auf einen Stamm.**

Man pfropffet Mandel-Zweig auf einem Pfirſing-Baum ; oder ein Pfirſing-Reiß auf einen Mandelbaum / ſo kan man die Rinde mit dem Kern eſſen.

XIII. **Daß die Pfirſinge keine Steine bekommen.**

Man bohret ein Loch mitten durch den Stamm unten bey der Wurtzel/ und thut das Marck daraus / ſchlägt alsdann ein Weyden, oder Haſſel-Pflock darein.

XIV. **Das rothe Aepffel auf einem Baum wachſen.**

Man pfropffet einen Apffelbaum auf einen Kirſchenbaum/ oder auf einen Erlenſtock / ſo werden die Aepffel roth.

XV. **Pflaumen unterſchiedlicher Arth den gantzen Sommer durch zu haben.**

Man pfropffet von unterſchiedlichen Arthen Pflaumen-Zweige auf ein Kreuſelbeer/ einheimiſchen Maulbeerbaum oder Kirſchbaum.

XVI. **Schön Obs von Kernen zu pflantzen / daß es bald zeitig werde.**

Man nimmt junge Aeſtlein von einem Apffel- oder Birnbaum / unten an der Spitzen bohret man zwey Löcher/ jedoch nicht gantz durch/ und einer Handbreit voneinander / je eines gegen dem andern : In das eine Loch thut man ein Kernlein Saltz/ oder zwey / legt das Zweiglein in die Erde / ſchüttet ein wenig Habern darzu / ſchneidet es hernach an der Spitzen ab / wie man ſonſten bey den Pfropff-Zweigen zu thun pfleget / wann ſelbige gepfropffet werden. Wann nun das Aeſtlein bekleibt und grün wird/ ſo bringt es ſchon viel zeitiger und früher Obs denn ſonſt andere.

XVII. **Aepffel ſo Pfirſing-Geſchmack haben.**

Man pfropffet Aepffelzweige auf ein Pfirſingbaum ; oder ein Pfirſing-zweig auf ein Birnbaum / und alſo das Widerſpiel.

XVIII. **Daß Aepffel- und Birn-Bäume viel Frucht bringen.**

Man macht von Bley einen Gurt umb einen Apffel-Baum / einen Schuh hoch über dem Erdboden ; wann nun der Baum anfängt zu blühen/ ſo thut man den Gurt vom Baum wieder hinweg.

Nota. Dieſes kan man alle Jahr thun / ſo wird der Baum fruchtbar. Alſo mag mans auch mit einem Birn Baum machen.

XIX. Wie man weiſſe Maulbeeren pflantzen ſolle.

Man pfropffet eine Aſpen auf einem Maulbeer-Stock/ ſo trägt derſelbige weiſſe Maulbeeren.

XX. Wolriechende Kirſchen/ daß ſie nicht wurmicht werden.

Man pfropffet Kirſchen-Zweige auf einen Lorbeerſtock/ ſo bekommt der Baum wolriechend und holdſelige Kirſchen / ſo keine Würme oder Maden darinn wachſen.

Nachdeme wir nun biß dahero von dem Baum- und Obs Garten dem Haußvatter und Gärtner unſers Mäyerhofes einzige Nachricht / Anleitung und Unterricht in müglichſter Kürtze mitgetheilet haben ; So wenden wir uns demnach zu der Andern Haupt-Abtheilung dieſer Claſſe / ſo da handeln ſolle :

Von Küchen-Gärten.

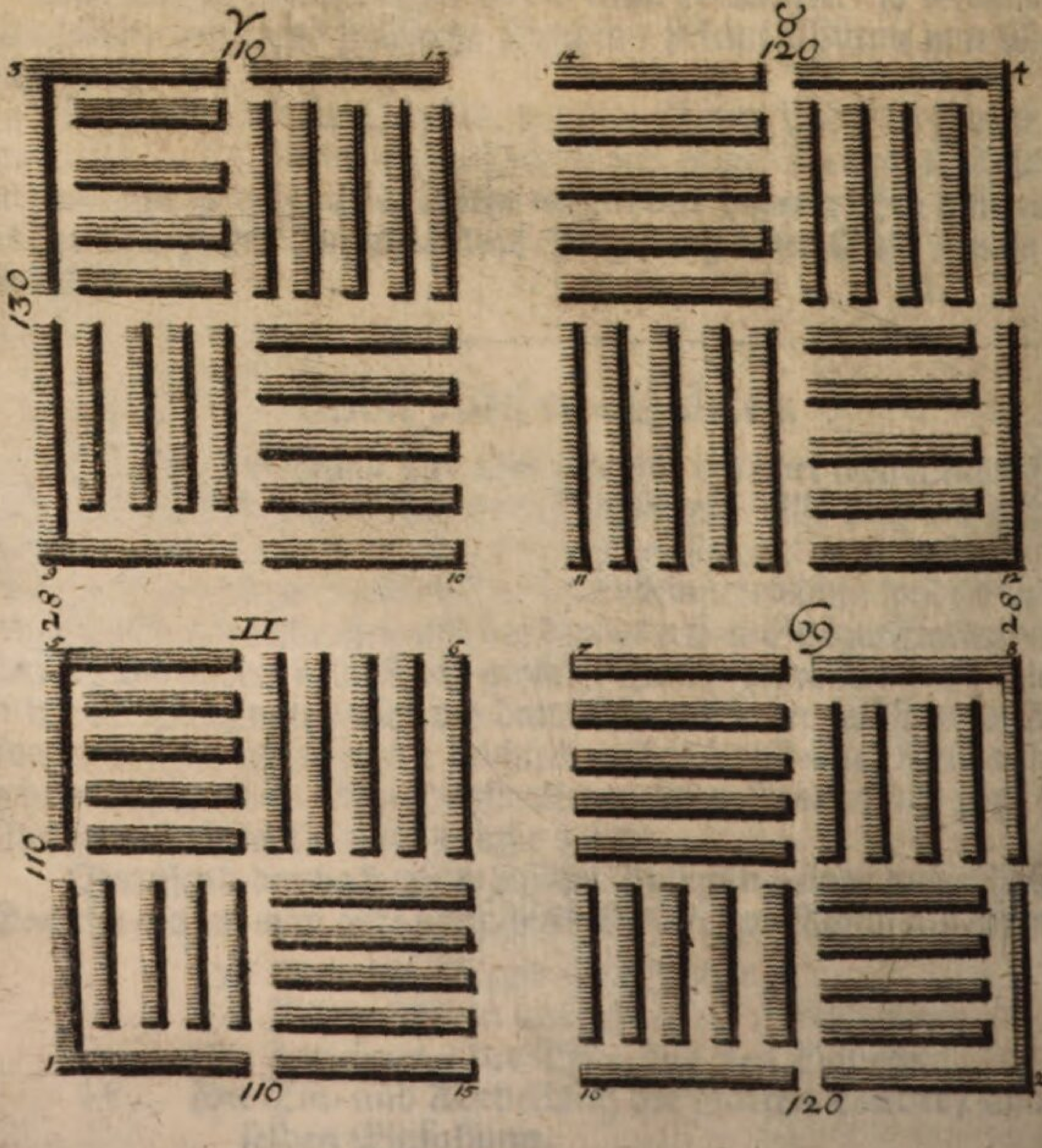
Gleichwie der Baum- und Obs-Garten bey einer wolbeſtellten Haußhaltung ſeinen ſonderbaren Nutzen mit ſich bringet ; Alſo auch und nicht vielweniger der Küchen-Garte/in welchem man allerhand nutzliche Kräuter und Wurtzel-Gewächs/zur täglichen Speiſe nit allein gebrauchen/ſondern auch das übrige mit Nutzen verkauffen/und das daraus erlöſete Geld zur Einkauffung des Gewürtz und anders in die Küche gehörige Sachen anwenden kan ; Als wollen wir der Haußmutter wie auch dem Küchen-Gärtner nachfolgende Anmerckungen kürtzlich nacheinander beſchreiben / das übrige aber / ſo etwan hierinn nicht vermeldet wird / dem Haußvatter zu ſeiner Anordnung / ohne fernere Maßgebung / hiemit anheim geſtellet haben.

Betreffend demnach die nutzliche Anlegung eines guten Küchen-Gartens / ſo hat man auf nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben.

I. Die Situation Grund und Boden.
II. Die Anlag / Form und Gröſſe des Gartens.
III. Die Zurichtung der Erde und des Bodens.
IV. Die Ein- und Abtheilung der Garten-Länder / und derοſelben Einfaſſung.
V. Die Zeit des Pflantzens und Säens.
VI. Den Unterſcheid und Sorten der Gewächs und Kräuter.
VII. Die Pflantz- und Wartung an ſich ſelbſten.
VIII. Die Die Einſamblung.
IX. Die Verwahrung.

X. Den

Küchengarten.



X. Den Gebrauch / Natur und Eigenſchafft aller Küchen-Gewächs und Kräuter.

XI. Den Werckzeug und Garten-Geſchirr.

I. Die Situation und den Orth des Küchen-Gartens anbelangend; So iſt zu wiſſen / daß man / ſo viel müglich / allzeit einen Platz gegen Mittag / ſo etwas hoch gelegen / ausſuche. Die Erde oder Grund deſſelbigen ſolle an der Farb ſchwartz / und feiſt im Angriff ſeyn. Jngleichen ſolle ſich dieſelbige zwiſchen den Händen gern zu kleinen Bröcklein reiben laſſen. Alſo auch wann die Erde im Umbgraben und in der Arbeit klein rüblicht wie Sand wird.

In Summa / der jenige Grund / ſo zu den fruchtbaren Feldern gut iſt; derſelbige iſt auch zu den Küchen-Kräutern gut.

Hingegen ſo iſt ein laimichter Kreiden- oder Sandboden kein Nutz.

Daferu man aber keinen ſolchen Grund vorbeſchriebener maſſen anfänglich finden ſolte / ſo müſte man den Platz des Küchen-Gartens abräumen / und mit gutem Grund überführen und zurichten.

II. Die Anlag / Form und Gröſſe des Gartens betreffend; So muß man erſtlich vor allen Dingen dahin ſehen / daß derſelbige nach der Haußhaltung dieſes Meyerhofes ſolcher Geſtalt ſich richten möge / daß man das gantze Jahr durch ſo viel Küchen-Kräuter und Gewächs pflantzen könne / nicht allein die Küche damit völlig zu verſehen / ſondern auch zum Verkauffen noch etwas im Vorrat zu behalten. Vornemlich aber muß man betrachten / daß ein kleiner wolgebauter Platz viel mehr Nutzen / als ein übelgebauter bringen mag.

Wir ſetzen aber (jedoch nur Exempelsweiſe / und dem Haußvatter hierinn nichts vorgeſchrieben) einen Platz zum Küchen-Garten / ohne was im Felde gebauet und zur Küche gehörig / auf der lincken Hand bey dem Eingang in dem Meyerhofe / gegen der Hoffmauer gelegen / wird mit vier Quartieren oder Viertel abgetheilet / welches zu ſehen iſt in der Figur Ee. Die Viertel ſeynd bezeichnet mit V. ♉. ♊. ♋. und iſt die Breite des gantzen Küchen-Gartens 1. 2. oder 3. 4. ſamt dem Hauptweg genommen 255. Schuhe oder fünff und zwantzig Ruthen und acht Schuhe. Die Länge 1. 3. oder 2. 4. aber iſt 268. Schuhe / oder zwantzig Sechſtruthen und acht Schuhe.

Nota. Die Ruthe iſt zu 10. Schuhen / und der Schuh zu 10. Zollen gerechnet worden.

III. Die Zurichtung der Erde und des Bodens / beſtehet vornemblich in nachfolgenden fünff Stücken: Wann der Boden

1. Schwartz.
2. Mager und Sandicht.
3. Steinicht.
4. Leimicht.
5. Wäſſerig.

1. Wann

1. Wann der Boden oder die Grund-Erde ſchwartz und gut iſt; So ſolle man denſelbigen nur zween Schuh tieff ausgraben oder hacken; Hernach die Erde wol zerklopffen / alle Stein und Wurtzeln fleiſſig daraus thun / hernach mit altem faulen Miſt vermiſchen / und alſo ein Jahr lang ungebauet ſtehen laſſen. Das andere Jahr aber kan mans beſåen / und darein pflantzen / was man will.

2. Wann der Boden mager und ſandicht iſt; So hacket man denſelbigen auf / und vermenget ihn mit Låimen / miſtet hernach ſolchen / ſo wird der Grund mild / temperirt und zum Pflantzen tůchtig gemacht.

3. Wann der Boden ſteinicht iſt; ſo muß man denſelbigen umbgraben oder hacken / aufs allerwenigſte zween Schuh tieff / die ſteinichte Erde aber ſolle durch eine Hurdt geworffen / hernach gemiſtet werden.

4. Der laimichte Boden muß auch zween Schuh tieff ausgegraben / von Steinen oder andern Unrath geſåubert / hernach mit einem gut Theil Sand vermiſchet und gemiſtet / auch das erſte Jahr Erbſen darein geſået werden / ſo macht ſolches den Boden geſchlacht und mild.

5. So der Boden gar zu naß und wåſſerig; ſo muß man klein Grůblein dardurch machen / und das Waſſer abfůhren. Oder aber

Man gråbet groſſe tieffe Lőcher / fůllet ſelbige mit kleinen Steinlein / daß alſo das Waſſer ſich darein verſamblen / und ſich verſencken mőge.

IV. Die Eintheilung der Gartenlånder betreffend / wie auch die Einfaſſung; So ſollen dieſelbige / nach Anleitung der Figur Ee. ſolcher Geſtalt ausgetheilet werden / nemblich daß durch jedes Viertel im Creutzweg ſechs biß ſieben Schuh weit / die Garten-Bette aber ſollen drey biß vier Schuh breit / und zwiſchen jedem ein Gang von zween Schuhe breit gemacht werden; Daß ſo man ſolche ſonſten breiter machen wolte / ſo kan man ſelbige mit den Armen nicht überreichen / noch mit den Fůſſen ůberſchreiten / ſeynd alſo ſolche breite Lånder ůbel auszuſåen / und wird ſo wohl der Saame als das aufgegangene zertretten und verderbet.

Die Einfaſſung der Bett des Kůchen-Gartens kan der Kůchen-Gärtner nach Belieben machen / nemblich von jungen Zwibeln / Salbey / Thymian / und andern dergleichen Kůchenkråutern.

Die Einfaſſung der Viertel kan ſeyn von S. Johannes Tråublein / Stichelbeeren / darzwiſchen unterſchiedliche von Kirſchen / Zwetſchgen / Aeffel / Birn und andern dergleichen zwergen Båumlein.

V. Die Zeit des Pflantzens anbelangend; ſo hat man ſich nach des Landes Arth und Gelegenheit zu richten / und haben wir droben in der XI. Claſſe von der Monatlichen Haus- und Feld-Arbeit bereit Anweiſung gethan / ſetzen aber zum Uberfluß noch nachfolgenden Unterricht: Als

1. Im

1. Im Januario oder Jenner

Wann kein Schnee mehr vorhanden / und ein ſchöner Tag / auch die Garten-Bette wol trocken und offen / und ſelbige nahe bey einer Wand oder Mauer / oder ſonſten eine Beſchützung vor dem Nordwinde haben ; So kan man im alten Liecht des Monds Köpffel-Lattich oder Sommer-Endivien und Zwibeln darunter ſäen.

2. Im Februario oder Hornung.

Dieſen / wie auch vorigen Monat / kan man Miſtbette nachfolgender Geſtalt zurichten / die frühe Gewächſe und Küchen-Kräuter darein zu pflantzen: Nemlich

Man erwählet einen Orth in unſerem Küchen-Garten gegen Mittag / ſo den gantzen Tag von der Sonnen beſchienen werden kan / iſt in der Figur Ee. mit 1. 15. 16. 2. bezeichnet / und ſo man will / kan man auch bey 3. 14. 14. 4. darzu nehmen.

Daſelbſten gräbt man ſechs Schuh tieff die Erde aus / füllet hernach ſolches mit Pferdmiſt / fein dicht und feſt aufeinander geſtampfft / alsdann mit Miſtwaſſer begoſſen / ſchüttet hernach / ohngefehr ein Schuh hoch / gute Erde darauf / und läſts ein Tag zween oder drey ſtehen / biß daß die gröſte Hitze des Miſtes vorbey / welches man mit einem Finger probiren kan. Wann es noch zu heiß / ſo verbrennet der Saame darinn / muß mans derowegen ſo lang ſtehen laſſen / biß daß es eine temperirte Wärme bekommet.

Wann demnach gutes weiches und offenes Wetter ſich erzeiget / ſo kan mans beſäen / im alten Liecht des Monds / mit Lattich / Zwiffeln / Kreſſen / und

Im neuen Liecht mit Rettich / ſo kan man innerhalb drey Wochen Salat und Rettich zu verſpeiſen haben. Auf das Miſtbett macht man Strohdecken / ſo man auf höltzern Stöcklein legt / damit ſelbiges den Salat oder darunter ſtehende Gewächs nicht niderdrucken können. Und ſolle man dieſe Strohdecken nur bey Sonnenſchein aufdecken / wann aber die Sonne nicht ſcheinet / wie auch zu Nachts / fleiſſig zugedecket laſſen / bevorab wann es kalt und froſtig Wetter iſt.

Nota. Die Miſtbette ſollen ohngefehr anderthalb Schuh hoch von der Erde / und drey biß vierthalb Schuh breit gemacht werden. Die Nebenwände der Miſtbette können mit Eychen Zweiglein / mit Eychen Pfoſten eingefaſſet / und ſo man will / unten ſo weit offen gelaſſen werden / daß man jederzeit warmen Roßmiſt darunter ſchieben könne. Die Länge der Miſtbette machet man nach Belieben / entweder ſo lang als das halbe Viertel des Küchen-Gartens / oder ſo lang als die Garten-Bette ſeynd.

Die Form eines Miſtbetts weiſet die Figur np.

Auf das Miſtbett kan man auch ſäen Selvii, Cappus und Blumen-köhl/ damit man ſelbige beyzeit ausſetzen und pflantzen/ſelbige hernach deſto früher zu genieſſen.

3. Im Martio oder Mertzen / richtet man die Gartenbette mit guter Erde von Hüner- oder Tauben-Miſt zu; worauf man allerhand gute Kräuter kan ſäen; Als Spargen/ Tragan/ Sauerampffer und Pimpernellen/ in gute gemiſte Länder aber ſäet man

Im vollen Mond nachfolgende Kräuter und Gewächſe.

Wegwart/
Peterſilien/
Braun/ braunroth/ krauſen/ hohen und nidrigen Kohl/
Fenchel/
Aniß/
Kichern/
Balſam-Aepffel.
Körbelkraut/
Majoran/
Lavendel/
Burtzelkraut.

Im Neumond nachfolgende:

Rettich/
Rüben/
Knobloch/
Kürbiß/
Weiß Magſaamen/
Coriander/
Boragen/
Ochſenzung/

Im alten Liecht des Monds.

Kappeß/
Werſig/
Köhl/
Artiſchocken/
Spinat/
Iſopp/
Köpffel-Lattich/
Melonen/
Zwibel/
Pfefferkraut/
Schnittlauch/
Pimpernell.

4. Im April; Sähet und pflantzet man in gute fette Erde nachfolgende Kräuter.

Im wachſenden Mond.

Baſillien/
Iſopp/
Sparläg/
Quendel/
Maſaran/
Salbey/
Pfefferkraut/
Coriander/
Löffelkraut/
Kümmel/
Cucumer/
Tragan/
Erdbeer/
Spargen/
Peterſilien/

Im Neumond.

Quendel/
Thymian/
Majoran.

Im

Im abnehmenden Mond.
Arteſchock/
Kappus/
Carden/
Poſtenacken/
Citron.

5. Im Majo kan man allerhand gute Kůchen-Kråuter ſåen und pflantzen/ wie oben in der XI. Claſſ bey dieſes Monats Arbeit angewieſen und zu finden iſt; Jetzo kan man verpflantzen

Im wachſenden Mond.
Selvii in ein wolgemiſten Grund/ alſo auch
Winter-Majoran und
Baſilien.

Im abnehmenden Mond kan man ſåen
Wegwart.

Der Saame wird von der Wurtzel gehoben / ſo im Frůhling wieder in die Erde gepflantzet worden.

6. Im Junio oder Brachmonat kan man wieder ſtecken
Bohnen und
Erbſen.

7. Im Julio oder Heumonat ſåhet man
Im wachſenden Liecht des Monds.
Rettich/
Růeben/
Köhl/
Körbel/
Lattich/
Winter-Endivien/
Spinat/

Im abnehmenden Liecht des Monds verpflantzet man
Blumen-Köhl und
Kappus;

8. Im Auguſto ſået man auf Laurentii nachfolgende Kůchen-Kråuter/ daß mans kůnfftigen Frůhling beyzeiten haben könne.
Gelbe Růben/
Paſtenacken/
Spinnat/
Körbel.

9. Im September oder Herbſtmonat ſåhet man Acker-Salat oder Feld-Lattich/ und

Im abnehmenden Liecht des Monds
Kappeß und andern
Köhl/
Winter-Rapuntzel.

Im letzten Viertel ziehet man die Zwiebeln aus/ låſts zum abtrocknen ligen.

10. Im October oder Weinmonat wird wenig mehr gepflantzet/ ſondern es werden nur die Küchen-Kräuter und Gewächſe zum verwahren im letzten Viertel des Monds ausgehoben und im Keller verwahret.

Nota. Was man von dem Wurtzel-Gewächs zur künfftigen Frühlings-Pflantzung aufheben will / ſolle man derer Kraut nicht zu kurtz abſchneiden / damit ſie deſto ehe wieder auswachſen.

Inſonderheit ſollen die Zucker-Wurtzel unter den Knöpffen oder Trieb-Augen eines Fingers breit abgeſchnitten und in Sand verwahret werden.

Was ferner bey der Zeit des Pflantzens in acht zu nehmen / und oben in der XI. Claſſ nicht erinnert worden / hat man darvon kürtzlich nachfolgenden Unterricht.

1. Was man von Erbſen / Welſchen Bohnen / allerley Salat / Spinat / Rettich und dergleichen frühezeitig und gerne jung genieſſen wolte / muß im Frühling und Sommer monatlich wiederholet / geſäet oder geſtecket werden.

2. Küchen-Gewächs / ſo die Kälte wol vertragen können / ſolle man frühe / die zahrten aber ſpähter ſäen oder pflantzen.

3. Die Verſetzung aller Küchen-Gewächs ſolle nach einem guten Regen geſchehen.

4. Gewächs / ſo unterſich wachſen ſollen / müſſen im abnehmenden Mond geſäet werden.

5. Gewächs / ſo überſich wachſen müſſen / ſollen im zunehmenden Mond in die Erde kommen.

6. Was nicht im Saamen ſchieſſen ſolle / muß man umb den Neumond pflantzen.

7. Was groß und dick werden ſolle / muß umb den Vollmond geſäet werden.

8. Wovon man Wurtzel und Früchte begehrt / muß man im abnehmenden Mond pflantzen.

9. Was man in Kräuter und Blätter begehrt / im zunehmenden Mond.

VI. Der Unterſcheid der Sorten und Küchen-Kräuter-Gewächſen beſtehet in nachfolgenden dreyen Stücken.

1. } In { Kraut oder Blättern.
2. } In { Wurtzeln.
3. } In { Früchten.

I. Gute Küchen-Kräuter ſeynd nachfolgende:

1. Lattich iſt ſechſerley Gattung.

1. Gemeine Lattich / ſo keine Köpfflein hat.

2. Krau-

2. Krauſer Lattich.
3. Capuziner-Lattich
4. Köpffel-Lattich iſt weiß / gelb und grün.
5. Brauner Lattich.
6. Viel köpffichter Lattich.

2. Endivien iſt auch unterſchiedlicher Art/ vornemlich aber
1. Sommer-Endivien iſt weiß und braun.
2. Winter-Endivien iſt ſüß.
3. Krauſer Endivien iſt bitter / wird derowegen nicht gern gepflantzt.

3. Kreß iſt nachfolgende:
1. Sommer-Kreß.
2. Winter-Kreß.

4 Sauer-Ampffer iſt:
1. Wilder im Felde mit ſpitzigen Blättern.
2. Auf den Wieſen der gemeine.
3. Zahmer im Garten/ mit runden Blättern/ der bäſte.
4. Der groſſe Spaniſche / ſo nicht gemein iſt.

5. Peterſilien ſeynd dern
1. Krauſen.
2. Glatten.
3. Römiſche und groß-blätterichte.

6. Körbel vornemlich zweyerley:
1. Garten und gemeine - } Körbel.
2. Spaniſcher - - } Körbel.

7. Pimpinelle iſt nachfolgende:
1. Wilde.
2. Zahme.
3. Welſche.

8. Fenchel iſt zweyerley:
1. Teutſcher } Fenchel.
2. Welſcher } Fenchel.

9. Dill iſt
1. Zahm und
2. Wilde.

10. Baſilien iſt
1. Gemein oder
2. Braun.

11. Dragun.
   1. Garten-Dragun.
12. Pfefferkraut iſt
   1. Das breite und gemeine.
13. Köhl iſt zweyerley:
   1. Kopff-Köhl.
   2. Blätter-Köhl.
   1. Kopff-Köhl iſt
      1. Weiſſer Gemeiner - Köhl.
      2. Gemeiner Werſich - Köhl.
      3. Rother oder brauner Kopff - Köhl.
      4. Ruben - Köhl.
      5. Blumen - Köhl.
   2. Blätter-Köhl iſt
      1. Gemeiner grüner - Köhl.
      2. Krauſer brauner - Köhl.
      3. Gemein braun oder rother Köhl.
14. Mölten oder Mangolt iſt
   1. Weiß und
   2. Roth.
15. Spinat iſt zweyerley:
   1. Der Gemeine.
   2. Der Edle.
      1. Der gemeine hat ſtachlichten Saamen.
      2. Der Edle glatten.
16. Selvii kommt aus Italien/ iſt ein Arth von Liebſtöckel.
17. Spargen iſt zweyerley:
   1. Wilde.
   2. Zahme.
18. Hopffen iſt auch zweyerley:
   1. Wild und
   2. Zahmer.
19. Rapuntzel wachſen
   1. Im Feld.
   2. Im Garten.
20. Acker-Salat/ Schaffmäulin wächſt
   1. Im Feld/ und wird geſäet
   2. Im Garten.

21. Portulac iſt dreyerley:
   1. Wild.
   2. Zahm und
   3. Gelb.
22. Jſopp.
23. Thymian.
24. Majoran.
25. Roßmarin iſt viererley / der { 1. Gemeine. 2. Frembde. 3. Wilde. 4. Kleine. }
26. Salbey iſt die
   1. Groß und breite } Salbey.
   2. Spitzige } Salbey.
   3. Creutz - } Salbey.
27. Carden ſeynd
   1. Die Spaniſche/ im Gebrauch.

II. Wurtzel-Gewåchs / ſo in der Kůche gebråucklich / ſeynd nachfolgende:

1. Weiſſe / gelbe und rothe Růeben.	7. Zwibel.
2. Zucker-Wurtzel.	8. Knobloch.
3. Paſtinac.	9. Meerrettich.
4. Steckrůeben.	10. Lauch.
5. Wegwart.	11. Tartoffeln / oder Erd-Aepffel.
6. Rettich.	12. Růeben-Rapuntzel.

III. Kůchen-Frůchte ſeynd vornemlich

1. Kůrbſen.	6. Linſen.
2. Melonen.	7. Erdbeer.
3. Cucumern.	8. Senff.
4. Bohnen unterſchiedlicher Art.	9. Gartenſchwåmme.
5. Erbs.	10. Artiſchocken.

VII. Die Pflantz- und Wartung aller Kůchen-Kråuter / Wurtzelnund Frůchten anbelangend/ wollen wir dieſelben in můglichſter Kůrtze in vorgenommene Ordnung nachfolgender Geſtalt / der Haußmutter und dem Kůchen-Gårtner zur Nachricht / mittheilen.

I. Von Kůchen-Kråutern.

1. Vom Lattich / und allerley Salat / ſo wird derſelbige bey warmen Sonnen-Tagen / wann die Erde ſchon ziemlicher maſſen aufgetrocknet / im Jenner oder Hornung / wie oben an ſeinem Orth erinnert/ geſået.

1. Den

1. Den Lattich ſolle man in einen friſchen ſaubern und geringen Grund fein dick ſäen / hernach zum öfftern begieſſen / damit die Würmer von dem Miſt den Saamen nicht aus der Erden werffen.

2. Den Lattich verſetzet man / wann er aufgangen / und vier oder fünff Blätter bekommen. Er muß aber in einen guten feiſten Grund geſetzet / ſeine Wurtzeln und Stihl mit Kühemiſt umbleget werden / damit das Kraut fein ſchmackhafft werde.

3. Das Verſetzen des krauſen Salats oder Lattichs macht / daß derſelbige ſchöne Köpffe / frech groß und dick bekomme / wird auch eines lieblichen Geſchmacks.

4. Will man den Lattich ſchön weiß und gelb haben; So bindet man ihn zween Tag zuvor zuſammen / und verſetzt ihn aus einem Land ins ander / ſtreuet Sand darauf.

Nota. Der weiſſe krauſe oder Römiſche Lattich hat einen weiſſen und groſſen Saamen.

5. Den Saamen des Lattichs zu ſammlen / ſolle man nicht länger warten / als biß die Helffte der Blume verblühet; alsdann abgeſchnitten / ein Tag oder zehen an ein Geländer gehencket / hernach mit den Händen den Saamen daraus gerieben und verwahret.

6. Will man verhindern / daß der Lattich nicht bald in Saamen ſchieſſe / ſo legt man auf die Mitte jedes aufgewachſenen Stöckleins ein Stücklein von einem Mauerſtein / alſo daß es ſich hernach ausbreitet und nicht mehr in die Höhe wachſen kan.

2. Häuptlein-Salat / ſolle man 1. in gute feiſte geſchlachte Erde / ſo nicht ſchrollend iſt / acht Tag vor Oſtern / bey dem Vollmond umb ſieben Uhr ausſäen.

2. Wann man den Häuptlein-Salat ausheben und verſetzen will / ſo ſolle er aufs wenigſte vier Blättlein haben.

3. Die Verſetzung dieſes Salats ſolle im zunehmenden Mond geſchehen.

4. Man ſolle jedes Stöcklein einen Schuh weit vom andern ſetzen.

5. Umb S. Johannis ſo iſt der Saame zeitig / iſt weiß und die Köpflein gelb.

Wan der Wind das Haar oben hinweg gewehet hat / ſo nimmt man den Samen ab / welches im Vollmond am beſten iſt.

Nota. Man ſolle allezeit zum Häuptlein-Salat den Saamen nehmen / ſo zu oberſt am Stengel gewachſen iſt. Den andern Saamen in den Nebenſchoſſen nimmt man zum Steck-Salat auf den Frühling.

3. Endivien-Salat. Solle

1. In ein wolgebautes und fettes Erdreich / oder in gut můrbes ſandichtes Land/ entweder im nechſten Mondſchein nach Pfingſten/ Nachmittags umb drey Uhr; oder aber hernach umb Johanni Baptiſt. nach dem neuen Mond ziemlich dick geſähet werden.

2. Endivien-Salat wird / wann er vollkommlich vier oder ſechs Blätter hat / im Vollmond / auf ein fettes wol zugerichtes Garten-Bett/ nach der Schnur ein oder zwey Schuh weit voneinander ausgeſetzet.

Nota. Bey dem Ausſäen dieſes Salats ſolle man in einem Korb guten Miſt bey ſich haben/ und allwegen zu jeder Wurtzel ein wenig kurtzen Miſt mit eintrucken / und hernach mit Erde zumachen/ ferner ein wenig begieſſen / daß ſie Krafft bekommen.

3. Nachdem nun der ausgeſetzte Salat vollkommen gewachſen / ſo verbindet man denſelbigen bey gutem trocknen Wetter mit Pinſen oder Baſt/ ſolcher Geſtalt / daß keine Erde zu dem Hertz-Blat kommen kőnne.

4. Will man dieſen gebundnen Salat bald weiß machen / ſo kan man ſolches auf nachfolgende Weiſe thun: Als

Will man denſelbigen eingraben / ſo macht man nach der Schnur ein klein Grůblein / an der Wurtzel in die Erde/ und truckt ſolche darein/ leget aber vornen/wo das Hertz hingewendt/ein kleines Schiferſteinlein oder ſtůcklein Hafenſcherben dargegen / damit keine Erde in das Hertz komme / ſonſten faulet der Salat / deckts hernach mit Erde vőllig zu / läſts acht Tage darunter ligen. Oder

Wann der Salat gebunden/ ſo häuffelt man ſo viel Erde daran / damit ſie etwas gebogen biß an die Spitze der Blätter.

Will mans aber noch geſchwinder weiß haben / ſo ſtůrtzet man einen alten Hafen darůber/ decket ſelbigen mit einem warmen Miſt zu.

5. Zum Saamen läſt man den ſchőnſten ſchieſſen / ſo ſich ſelbſt ohne Verbinden ſchlieſſet und weiß worden / dieſen läſſet man alsdann wol zeitig werden; dann dieſer Saame fället nicht bald aus / nachdeme er einmal trocken/ ſo wird er ausgeklopffet.

4. Acker-Salat/ oder Feld-Lattich / ſo man an etlichen Orten Schaffmäulin nennet / iſt zweyerley Gattungen.

1. Hat runde und der

2. Lange Blättlein.

Vom Feld kan man im Auguſto dieſen Salat ausheben / und in Gärten verpflantzen.

5. Kreß ſolle

1. In ein feuchtes und fettes Erdreich im Anfang des Frühlings geſået werden.

2. Kreſſen kan man ohne Warnehmung des Monds ſo dick ſåen/ als man will.

3. Etliche Gårtner machen runde Grůblein ; thun von dem Saamen ziemlich dick darein/ oder aber

4. An ſtatt der Grůblein macht man lange Reihen nebeneinander in die Erde/ wie eine kleine Forch/ thut den Saamen darein/ und deckets mit Erde zu. Item

5. Man macht mit dem Finger oder einem Hôltzlein allerley Buchſtaben/ Zůg oder andere Zierrahten in die Erde/ und ſået ebenmåſſig darein.

6. Winter-Kreß kan durch Saamen und Wurtzel gepflantzet werden/ erfordert einen ſandichten und wåſſerichten Grund.

7. Kreſſen kan man alle vierzehn Tage nacheinander friſch ſåen.

6. Sauer-Ampffer

1. Wird im Frühling/ zu Ausgang des Winters/ im zunehmenden Mond in gemeine Garten-Erde geſået.

2. Im Frühling/ wie auch im Herbſt kan man Pflantzen davon ausſetzen.

3. Den Sauer-Ampffer ſolle man zeitlich ſåen.

4. Gegen dem Winter ziehet man die vom Saamen ausgefallene Pflåntzlein/ und ſchneidet die alten ab biß an die Erde/ ſo ſchlågt er folgendes Jahr wieder aus.

5. Mitten im Sommer bringt der Sauer-Ampffer Saamen ; wann er zeitig/ ſo ſchneidet man die Stengel biß an die Erde hinweg/ låſts alsdann trocknen/ ſo fållt er ab.

7. Peterſillien

1. Kan in gemeine Garten-Erde/ ſo wol im Schatten/ als ſonſten/ im zunehmenden Mond (dafern man nur das Kraut davon haben wolte) oder im abnehmenden Mond/ zu den Wurtzeln/ geſået werden.

2. Wann man gern im Frühling Peterſillien haben wolte/ ſo muß man dieſelbige im Herbſt zuvor ſåen.

3. Gehet erſt vier Wochen vor der Saat-Zeit auf.

4. Man ſået ſie auch im Februario/ wann es nicht zu kalt iſt.

Nota. Wann man Peterſilien-Saamen zuvor einweicht/ ſo kommt er vierzehen Tage eher als zuvor.

8. Kórbel

1. Wird zu Ausgang des Winters in gemeine Garten-Erde geſået/ wåchſt gern im Schatten.

2. Wird ſo offt geſået / als man will/ den gantzen Sommer durch.

3. Zu dem Saamen låſt man etliche Stengel ſtehen. Wann alsdann der Saame darauf wol zeitig / ſo ſchneidet man ſie ab / und trocknets wol / ehe mans verwahret.

4. Der Kőrbel beſaamet ſich auch ſelbſt / iſt aber nicht ſo gut / als der friſch geſået wird.

Nota. Wann man Kőrbel nach Johanni ſået / ſo ſolle er nicht Saamen bekommen.

9. Pimpinelle

1. Wird in wol-zugerichte Garten-Better im zunehmenden Mond geſået.

2. Man ſolle ſie zeitlich jetten.

3. Låſt ſich nicht gern verpflantzen.

4. Wann ſie den Winter über geſtanden / bringt ſie das frühe Jahr wieder Blåtter.

5. Wann der Saame zeitig/ ſo ſamblet man denſelbigen/ wie oben bey andern Saamen geſået worden.

10. Fenchel

1. Wird in gute Erde im Vollmond und Martio geſået.

2. Gehet erſt im andern Jahr nach der Saat auf.

3. Den Saamen ſamblet man zur Saat / wie oben bey andern erinnert worden.

11. Dill

1. Mag man von gutem Saamen in allerley Garten-Erde/ vornemblich aber in ſandichte / auf einem offnen Platz/ ohne ſonderbare Beobachtung des Mondſcheins / noch anderer Pflantz-Zeit ſåen.

12. Baſilien

1. Wird im Frühling in gute warme Garten-Erde geſået / und im Verpflantzen nur mit einem Ståmmlein in ein Loch oder Grüblein geſetzet/ und der Saame/ wann er zeitig / eingeſamblet.

13. Dragon muß durch Pflantzen im Frühling oder Herbſt / mit Zereiſſung der Wurtzel aufgezogen werden / weiln durch den Saamen er ſonſten nicht wol aufkommet.

14. Pfefferkraut / weiln ſolches allenthalben gerne wåchſt / auch ſich nicht gern austilgen låſt / wo es einmal einwurtzelt / und jedermånniglich ein gemeins Kraut iſt / laſſen wir es an ſeinem Ort ohn fernern Umbſtand ſtehen.

15. Köhl

1. Erfordert insgemein eine ſchwartz-ſumpffſicht und wol-gemiſte Erde.

2. Wird im Anfang des Mertzens geſäet / wie auch umb S. Petri und Matthæi Abends / und im Majo umbgepflantzet / wann er ſechs oder ſieben Blätter hat.

3. Köhl ſolle man umb den Vollmond jetten / ſo bekommet er groſſe Köpffe.

4. Köhl wird in ziemliche groſſe Löcher / worinnen guter alter Kuhmiſt / in die Mitte mit ſeinem Stihl eingeſetzet / der Miſt muß mit guter Erde vermenget und das Loch damit gantz ausgefüllet werden.

5. Zu dem Saamen legt man die Köpffe auf ein Brett in einen Keller / nicht gar zu hoch von der Erde.

Nota. Weiln der Köhl unterſchiedlicher Arth / als wird er auch zu unterſchiedlicher Zeit und Landes-Arth geſäet und verpflantzet. Als

1. Der Kappeß oder Krautköhl wird geſäet im Herbſt / und im Verpflantzen zween biß drey Schuh weit voneinander geſetzet.

2. Der Savoiſche oder rothe Köhl / wie auch der krauſe / werden im angehenden Mertz geſäet / und im Aprill zu Ende in ſumpffichte Erde verſetzet.

3. Den rothen Köhl kan man auch wohl pflantzen / biß im Anfang des Junii.

4. Den Blumenköhl ſäet man in ſandichte Erde im Majo im zuziehmenden Mond.

16. Spinat wird im Mertz / Frühling / wie auch umb Bartholomæi / in ein wolgemiſtes Land nicht gar zu dick geſäet / daß man alſo Winter und Sommer haben kan.

2. Zum Saamen läſt man von der erſten Saat ohne Abſchneiden ſtehen / und ſamblet ſelbigen / wie oben gelehret worden.

17. Selvii wird im Februario auf das Miſtbett / im April und Majo in wolgedüngte Garten-Erde geſäet.

2. Wann Selvii Fingers lang aufgewachſen / ſo werden die Pflantzen ausgehoben / und verſetzt.

3. Wann der Selvii Schues hoch aufgewachſen / ſo häuffet man die Erde umb denſelbigen auf allen Seiten biß an die Hertzſchoſſen / läſts alſo fortwachſen.

4. Nach drey oder vier Wochen häuffet man abermal die Erde noch höher auf allen Seiten / und läſts fortwachſen / biß innwendig ſchön weiß wird.

18. Spar-

18. Spargen werden im Mertz und zunehmenden Mond dicht aneinander in einen guten gemiſten Grund / ſo ſich mehr auf Sand als Laimen ziehet / geſäet.

2. Werden im Ausſetzen zween Schuh weit voneinander geſetzt.

3. Wurtzel / ſo nur ein Jahr alt / kommen beſſer fort / als die zweyjährige.

4. Spargen werden zween Schue tieff unten mit Kühemiſt gedünget / in Furchen oder Schichtweiß ; Nemlich eine Schicht Erde und eine Schicht Miſt / damit das Waſſer deſto beſſer durchdringen möge.

5. Wann die Pflantzen darauf geſetzt / ſo thut man ohngefehr drey quer Finger hoch Erde darüber / läſts drey Jahr lang alſo ſtehen und wachſen ehe man ſie abſchneidet / ſo werden ſie ſchön dick.

Nota. Des Winters bedeckt man ſie mit Schaffmiſt.

19. Hopffen-Spargen werden nur alſo genennet / weiln ſelbige mit Eſſig und Baumöhl / gleichwie Spargen gebrühet / angemacht und geeſſen werden / derer Pflantzungs-Arth wird abſonderlich in unſerem Hopffen-Garten völlige Anleitung geben.

20. Rapuntzel bedarff keines abſonderlichen Pflantzens / weiln dieſelbige wild und im ſandichten Felde gerne wächſt.

2. Rapuntzel kan man im Herbſt ſäen / daß mans den Frühling genieſſen möge / ſonſten ſäet man dieſelbige im Frühling.

3. Wann man in Gärten Rapuntzeln ſäet / ſo beſaamen ſich dieſelbige hernach ſelbſten.

4. Zu dem Salat nimmt man nur die Hertz und junge Blätter.

5. Die Rüben-Rapuntzel gehören unter das Kuchen-Wurtzel Gewächs.

21. Portulaca oder Burtzelkraut

1. Wird im Frühling aufs Miſtbett / und im angehenden April / an einen abſonderlichen verlohrnen Orth / in gutes Erdreich / ſo mehr zur Feuchte als Trockne geneiget / geſäet.

2. Weil dieſer Samen ſehr klein / ſo ſtreuet man denſelbigen gantz weitläufftig voneinander / und klopffet mit einer Gartenſchauffel ſolchen fein blatt in die Erde ein.

3. Man ſolle ihn zeitlich begieſſen.

4. Portulaca verpflantzt ſich ſelbſt / und gehet geſchwind auf.

5. Wann der Saame recht reiff / ſo iſt er ſchön ſchwartz / und wann er recht trocken / ſo nimmt man ihn ab.

22. Iſopp läſt ſich in gute Garten-Erde / ohne ſonderbare Obſervierung der Zeit / durch Abriſſe oder Schößlinge leichtlich pflantzen und verſetzen. Iſt ein gemeins Kuchen-Kraut und männiglich bekannt.

23. Thymian wird ebenmåſſig / wie der Iſopp / in gute Garten-Erde im April geſået / und durch Setzlinge verpflantzet / einer Hand breit in guten Grund / voneinander geſetzet.

24. Majoran wird zuletzt im Mertzmonat oder angehenden April / durch Schößling in gute ſandichte Erde verpflantzet / gehört ſo wohl in die Kůche / als zur Artzney / wie hernach im Artzney-Garten ferner nachzuſehen.

25. Salbey wird durch Abriſſe und Schößlinge an ſchattichte Oerter im Martio in gute Garten-Erde verſetzt / und darbey Rauten gepflantzet / weil die Krötten und Schlangen gern bey der Salbey niſten oder ſich aufhalten.

26. Carden werden geſået im vorigen Jahr in gute Erde.

2. Wird verpflantzt / wann ſie ſechs Blåtter bekommen.

3. Die Erde zur Verpflantzung muß im Herbſt tieff umbgegraben werden / damit ſie den Winter fein můrb wird / hernach ſchlågt man guten Miſt darunter / alſo daß derſelbige auf den Grund zu legen komme.

4. Wann man die Pflantzen ausgehoben / ſo beſchneidet man ihnen die Hauptwurtzel und verpflantzt es alſo auf ein Gartenbett / drey Schuh weit voneinander / gleichwie man den Cappes-Köhl ſetzt.

5. Man muß ſie fleiſſig hacken und begieſſen / ſo werden ſie ſchön groß.

6. Wann man ſie bricht / ſo ſchneidet man ſie nicht ab / ſondern reiſſet ſie von der Pflantz / und ziehets umb ein wenig zur Seite ; dann diß thut dem Stamm keinen Schaden / ſondern derſelbige wird nur deſto gröſſer darvon.

7. Man kan ſie den gantzen Sommer durch ſåen ; Inſonderheit zu Ende des Auguſtmonats.

8. Zum Saamen låſt man nur zwey Pflantzen ſtehen.

9. Den Saamen nimmt man bey ſchönem Wetter / wann derſelbige gelb worden / ſo iſt es zeitig genug / und låſt den Saamen wohl trocknen / reibts hernach zwiſchen den Hånden ůber ein Tuch.

27. Mölten wird im Frůhling im zunehmenden Mond in gute Garten-Erde / gleich dem Spinat / geſået.

2. Iſt ein gemeines Kůchenkraut / kann innerhalb vierzehn Tagen oder drey Wochen ſchon genoſſen werden.

28. Roßmarin / wird in gute milde Erde von abgeriſſenen Wurtzelzweigen fortgepflantzet.

II. Vom Wurtzel-Gewåchs / zur Kůche gehörig.

1. Von Růeben.

Růben ſind vornemblich dreyerley:

1. Weiß.

1. Weiß.

2. Gelb.

3. Roth.

1. Weiſſe Růeben ſolle man in důnne/ leichte / und wolgemiſte Erde ſäen/ nemlich zu der Zeit / wie ſolches des Landes Art Gewon- und Gelegenheit mit ſich bringet.

Die Rüebſaat geſchiehet gemeiniglich im Felde auf dem Acker / und iſt månniglich bekannt.

2. Gelbe Růeben werden im Mertz / May/ wie auch nach Landes Gewonheit im Auguſtmonat / im abnehmenden Mond / in wolgemiſte und gute Erde nicht gar zu dick geſäet.

Die Erde ſolle wol ſandicht und etwas laimicht ſeyn.

2. Wann ſie zu viel Kraut / ſo benimmt man ihnen ſelbiges. Auch wo ſie zu dick ſtehen/ ziehet man etliche aus.

3. Zur Saat läſt man die allerbåſten und långſten ſtehen / hebet hernach ſolche aus / ſetzts den Winter über in den Keller / hernach auf dem Frühling wieder in den Garten ausgeſetzt / und zum Saamen vollend zeitig werden laſſen.

3. Rothe Růeben/ werden im Mayo in wolgemiſt und tieffe ausgegrabene Erde geſäet / und mit dieſen gleich den vorigen gehandelt.

2. Zucker-Wurtzel werden in mürben guten Grund/ der etwas ſandicht/ nicht gar zu trocken und wol gemiſtet ſeye/ im Frühling geſäet.

2. Auf den Saamen muß man fleiſſig achtung geben / daß ſolchen der Wind nicht hinweg jage/ ſondern/ ſo bald derſelbige rauh wird / muß man ihn ausziehen/ und in einem Hafen zugedeckt verwahren.

3. Paſtinac / wird in laimichte / und von den Steinen wolgereinigte gemiſte Garten-Erde / Knies tieff / ziemlich dick ausgeſäet/ im Mertz oder April und abnehmenden Mond.

2. Solle fleiſſig ausgejettet/ und bey důrrem Wetter des begieſſens nicht vergeſſen werden / ſonſten bleiben die Wurtzel gar klein.

3. Der Saamen darvon wird/ wie bey den vorigen geſagt/ abgenommen / trocken gemacht/ und verwahret.

4 Steck-Růeben můſſen in guten mürben und etwas ſandichten Grund/ gleich wie Paſtinac / im frühen Jahr und auch Anfang des Auguſts geſäet werden.

2. Steckrüeben gerahten nicht aller Orthen.

3. Wann das Wetter zu naß und viel Regen/ ſo berſtet der Saame auf und ſchoſſet nicht.

4. Iſt das Wetter zu trocken / ſo gehet der Saame gar nicht auf.

5. Steck-

5. Steckrieben werden gerne / wann ſie erſt aufgangen / von den Erdflöhen gefreſſen.

6. Zur Saat ſuchet man die ſchönſten und längſten aus / verwahrt den Winter über im Keller / ſetzt ſelbige hernach aufs Früh-Jahr wieder in den Garten aus.

7. Wann die Saat zeitig / ſo thun ſich die Schöttlein auf; die Stöck oder das Kraut ziehet man aus / zerreibt es mit den Händen auf ein Tuch / läſts einen Tag lang an der Sonne trocknen / hernach vom Staub geſäubert und verwahret.

5. Wegwart.

1. Wird in gute Erde gleichwie Endivien geſäet / auch wann ſelbige vier Blättlein bekommen / im Auguſtmonat wie auch im Herbſt ausgeſetzet / ſo bekommt es ſchöne und lange Wurtzeln.

2. Wann man haben will / daß die Wegwart zum Salat ſchöne groſſe Blätter bekommen ſolle; ſo decket man nur auf die Mitte der Blätter ein Stück Dachziegel / ſo breitet ſie ſich ſchön aus und wächſt deſto dicker.

3. Will man ſie alsdann weiß machen / wie Endivien / ſo bindet man es zuſammen / deckts mit einem Hafen zu / biß daß es zeitig genug. Oder

4. Man bindet die Blätter zuſammen / ſteckt hernach ſamt der Wurtzel / ſelbige unterſich in die Erde / und die Wurtzel überſich / biß daß die Blätter weiß genug werden / und man ſelbige zum Salat nehmen kan.

Nota. Wann man die Wegwarten im Auguſto verſetzt / und hernach im Anfang des Herbſtmonats / wann die Blätter groß ſeynd / aufs neue verpflantzet; So benimmt ſolches denſelben die Bittrigkeit / damit ſie deſto angenehmer zu genieſſen ſeynd / und dieſen Handgriff ſolle man auch bey den Endivien thun; dann darvon werden ſie ſüß und mild.

6. Rettich wird im Frühjahr aufs Miſtbett / hernach auch faſt alle Monat den gantzen Sommer durch / allezeit im abnehmenden Mond / in ſandichte / wolgemiſte und zu dreymalen umbgegrabene Erde geſäet / nachfolgender maſſen / nemlich:

1. Man macht mit einem runden ſpitzigen Holtz / Zolls dick / ohngefehr zween Zoll tieff Löcher in die Erde / etwan einer Hand breit voneinander Reyhenweiß / wirfft hernach in jedes Loch zwey Rettichkörnlein / nimmt hernach ſo viel Sand / als man zwiſchen zweyen Fingern halten kan / wirffts auf die Körnlein in die gemachte Löcher / läſts alſo offen / und ohne ferners zudecken ſtehen / ſo bekommt man bald ſchöne und gute Rettich.

2. Den Saamen ſolle man von der erſten Ausſatt ſamblen; nemlich wann ſich die Schöttlein öffnen wollen / ſo ſchneidet man die Stengel ab / hengt

hengt ſelbige an ein Garten-Gelenter oder anderswo auf / läſt vollends zeitig und trocken werden.

7. Zwibel pflantzet und ſäet man gantz dünn / im abnehmenden Mond des Mertz und Aprils / in ein feucht und wolgemiſte Erde.

2. Im Ausgang der Hundstagen werden die Zwibeln zeitig.

3. Umb Jacobi tritt man das Zwibel-Kraut mit den Füſſen / damit derſelben Nahrung zur Zwibel / bleibe und nicht ins Kraut ſteige / darvon ſie hernach gröſſer werden.

4. Wann ſie nun zeitig genug / ſo ſteigen ſie aus der Erde / und wird die Röhre derſelbigen gelb; ziehet ſie derowegen aus / ſchüttet es auf einen Hauffen / laſts in der Sonnen ligen / daß ſie trocken werden / ehe man ſie aufhängt.

5. Die unverpflantzte Zwibeln bleiben klein und ſteigen bald aus der Erde. Hingegen die ausgeſetzte werden groß und bleiben länger in der Erde.

6. Zu dem Saamen nimmt man die gröſte Zwibeln / ſo man im Vorrath den Winter über verwahret hat / verpflantzt ſie / ſo bald der Froſt vorbey / in gute Erde / Reihenweiß / ziemlich tieff / je eine ſechs Zoll oder halben Schuh breit von der andern.

7. Wenn im Auguſto die Stengel halb trocken / und anfangen zeitig / und der Saame ſich entblöſſet / ſchwärtzlich zu werden / ſo ſchneidet oder ropfſet man den mittelſten Stengel ab / läſt denſelben an der Sonne vollend trocken werden / ſtellet aber eine Schüſſel oder Multer darunter / damit der Saame darein fallen möge.

8. Wann auf einem Stengel unterſchiedliche Köpffe wachſen wollen / ſo bricht man ſolche alle biß auf ein hinweg / welchen man hernach zum Saamen ſtehen läſt.

9. Wann die Zwibelröhre anfangen hoch zu werden / ſo bindet man ſolche an neben geſteckte Höltzer / damit ſie vom Wind nicht umbgeworffen werden.

Nota. Wann man Zwibelſaamen kauffen muß / und gern wiſſen wolte / ob derſelbige gut oder falſch iſt ? So wirfft man ein angezwicktes Körnlein in eine kleine Schüſſel mit Waſſer / läſts über warmen Waſſer ſtehen; Iſt nun der Saame gut / ſo wird er bald ſchoſſen. Wo nicht / ſo iſt ſolcher zum ſäen untauglich und nichts nutz.

10. Winter-Zwibeln werden im Herbſt geſäet / ſo hat man im Frühling junge zeitige Zwibeln / dieſe bringen umb Jacobi zeitigen Saamen / welchen man hernach im September ferner ausſäen kan.

8. Knobloch kan von abgeriſſenen Wurtzeln / im Herbſt oder Frühling / vor dem Vollmond in eine trockene Erde / zween Zoll tieff / und drey oder vier

quer Finger breit voneinander / gepflantzet / und bey dürrem Wetter begoſſen / muß auch zu Zeiten ausgejettet werden.

2. Zum Stecken des Knoblochs ſolle man die ſchönſte und gröſte Zehen eines Knoblochshauptes nehmen.

3. Gegen Bartholomæi wird der Knobloch zeitig / wird hernach ausgezogen / an die Sonne geleget / getrocknet / und gleichwie die Zwibel aufgehenckt.

4. Wann umb Johanni Baptiſt das Kraut erwachſen / ſo flicht mans zuſammen / dardurch wird die Krafft oder Nahrung zuruck gehalten / und die Knoblochshäupter deſto gröſſer wachſend gemacht.

Nota. Man henckt auch den Knobloch in Rauch auf. Beſſer aber iſts / wann man denſelbigen an einen Balcken eines trocknen Orths aufhänget. Etliche legen die Knoblochhäupter unzugedeckt auf trocken Stroh.

9. Merrettich wächſt faſt in einer jeden gemeinen Garten-Erde / wurtzelt vor allen andern Gewächſen / ohne ſonderbare Wartung / allenthalben gerne.

2. Die Verpflantzung des Meerrettichs geſchiehet im Frühling oder Herbſt / mit abnehmenden Mond / wann man oben von der Wurtzel ein Stücklein abſchneidet / und läſſet etliche grüne Schoßblätlein daran.

10. Lauch läſt ſich gerne in gemeine Erde in die Gärten ſäen und verpflantzen / diß geſchicht im Frühling oder Herbſt etwas nach dem Neumond.

2. Seine Saat oder Verpflantzung geſchicht wie bey den Zwibeln.

4. Wann man die Lauch-Blätter gerne weiß haben will / ſo man gemeiniglich in die Suppen zu nehmen pfleget; ſo leget man die Blätter an dem Lauchſtock im Garten etwas ſchräg in die Erde ein / ſo werden ſie weiß.

11. Tartuffeln oder Erdäpffel laſſen ſich nicht gerne vom Saamen ziehen oder ſäen / ſondern wachſen lieber / wann man ſelbige von ihren eignen Aepffeln in ein fettes / mürbes und etwas ſandichtes Erdreich ſetzet und verpflantzet.

2. Die Verſetzung ſolle ohngefehr zween Zoll tieff und einen halben Schuh weit voneinander geſteckt werden.

3. Zum Verſetzen oder Saamen glaubt man die ſchönſte Aepffel aus / ſo Purpur-farbig ſeynd.

4. Erdäpffel werden im October ausgenommen / die gröſten verſpeiſet man / und die kleinen werden im Keller in Sand verwahret.

Nota. Will man ſie im Garten behalten / gräbt man ſelbige in eine tieffe Grube ein / mit Stroh bedecket / wie man bey den weiſſen Rüben zu thun pfleget.

III. Von

III. Von Küchen-Früchten.

1. Kürbs werden von ihren Saamen-Körnern / ſo zuvor ein paar Stund eingeweicht / umb den Vollmond im April in ein gut gemiſtes und etwas feuchtes Land / ſo von der Sonnen beſchienen werden kan / in Löcher ziemlich weit voneinander geſtecket / nemlich vier biß fünff Schue.

2. Im ſtecken legt man den Kern auf eine Seite / oder aber ſteckt ſelbigen mit der Spitze unterſich und truck die Erde darauf.

3. Man verpflantzt die Kürbs gemeiniglich auf eine Seite des Gartens / an eine Wand / Mauer oder ſonſt einen Platz / ſo man entbehren kan.

4. Wann ſie aufgegangen und ſtarcke Pflantzen bekommen / muß man kurtzen Miſt darumb legen / und offt begieſſen; dann ſie wollen ſtettig Feuchte haben.

5. Wann ſie zeitig / ſo ſchneidet mans ab / mit dem Stihl / legts auf ein Brett / daß ſie einander nicht anrühren.

Nota. Wann man die Kürbs groß wachſen laſſen will / ſo läſt mans auf der Erden ligen / und ziehet ſie an kein Gelenter oder Wand / daß ſie aufſteigen / und wendet ſie offt nach der Sonne umb. Die Schlangen-Flaſchen-Kürbſe aber werden an die Garten-Gelenter gepflantzt und aufgezogen.

2. Melonen werden gleichwie die Kürbs von ihren Kernen und Pflantzen gezeuget; Erfordern einen guten feiſten wolgejätten und gearbeiten Grund / ſo genugſam von der Sonne beſchienen / und nahe bey einer Mauer / welche die Melonen vor dem kalten Nordwind und Wetter beſchützen kan.

2. Melonenkern werden umb den Vollmond im Mertz auf ein Miſtbett / nachfolgender Geſtalt / geſteckt oder gepflantzet:

Man gräbt in vorgedachte Erde eine ablange Grube / ohngefehr neun oder zehen Schuh lang / drey oder vier Schuh breit / anderthalb oder zween Schuh tieff.

Im Hornung oder auch im Mertz füllet man dieſe Grube mit friſchem langen Pferdmiſt /, ſo bald ſelbiger warm aus dem Stall kommet / und trittet es feſt ein.

Nachdeme nun der Miſt fein ſatt eingetretten worden / ſo ſchüttet man kurtzen feiſten Pferdmiſt / zwo oder drey quer Hand hoch / und auf dieſen kurtzen Miſt / einen halben Schuh hoch gute reine Garten-Erde: Wird alſo dieſes Miſtbett ohngefehr Knies hoch über der Erde aufgehäuffet ſtehen / welches man alsdann mit hültzern Stücklein und Brettern einfaſſen und beyſammen haben kan.

Wann nun alle dieſe Arbeit verrichtet / und obbenannte Zeit des Pflantzens vorhanden / und vorbeſagte reine Erde auf dem Miſtbett ſein gleich gemachet worden / ſo truckt man mit einem Garten-Rechenſtihl oder andern geraden Pfahlſtecken / nach der Länge ſelbigen auf die Erde ein / ſo lang als das Miſtbett iſt / und machet nach der Länge zwo Reihen / ohngefehr einen halben Schuh weit voneinander.

Ferner trucket man mit der rechten Hand und zuſammen gefaſten ſämptlichen Fingern Löcher in die vorgemachte Strich / ſo tieff als die halbe Erde auf dem Bett / in ein Tuch vom andern einen halben Schue weit.

In jedes Loch legt man von den Melonen zween oder drey Körner / ſo zuvor in Kühemilch / Regenwaſſer / oder aber / ſo man will / in Malvaſier oder Zuckerwaſſer zwölff Stund lang eingeweicht werden / ſcharret hernach über die Löcher Erde / und klopffts ſanfft zu.

Nota. Man muß bey dieſer Melonen-Arbeit vor allen Dingen wol achtung geben / daß man die Körner nicht gleich nach der Miſtung in die Erde ſtecke / ſondern biß erſt die gröſſe Hitze des Miſts vergangen / welches gemeiniglich erſt nach der Miſtung des dritten Tags zu geſchehen pfleget / da alsdann die Erde eine temperirte Wärme hat. Sonſten verbrennet der Saame / und bleibet die Pflantzung zurück.

Etliche pflegen den Saamen aufzuquellen / ſelbigen hernach in ein wüllen Tüchlein an einem warmen Orth ligen zu laſſen / biß daß er käumet; Dieſe kan man hernach auf gute Garten-Länder hinſtecken / wo man will.

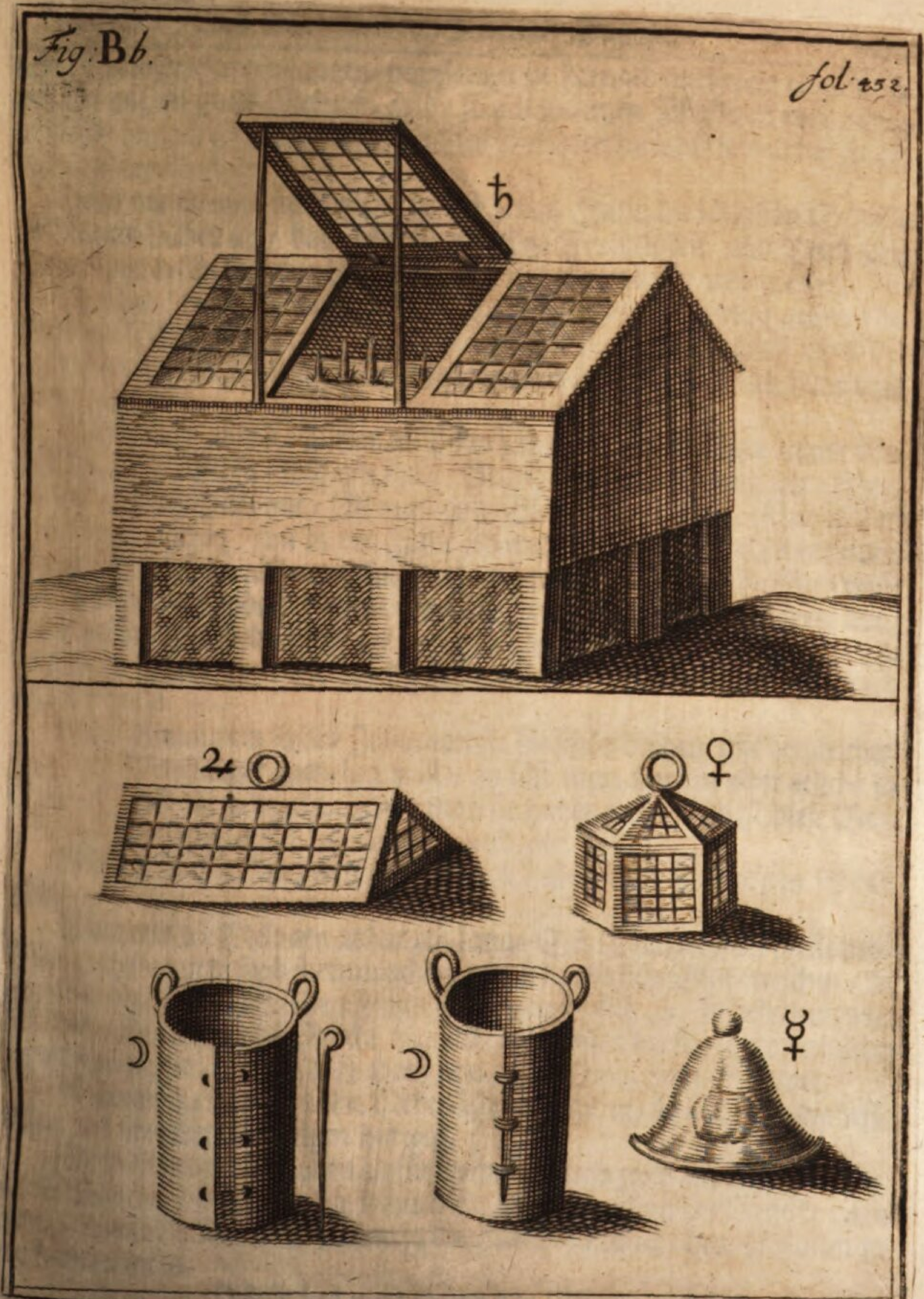
Bey kaltem Wetter und alle Nächte / muß man die Melonen-Länder mit Strohdächlein oder Rohrflechten zudecken; darbey dann wol in acht zu nehmen / daß man mit den Decken die Pflantzen nicht niederdrucke / ſollen demnach die Pfoſten der Nebenwände / und umb das Garten- oder Miſtbett höher als die Erden und Pflantzen gehen / wie in der Figur np zu ſehen / wann es gar zu kalt Wetter / ſo ſchüttet man umb das gantze Miſtbett innwendig an den Stotzen guten friſchen Pferdmiſt / ein Schuh dick / rund herumb / alſo wann es zugedeckt / keine Kälte darzu gehen kan.

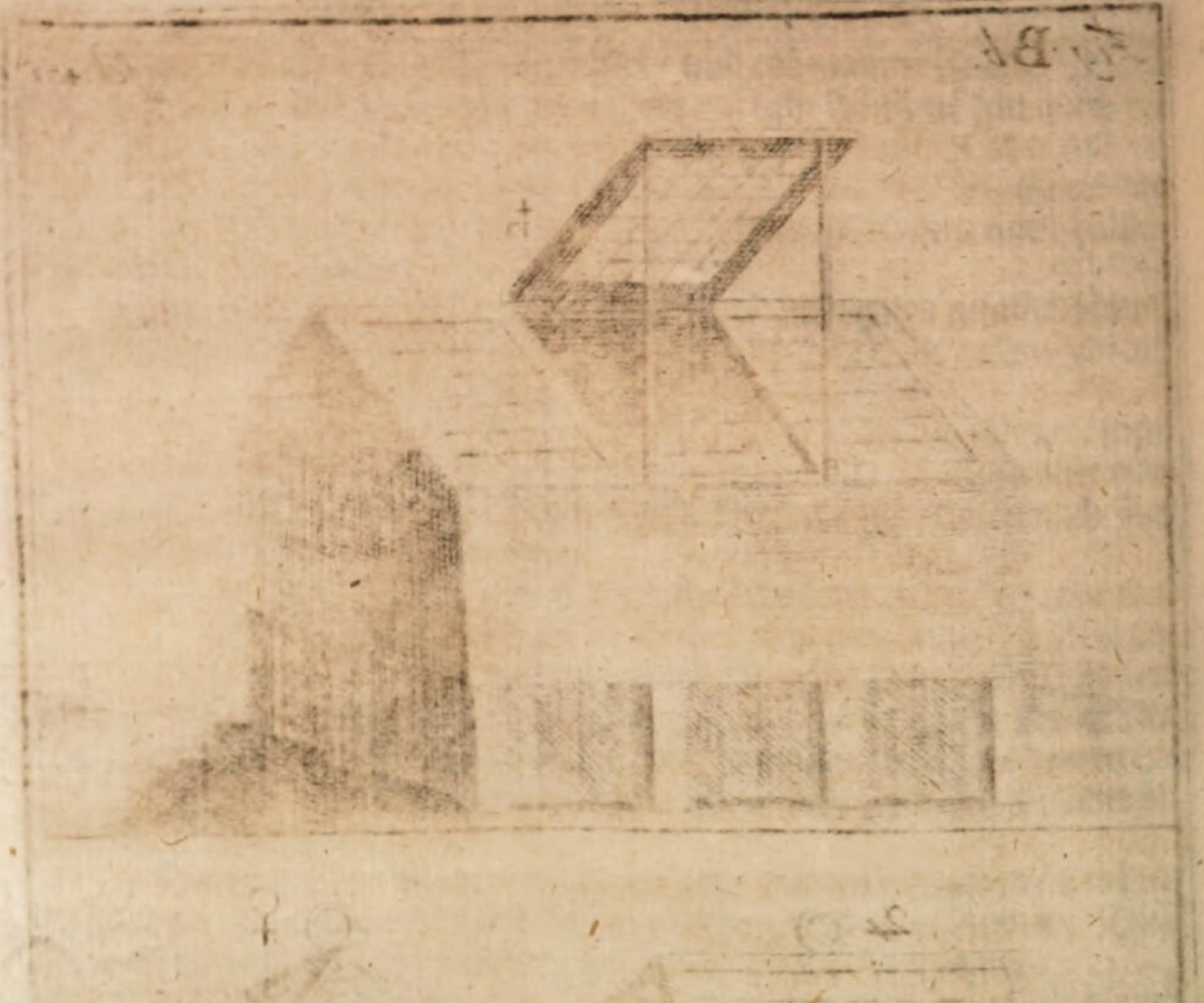
Damit die Melonen-Pflantzen vor der Kält beſſer beſchützet und durch den Sonnenſchein mehr erwärmet werden; ſo macht man einen langen Kaſten / wie ei Reiß-Küſte / nach Anweiſung der Figur B b ħ / ſtellet ſelbigen gegen die Mittags Sonne; wann demnach die Sonne ſcheinet / ſo macht man den Deckel / ſo mit Glaßtafeln gemacht ſeyn ſolle / auf / läſt den feuchten Lufft darein / machts gegen Abend wieder zu.

Nachdem nun die Melonen anfangen zu wachſen / und vier oder fünff Blättlein bekommen / ſo ziehet man die untern Sprößlein aus / damit ſie deſto beſſe-

Fig. Bb.

fol. 452.





beſſere Nebenſproſſen empfangen/ verpflantzet ſie hernach wieder an einen warmen Ort auf ein gutes Melonen-Feld / ſo mit warmen Pferdmiſt wol gedinget iſt/ ſetzt hernach ein von Glaß gemachtes Pultbrett darauf/ wie in der Figur Bb mit 4 bezeichnet.

Ferner nimmt man im Anfang des Monats Junii die långſten Schoſſe der Melonen-Reben ab / damit die überflüſſige Feuchtigkeit und Trieb den Melonen zum beſten kommen kan/ ſo werden ſie darvon beſſer und gröſſer.

Bey der Ausſetzung und Verpflantzung muß man achtung geben / da etwan zwo Pflantzen nebeneinander aufwachſen wolten / ſo muß man die kleinſte hinweg nehmen / damit die ſtehenbleibende deſto beſſer Platz habe und fortwachſen könne.

Damit man aber die Melonen-Pflantzen / wie auch andere zahrte Gewåchs bequem ausheben / und mit ihrem Grund/ ohne Verletzung der Wurtzel/ aufs beſte verſetzen könne / låſt man von Blech zween Verpflantzer / in ſolcher Form machen / wie in der Figur Bb mit D bezeichnet ; Mit der einen hebt man/ ſo viel Erde auf dem Pflantzbett / wo man die Pflantze hinſetzen will/ aus; und mit dem andern nimmt man auf dem Miſtland die Pflantze aus/ ſetzet ſelbige ſamt der Erde darinn in vorgedachtes Loch / ziehet den Drat aus/ wie auch den Verpflantzer/ alſo daß die Pflantze ſamt der Erde im vorigen Loch verbleiben möge.

Nota, Wann man ſchöne Zwibelwerck/ die ſchön blühen/ mit dergleichen Verpflantzer ausheben will / ſo låſt man nur ein oder etliche ſo groß darzu machen / wie man ſie haben will / und iſt dieſe Verpflantzungs-Art die allerbeſte und gewiſſeſte.

Es ſolle aber die Aushebung an einem hellen Tag und gegen Abend geſchehen.

Wann nun die Melonen anfangen lange Schoßſtengel oder Melonen-Reben zu ſchieben und frech fortzuwachſen / auch das ſechſte Blat erreichen / ſo bricht man den Hertzkohl mit den Fingern fein gemåchlich ab / ſo bekommen ſie bald Nebenåſte / woran die Frucht hernach zu wachſen herfür kommen wird; dann dieſelbige niemalen aus dem Hertz oder erſten Spitz herfür kommet.

Nachdeme die Rancken oder Nebenåſte vorhanden / ſo låſt man die beſte ſtehen / und ſchneidet die übrigen hinweg.

Wann die jungen Melonen herfür kommen / und zwey an einem Stengel oder Rancken / ſo bricht oder knipt man das Vorſchoß der Rancke vorn hinweg / damit die Krafft / ſo ſonſten in die Rancke kommet / den Melonen zu gut kommen möge.

Summariſcher Weiſe hat man ferner bey Pflantz- und Wartung der Melonen / kürtzlich nachfolgenden Unterricht:

1. Diejenige Melonen-Blühe oder Blume / ſo hinter derſelbigen kein Költlein oder junge Frucht bekommet / ſolle man abnehmen und hinweg thun.

2. Die Melonen-Reben oder Rancken / ſolle man fein über das Garten-Bett auf beyden Seiten ausbreiten / und nicht über oder durcheinander wachſen laſſen.

3. Uber die Melonen-Frucht deckt man die gläſerne Glocke / ſo in der Figur Bb. mit ♄ bezeichnet / oder aber das Gehäuß ♀ / läſts von Morgens biß umb zehen Uhr darauf / deckts hernach bey Sonnenſchein wieder auf / biß gegen vier Uhr Nachmittag / alsdann gegen Abend zugedeckt.

4. Wann man Froſt oder Kälte beſorget / ingleichen Schloſſen / ſo muß man den obigen Kaſten und deſſen gläſſern Deckel / wie auch die Glocken und anders von Glaßwerck über den Pflantzen ſtehend / mit Stroh zudecken.

5. Bey gar trockenem dürrem Wetter muß man die Wurtzeln ein wenig mit Waſſer befeuchten / abſonderlich mit einem wüllen angelegten Lümplein; die Blätter und Früchte aber ſollen damit nicht berührt werden.

6. Wann die Melonen ſchon den halben Theil groß genug gewachſen / ſo darff man dieſelbige nicht mehr wäſſern ; Dann wann ſie anfangen zu zeitigen / je trockner die Zeit / je beſſer die Melonen.

7. Zu Verhütung der Fäule / muß man die Melonen-Frucht auf die Erde auf einen Schifer- oder Ziegelſtein legen.

8. Melonen muß man zeitlich ümbwenden / jedoch ohne Verletzung des Stihls / noch Verdrehung der Reben / damit ſie allenthalben wol zeitigen möge. Man ſolle ſie aber nicht offt betaſten / noch mit bloſſen Händen angreiffen.

9. Die Zeitigung der Melonen hat nachfolgende Merckzeichen.

1. Wan ſich die Gelbe zwiſchen den Lippen erzeiget.
2. Wann die Melon unten anfängt gelb zu werden.
3. Wann die Melon wohl riechet.
4. Wann an der Melon die kleine Rancke vertrocknet.
5. Wann an der Melon der Stihl anfängt ſich abzulöſen.

10. Die Gütigkeit einer Melon ſolle nachfolgende Merckzeichen haben.

1. Sie ſolle an einer ſtarcken lebhafften Pflantze gewachſen ſeyn.
2. Sie ſolle haben einen kurtzen Stihl.
3. Sie ſolle nicht zu grün noch zu zeitig ſeyn.
4. Sie ſolle ſchwer in der Hand ſeyn.
5. Sie ſollen nicht durch die Hitze zu ſchneller Zeitigung getrieben worden ſeyn.

6. Sie

6. Sie ſolle im Anrühren nicht weich / ſondern fein hartlich im Trücken ſeyn.

7. Sie ſolle innwendig trocken und röthlich ſeyn.

Nota. Wann man die Melonen verſchicken wolte / muß man ſelbige abnehmen / ſo bald man merckt / daß ſie anfangen ſich zu verändern / ſo werden ſie unterdeſſen vollend zeitig und reiff.

11. Wann man die Melonen eſſen will / und ſeynd dieſelbigen bey warmen Sonnenſchein abgenommen / ſo legt man ſelbige nach dem Abbrechen ein halbe Viertelſtund in kaltes Waſſer.

12. Wann man zeitige Melonen nicht alsbald eſſen / und ſelbige länger aufhalten will: So legt man die Melonen auf ein Bret an einen kühlen Ort / reiſſet mit einem Meſſer nach der Länge einen kleinen Riß darein.

13. Im Abnehmen der Melonen / läſt man den Stihl beneben zwey oder drey Blätter daran. Dieſe dienen nicht allein zur Zierde / ſondern auch die Melonen behalten ihren Geruch deſto beſſer.

Nota. Wann im Auguſto viel Regenwetter / ſo bricht man die unzeitige Melonen ab / leget ſelbige auf Erbſen-Stroh / ſo werden ſie bald zeitig.

3. Cucumern erfordern Erde und Wartung wie die Melonen.

1. Die Cucumern kan man erſtesmals aufs Miſtbett / zwey oder dreymal biß gegen Johanni aufs letzte hinaus / jedesmal im Vollmond / ſtecken / damit ſie nicht auf einmal / ſondern nach und nach zeitig werden.

2. Den Saamen ſolle man zuvor in ſüſſes Waſſer oder Kühemilch einweichen.

3. Die beſte Zeit auszuſetzen und zu verpflantzen / iſt im Vollmond.

4. Müſſen mehr denn die Melonen befeuchtet werden.

5. Zur Saat ſchneidet man die Cucumern auf / thut die Kern heraus / läſts an der Sonn oder im Lufft trocknen.

Nota. Weiln unter den Cucumern auch eine Art / ſo man wegen ihrer Länge und Krümme Schlangen-Cucumern nennet / auch offtermals man ſelbige von zween biß drey und mehr Schuh lang findet / und ob / dieſes zu glauben / etliche Uberwitzige im Zweifel ziehen wollen / weiln ſie dergleichen nicht geſehen / als beziehen wir uns nicht allein auf alle Inn- und Ausländiſche / ſondern auch des Teutſchlandes Gärten und erfahrne Gärtner / da denn die Unwiſſende bey ſelbigen den Augenſchein und fernern Bericht davon einzuholen haben.

Will man dergleichen Schlangen-Cucumern ſchön lang wachſend machen / daß ſie ſich auf der Erde nicht krümmen / ſo pflantzt man ſie an eine

Wand /

Wand / oder ſetzt einen Pfahl darneben / låſts daran auffſteigen / und hefftet es zum wachſen. *

* Dieſes iſt in Herrn Saltzwedels ſeel. Apotheckers im weiſſen Schwan zu Franckfort am Mayn / auf der Bockenheimer Gaſſe / ſeinem Luſt- und Artzney-Gärtlein / vor wenig Jahren zu ſehen geweſen.

6. Zum Saamen behålt man von den erſten die gröſte / ſo ſchön und weiß / und lang ſeynd / låſſet ſelbige am Kraut / biß daß ſie můrb und gelb werden.

7. Zur Speiſe ſolle man die jenigen Cucumern nehmen / ſo noch nicht gantz gelb / ſondern erſt anfangen gar zeitig zu werden / ſonſten ſeynd ſie nicht angenehm.

4. **Bohnen** / die pflantzet und ſået man in ein nidriges / gutes und vor dem Winter umbgearbeites und geſåubertes Land oder Garten-Feld.

1. Bohnen ſollen zuvor ein paar Stund in Miſt-Waſſer eingeweicht / hernach umb das erſte Viertel des Monds / Reihenweiß / je eins vom andern eine quere Hand breit geſtecket werden.

2. Der Bohnen Wartung und Pflantzung / iſt jederman gemein.

3. Welſche Bohnen / ſo man Phaſeln nennet / werden in etwas leichtes / jedoch nicht zu magers Land gepflantzet.

4. Werden im April oder May im erſten Viertel des Monds fein ordentlich vier Reihen auf ein Garten-Bett / je eine ein Schuh weit von der andern geſtecket.

Man wirfft in jedes Loch zwey oder drey Saamen Bohnen.

Bohnen zur Saat låſt man Stångel ſtehen / biß die Schaalen důrr und ſchwartz werden.

Wann die Bohnen anfangen aufzuwachſen / ſteckt man zu denſelbigen hohe Gartenſtecken und Reiſer / daß ſie daran auffſteigen und wachſen können.

5. **Erbſen** werden am beſten in einem guten ſandichten Grund ins Feld mehr den in Garten / ohne Ordnung / umb das erſte Viertel im Vollmond geſået.

Nota. Die Erbſen-Satt ſolle nach alter Weiber Glauben geſchehen / von neun biß zwölff Uhr Vormittags / weiln ſie vermeinen / ſo viel die Uhr ſchlågt / ſo viel Erbſen ſollen in den Schotten werden.

2. Erbſen / ſo man im Garten pflantzen will / ſollen fůnff biß ſechs Erbſen in die Pflantz-Löcher / ein jedes ein Schuh weit vom andern / eingeleget werden.

3. Frůh-Erbſen ſollen geſået werden / wann die gröſte Kålt vorbey.

4. Zur Saat erwehlet man die beſten / und nimmt ſelbige auch zu ſolcher Zeit des Monds / wie ſie geſäet worden / nemlich umb das erſte Viertel / jedoch etwas näher zum Vollmond / ab.

6. Linſen ſäet man in eine wol gearbeitet ſandichte Erde / ſo vor dem Winter ſchon einmal umbgraben.

1. Die Wartung und Pflantzung der Linſen iſt wie bey den Erbſen: Ohne daß man denſelbigen keine Reiſer ſtecken darff.

7. Erdbeer / werden in gemein gute Garten Erd verpflantzt und ausgeſäet.

1. Wann man ſie verpflantzen will / ſo hebt man ſie im Wald mit ſamt der Erde aus / und verſetzet ſie in den Garten.

2. Wann man ſie ſäen will / ſo nimmet man zeitige Erdbeeren / wäſchet ſie in einer Schüſſel voll Waſſer / alſo / daß der Saame auf dem Waſſer bleibt. Die Erdbeeren nimmt man zum verſpeiſen heraus / das Waſſer aber zuſamt dem Saamen gieſſet man auf ein darzu zugerichtes ſandichtes Land / worinn ſie gerne wachſen.

3. So man aber von einem andern Garten gute Pflantzen haben könte / ſo iſt es beſſer / als mit dem Säen / und hat man deſto weniger Mühe.

4. Auf jedes Gartenbett machet man vier Reihen im Verſetzen / und ſollen die neuen Setzlinge von der alten Pflantzen / ſo den Sommer über bey den Wurtzeln gemacht worden / genommen / und nach Jacobi / zween oder drey Tag nach dem vollen Mond / verpflantzt werden.

5. Will man ſonderliche ſchöne Erdbeer haben; ſo hat man nachfolgendes in acht zu nehmen:

I. Man muß das Unkraut auf dem Gartenbett umb die Erdbeer fleiſſig ausjetten.

II. Bey jeder Pflantze ein klein Stecklein ſtecken / und die Erdbeer mit dem Stihl daran hefften / alſo daß ſie nicht auf die Erde zu hangen komme.

III. Die Abſetzlinge an der Wurtzel muß man alle hinweg nehmen / biß daß die Erdbeer zeitig wird.

IV. Die Gartenbette / wo man Erdbeer hinpflantzet / ſolle man nicht alt werden laſſen / ſondern faſt jährlich neue zurichten; Dann was vier oder fünff Jahr alt wird / dienet nicht mehr.

V. Vor den gröſten Froſt ſolle man die gröſten Blätter hinweg thun oder abſchneiden / hernach ſelbige mit kurtzen Miſt überlegen / darvon werden ſie ſehr verbeſſert / und zeitigen bald.

Nota. Will man ſpat im Jahr Erdbeer haben / ſo ſchneidet man ihnen die beſte Blumen hinweg / und läſt ſie nicht wachſen / ſo kommen ſie ſpäte herfür / und werden langſamer zeitig.

8. Senff wird in gute Garten-Erde im Frühling und wachſenden Mond geſäet.

1. Wird gegen dem Herbſt reiff.

9. Artiſchocken pflantzet und ſäet man an einem Ort gegen Mittag.

1. Die Erde wird Knies tieff ausgegraben / und mit altem Miſt vermenget.

2. Im Majo und Vollmond ſetzt man die Pflantzen / ſo bewurtzelt Schoß von alten Stöcken ſeyn ſollen / je eine von der andern drey Schue weit.

3. Will mans ſäen / ſo nimmet man die Saamenkernen von den Artiſchocken / weichet ſie übernacht in ſüſſes Waſſer zuvor ein / ſteckt hernach ſolche zu Ende des Mertz oder angehenden April / im Vollmond in gute wolgemiſte und zugerichte Erde / und jettet ſie beyzeiten / ſo können ſie wol das erſte Jahr Frucht bringen.

4. Wann man die Artiſchocken zum verſpeiſen abgeſchnitten / ſo ſchneidet man gegen dem Winter den noch ſtehenden Stengel biß auf die Erde hinweg / ſchüttet hernach Erde in den Keller oder Garten-Gewölb / pflantzet alsdann dieſelbige darein / und ſetzets im Frühling wieder aus / je eine von der audern drey Schuh weit.

5. Nach dieſem Ausſetzen werden ſie den Sommer über ſo ſtarck und vollkommen / daß man ſolche den künfftigen Winter nicht ausſetzen darff / ſondern man läſt ſie im Garten ſtehen / und decket ſie nur mit Miſt zu.

6. Ehe man ſie mit Miſt bedecket / ſo ſchneidet man die Blätter ab / biß auf einen halben Schuh von der Erden / die noch ſtehende abgeſchnittene bindet man zuſammen wie Endivien / bedeckt ſelbige biß auf den halben Theil mit Erde / und thut darüber etwas Pferdmiſt / damit dieſelbige für dem Froſt und Regen ſicher bleiben / und läſts den Winter über alſo ſtehen.

7. Gegen dem Frühling macht man die Erde umb die Artiſchocken wiederumb etwas hinweg / und nimmt im Monat Majo im Vollmond alle Schoß hinweg ; Von dieſem ſucht man zum Verpflantzen die beſten aus / ſo bekommt man neue Stöcke / ſo bedarff man des ſäens nicht.

Nota. Die Aufdeckung der Artiſchocken ſolle nur alle vier Tage / und nicht auf einmal geſchehen / damit die Lufft anfänglich nicht Schaden thun möchte / und ſie deroſelbigen gewohnen.

Was noch von langen Miſt übrig / thut man hinweg / den kurtzen gräbt man unter oder zwiſchen die Pflantzen.

8. Die jungen Augenſchoß / ſo an den Seiten der alten Stöcke ſtehen / nimmt man zu Pflantzen / ſamt ſo viel Wurtzeln / als man immer haben kan ; Dann ſo bekommen ſie deſto leichter und tragen den nechſten Herbſt Früchte ;

ſetzt ſelbige in gute Erde / ſo zuvor zwey oder dreymal wol gemiſtet und gearbeitet iſt/ vier oder fünff Schuh weit voneinander / je nachdeme die Erde gut oder ſchlecht iſt ; dann ſo die Erde ſandicht und leicht / ſo pflantzt man ſie näher zuſammen. So aber die Erde feſt iſt/ſo bekommen die Artiſchocken gröſſere Blätter und Köpffe/ wie auch mehr Nebenzweige.

9. Man kan die Artiſchocken biß zur groſſen Kält ſtehen laſſen / ehe man ſie einſamblet;/ hernach den Winter über in einem warmen Keller verwahren.

10. Man ſamblet ſie von einem Tag zu dem andern/ je nachdeme man ſie bedarff/ oder ſelbige verſpeiſen will / und nimmt anfangs die gröſten alſo nacheinander/ je nachdeme ſie fortwachſen und ſich verſtärcket haben.

Nota. Die Meyerin oder Haußmutter unſers Hoffs hat hierbey auch zu wiſſen / daß die jenige Artiſchock Diſtelblumen / ſo Purpur- oder Viol-braune Bärte haben / wann man ſelbige im Lufft trocknet / gut zu dem Käß machen ſeynd / den man ſelbige an ſtatt des Lips oder Loffs (ſo vom Kalbs-Magen kommt) nehmen kan.

10. Garten-Schwämme ſeynd ins gemein bekannt ; als da ſeynd Bratſchwämme/ Pfifferling / Rehling / und dergleichen ; Ihre Pflantzung im Garten geſchiehet auf nachfolgende Weiſe.

Man nimmt Abſchnitt von dergleichen Schwämme / wann man ſie ſäubert/ und in der Küche zurichten will/ wie auch alles Wurmſtichige/ wirfft ſelbiges auf ein Miſtbett/ ſo von kurtzem verweſenen Miſt gleichſam zur Erde worden iſt/ ſchüttet auch das Waſſer/darinn die Erdſchwämme abgewaſchen worden/ darauf/ ſo werden bald Schwämme wachſen / ſo man verſpeiſen kan/ und mag man ein ſolches Schwammenbett im Garten / wo es recht zugerichtet iſt/ zwey oder drey Jahr lang genieſſen.

Nota. Das jenige Waſſer / worinnen die Erdſchwämme geſotten werden / wie auch der ausgepreſte Safft der Schwämme ; wann man ſelbige an der Buchbäume Wurtzeln gieſſet / werden darvon bald viel Schwämme aufwachſen.

Von Kräuter- und Artzney-Gärten.

Nachdeme wir nun bißhero in müglichſter Kürtze den Küchen-Garten in etwas beſehen ; Die Nothwendigkeit ſamt dem Nutzen und Genuß deſſelben betrachtet ; als wird nicht unbillich ſeyn / daß wir der Haußmutter auch Anleithung geben/

Wie man einen nutzlichen Kräuter- und Artzney-Garten pflantzen und anrichten ſolle?

Darbey hat die Haußmutter oder der Artzney-Gärtner nachfolgendes in acht zu nehmen:

I. Den Grund oder Landboden.
II. Die Gröſſe und Anlage des Gartens.
III. Die Austheilung und Einfaſſung deſſelben.
IV. Den Unterſcheid der Saamen / Kräuter / Wurtzeln und Gewächſen.
V. Die Pflantzung.
VI. Die Wartung.
VII. Die Einſamblung.
VIII. Die Verwahrung.
IX. Den Gebrauch.

I. Den Grund und Boden des Artzney-Gartens anbelangend; So ſolle derſelbige ſolcher Geſtalt beſchaffen ſeyn / daß er nicht zu laimicht / dürr und ſandicht / noch ſteinicht und letticht / auch nicht zu wäſſerich / ſondern wie wir ſolchen in der II. Abtheilung dieſer Claſſ beſchrieben haben / beſchaffen ſeye.

II. Die Gröſſe und Anlage betreffend / ſo nehmen wir darzu die beyde Viertel / ſo bey der Einfahrt auf der lincken Hand gegen der Hoffmauer gelegen / und in der Figur mit ♎ und ♏ bezeichnet / deſſen Breite iſt einhundert und zehen Schuh. Die Länge aber ſamt dem Hauptwege / zweyhundert acht und funfftzig.

III. Die Austheilung und Einfaſſung dieſes Gartens / kan nach Belieben geſchehen / je nachdeme man groſſe oder allerhand kleine Kräuter und Wurtzeln darein pflantzen will; Insgemein werden die Artzney-Gärten / gleich wie die in den Küchen-Gärten / getheilet / und die Länder Wechſelsweiſe geleget. Wann aber dieſe beyde Viertel gegen dem Blumen-Garten angeleget / und mit demſelben eine Gröſſe und Proportion haben / als wollen wir derſelben Felder auch gleich denen in Blumen-Garten austheilen.

Die Einfaſſung der Länder / ſollen zum Beſtand mit rundumbgeſetzten aufrechten Steinen / ſo aufs wenigſte vier Zoll dick und anderthalb Schuh hoch über der Erde / auch ineinander geſpündet / gemacht / die Gänge aber / wie auch des Blumens-Gartens / ſollen mit groben / weiß oder rothen Sand und Kieß ausgeſchüttet werden.

IV. Den Unterſcheid der Saamen / Kräuter / Wurtzeln und Gewächſen / ſo zur Artzney gehörig / zu wiſſen / ſo ſeynd derſelben ſehr viel und mancher-

mancherley; wir laſſen aber ſelbige den Apotheckern / und ſetzen zur Hauß-Artzney nur nachfolgende / wie wir ſolche in der XI. Claſſ bey der monatlichen Pflantzung im Artzney-Garten angewieſen haben / dem Artzney-Gärtner und der Haußmutter zur Nachricht / wie ſelbige in Teutſch und Lateiniſcher Sprach / als ein Memorial dienlich / in folgender Ordnung:

Acker-Menig /	Agrimonia.
Alantwurtzel /	Enula Helenium.
Ampfferwurtz /	Acetoſa.
Aniß /	Aniſum.
Angelica /	Angelica.
Aron /	Aron.
Apoſtemenkraut /	Scabioſa.
Baldrian /	Valeriana, Porticum. Phu.
	1. Paluſtris minor, die ſumpffichte.
	2. Sylveſtris, wilde.
	3. Rubra, rothe.
	4. Cærul. blaue.
Balſamkraut /	Mentha Sarracenica. Mentha Græca.
Benedicten-Wurtzel /	Radix Caryophyllatæ.
Betonien /	Betonica. Vetonica. Ceſtron.
Beyfuß /	Artemiſia.
Blaue Lilien /	Iris, Lilium Cœleſte.
Blaue Violen /	Melania, Cybeliæ Martiæ.
Boragen /	Borrago.
Bocksbart /	Tragopogon. Barbula Hirci.
Blutwurtz /	Geranium Hæmatitos. Roſtrum gruinum.
Blutkraut /	Centinodium, Sanguinaria.
Baſilien /	Baſilicon, Ocimum.
Beerwurtz /	Cardopatium. Carlina. Meum. Meu.
Brendelblümlein /	Palma Chriſti minor.
Braunellen /	Prunella, Conſolida minor.
Bibenell /	Pimpinella.
Bronnenkreß /	Naſturtium aquaticum.
Bernklau /	Branca Urſina.
Bergmüntz /	Calamintha montana.
Boborell /	Baccæ Alkekengii.
Braunwurtz /	Scrophularia Caſtrangula.
Bitterwurtz /	Gentiana.

Bruchkraut/	Aſter Atticus. ſtellaria.
Burtzeldorn/	Tribulus Terreſtris.
Creutzwurtz/	Cruciata. Gentiana minor.
Chriſtwurtzel/	Helleborus niger.
Camillen/	Chamæmelum. Chamomilla.
Coſtwurtzel/	Coſtus.
Dreyfaltigkeitsblümlein/	Flores Trinitatis. Viola Flammea.
Dürwurtz.	Conyza.
Eppich/	Apium { Paluſtre, Montanũ, Petræum } { Waſſer/ Berg/ Stein/ } Eppich.
Erdbeerkraut/	Fragaria.
Erdnüß/	Cyclamen, Panis porcinus.
Erdbeer.	Fraga.
Ehrenpreiß/	Veronica.
Eyſenkraut/	Verbena.
Enzian/	Gentiana.
Fünffingerkraut/	Quinquæfolium, Pentaphyllon.
Fingerhut/	Digitalis.
Fiſchmüntz/	Mentha aquaria, Sillymbrium.
Flohkraut/	Perſicaria.
Gülden- oder Edel Leberkraut/	Epatica nobilis, Trifolium nobile.
Gelbe Negelblumen oder gelbe Negel-Violen/	Cheiri, Viola lutea, Viola Saxatilis.
Glockenblumen/ Agleywurtzel/	Viola Mariana Media.
Gundelreben oder Gunderman/	Hedera Terreſtris.
Genſerich/	Anſerina Polygonion.
Gamanderlein/	Chamadrys.
Gottesgnad/	Pes Columbinus.
Gülden Güntzel/	Conſolida Media.
Gänßwurtzel oder Gänßkraut/	Anſerina Potentilla.
Goldäpffel/	Poma Amoris. Poma Aurea.
Hünerdarm/	Alſine Corchorus.
Hanenfuß/	Ranunculus.
Holtzwurtzel/	Luſſia lignea.
Haſſelwurtz/	Aſarum, Azarum.
Hundskürbis/	Byronia alba.
Hundsdill/	Cotula fœtida, Chamomilla Canina.
Haſenklee oder Haſenampffer/	Acetoſella.

Haſenköhl/	Sonchus Levis Dioſcorid. Cicerbita.
Himmelbrand/	Verbaſcum Candelaria.
Hertzwurtzel/	Tormentilla.
Himmelröſslein/	Lychnis Sylveſtris minima.
Hederich/	Iris, Eryſimon.
Johannes-Träublein/	Ribes.
Je länger/ je lieber/	Chamedrys vulgaris, Chamæpitys.
Iſopp/	Hyſopus.
Jacobsblum/	Senecio major, Jacobæa.
Kümmel/	Saturea, Saturegia.
Knabenkraut/	Satyrion Orchis.
Kränfuß/	Coronopus, Cornu Cervi, Herba ſtella.
Kartendiſtel/	Dipſacus, Labrum Veneris.
Katzenkraut/	Calamintha.
Körbelkraut/	Cerefolium Gingidium.
Läußkraut/	Staphiſagria, Pedicularia.
Leberkraut/	Hepatica ſtellata, Matriſylva, Epatica nobilis, Trifolium nobile.
Lungenkraut/	Pulmonaria, Lychen Arborea.
Liebſtöckel/	Leviſticum.
Mäußdorn/	Bruſcus, Ruſcus.
Meerhirß/	Lithoſperon, Milium ſolis.
Manstreu/	Eryngium.
Meiſterwurtz/	Imperatoria, Oſtrutium, Æshentium, Magiſtrantia.
Mohnkraut/	Lunaria minor, Lunaria Botryitis.
Mariendiſtel/	Carduus Mariæ.
Milchkraut/	Sonchus Laciniatus, Sonchus aſper.
Müllenblümlein/	Bellis.
Mutterkraut/	Matricaria.
Nießwurtz/	Helleborus { niger, ſchwartz. albus, weiß.
Naterwurtz/	Biſtorta Serpentaria.
Oſterlucey/	Ariſtolochia.
Peſtilentzwurtz/	Tuſſilago major.
Pfriemen/	Geniſta.
Radiſteln/	Eryngium, Centum Capita Plinii.
Rauten/	Ruta.
Ringelblumen/	Calendula, ſolſequium aureum.

Roßma-

Roßmarin/	Roſmarinus Coronarius.
Rörlinkraut/	Taraxacon, Altaraxacon.
Stachel- oder Kräuſelbeer/ Cloſterbeer/	Uva ſpina, Uva Criſpa.
Schlüſſelblumen/	Primula veris, Betonica alba.
Storchſchnabel/	Geranium, Roſtrum Ciconiæ.
Steinbrech/	Saxifraga.
Schellkraut/	Chelidonium majus, Celidonia.
Schwartzwurtz/	Conſolida major.
Senff/	Sinapi.
Scheißkraut/	Mercurialis.
Springkörner/ Springwurtz/ Springkraut/	Cataputia minor, Eſula vulpina.
Sanickel/	Sanicula.
Seeblumen/	Nymphea alba.
Scharlach/	Flos Scarleti.
Sauerampffer/	Acetoſa.
Salbey/	Salvia.
Schabab/	Nigella.
Schwertel/ die gelbe/	Gladiolus, Acorus.
Specklilien/	Caprifolium, Lilium inter ſpinas.
Steinwurtz/	Polypodium.
Thymian/	Thymus.
Tauſendgüldenkraut/	Centaurium minus.
Taubenkraut/	Verbena, Columbina Herba.
Taubenkropff/	Fumaria.
Teuffelsabbiß/	Morſus Diaboli, Præmorſa ſucciſa.
Täſchelkraut/	Purſa Paſtoris.
Teutſcher Pfeffer/	Zingiber Caninum.
Weißwurtz/	Sigillum Salomonis.
Waldknobloch/	Allium Colubrinum.
Wermuth/	Abſinthium.
Wundkraut/	Craſula major, Telephium.
Wullkraut/	Verbaſcum Candelaria.
Wallwurtz/	Conſolida Major.
Wolffswurtz/	Aconitum Licoctonum.
Waſſer-Angelica/	Angelica minor, aquatica.
Waſſer-Bathenig/	Scordium.

Wohl-

Wolgemuth/	Origanum.
Wurmkraut/	Semenzyna Semen Santonicum.
Waldmeiſter/	Matriſylva Epatica ſtellata.
Wegwart/	Cichorium. Cicorea.
Zilland oder Zeidelbaſt/	Laureola.
Zäpfleinkraut/	Uvularia.
Zaunglocken/	Volubilis.

V. **Die Pflantzung der Artzney-Kräuter/ Wurtzeln und Gewächſe anbelangend;** So hat der Gärtner unſers Mayerhofs zu wiſſen / daß wir demſelben (1.) **von der Zeit der Pflantzung ſolcher Kräuter im Artzney-Garten oben in der XI. Claſſ / von der monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit zur Genüge verhoffentliche Anweiſung gethan haben / iſt anjetzo nur noch übrig/ fürs**

(2.) **Was bey Pflantzung der Artzney-Kräuter ferner in acht zu nehmen ſeyn möchte?**

Ehe wir aber in unſerer Beſchreibung ſolcher Kräuter fortfahren / ſo wird ein jeder verſtändiger Artzney-Gärtner ſelbſten wiſſen / daß die meiſten Kräuter ungepflantzt im Felde und wilden Orthen wachſen/ daſelbſten/ wann man will/ in gehöriger Zeit/ entweder der Saamen geſammlet oder ausgehoben / und in den Artzney-Garten / des Gewächſes annemliche Erde und Grund gebracht werden.

Es ſollen aber alle Kräuter/ Wurtzeln und Gewächſe / jedes in ſeinen annehmlichen Grund zuſammen geordnet / und ſolcher Geſtalt verpflantzt werden / nemlich: Alle ſo einen feuchten und ſchattichten Orth erfordern/ ſollen/ jedes zu ſeiner Zeit / wie wir droben in der XI. Claſſ/ nach den Monaten im Artzney-Garten angezeigt haben / in ſolchen Grunde geſetzt/ alſo auch die einen dürren oder magern Grund haben wollen/ Item andere ſo einen feiſten Grund lieben und alſo fort an.

Was demnach ein und andere Kräuter für einen Grund erfordern / ſetzen wir kürtzlich nachfolgende / befehlen die übrige den Apotheckern und andern Kräutlern / bevorab weiln nachfolgends in der Claſſ von der Hauß-Artzney noch ein mehrers nachzuſehen ſeyn wird.

A.

Ackermenig / welche ſonſten auch Odermenig genennet wird / muß in einen dürren ſteinigten Grund in Schatten gepflantzt werden/ bedarff keiner ſonderlichen Wartung.

Alantwurtz ſolle nicht geſäet / ſondern von Schoſſen und Abriſſen der Wurtzel/ in wolgebaute und gemiſchte Erde/ ſo nicht zu feucht/ jedoch ſchatticht ſeye / geſetzet und gepflantzet werden.

Angelica wird in guten wolgebauten Grund geſäet / muß zum öfftern begoſſen und gejettet werden.

Attich muß in wolgemiſtes Land und etwas feuchtes Erdreich gepflantzet und nicht geſäet werden.

Augentroſt will haben dürren / ſchatticht- und feuchten Grund. Wächſt von der Wurtzel und nicht vom Saamen.

B.

Baldrian muß in feucht und wolgemiſten Ort geſetzet / und zum öfftern begoſſen werden.

Bethonien muß man an eine Mauer in kalt- und feuchte Erde ſähen / und im Schatten pflantzen / weil ſie die Sonne nicht wol leyden können.

Berenklau will einen ſteinichten und feuchten Orth haben Muß aber auch / ſo mans im Garten pflantzen will / von unſerem Artzney-Gärtner fleiſſig gewartet werden.

Bingelkraut wächſt gerne bey den Weinſtöcken / wird geſäet. Wächſt ſonſten im Wilden. Bedarff keiner ſonderlichen Wartung.

Nota. Wiewol dieſes Kraut gerne in den Weinbergen wächſt / ſo ſolle der Artzney-Gärtner ſelbiges doch bey keinen Weinſtock pflantzen / weiln ſolches den Wein böß und unſchmackhafftig machen ſolle.

Benedictenkraut oder Wurtzel kan man aus dem Felde oder wilden Orth / in die Gärten unter die Hecken oder andere Neben-Garten-Länder ſetzen / weiln ſie gern an einem feuchten und ſchattichten Orth wächſt.

C.

Cardobenedicta wird in eine wolgebaute Garten-Erde geſäet / vielmal gejettet und zum öfftern begoſſen.

E.

Erdbeerkraut kan in den Schatten unter andere Kräuter geſäet und gepflantzet werden.

Nota. Das Erdbeerkraut wird durch keine gifftige Thiere vergifftet.

Eibiſch will feiſte und feuchte Erde haben. Man kan ſie ſäen und pflantzen.

Entzian will ſonſten einen hohen / feuchten / lüfftigen und ſchattichten Orth haben.

Eyſenkraut iſt zweyerley Geſchlecht; kan beydes an ein feuchtes Orth geſetzet und verpflantzet werden.

Eberwurtz erfordert einen Sonnen-reichen / dürren und ſteinichten Boden.

Egelkraut muß in einem feuchten und ſchattichten Ort gepflantzt werden.

Ehrenpreiß iſt zweyerley Geſchlecht / kan in jede trockne Erde / ſo von der Sonne genugſam beſchienen / geſäet und gepflantzet werden.

F. Frauen-

F.

Frauendiſtel wächſt am liebſten / ſo wohl von Wurtzel als Saamen/ an wilden und ungebauten Orthen.

Fünfffinger-Kraut muß in einen tieffen und wäſſerichten Orth in Schatten gepflantzet werden.

G.

Gänſerich wächſt am liebſten auf wilden / ungebauten und feuchten Wiſen.

Garben oder Schaafs-Graß will feiſtes- und feuchtes Erdreich haben.

Geißbart / feucht und ſchatticht / muß offt begoſſen werden.

Gauchheyl wächſt ebenmäſſig gern im Schatten/ wo es feucht/ Hecken und Stauden im Walde hat.

Geißblat wächſt allenthalben/ bedarff keiner ſonderlichen Wartung.

Güldengünſel wird im Wilden auf dürren und ſteinigten Gebürg am meiſten gefunden.

Gundelreb / an einem feucht und ſchattichten Orth / muß offt begoſſen werden.

H.

Haſelwurtz/ an einem dürren magern und ſchattichten Orth / und lieber gepflantzt als geſäet.

Hertzgeſpeer wird im Wilden ungepflantzt geſammlet und gefunden.

Hirſchzung in einen feuchten / rauhen / ſteinichten und ſandichten Grund.

Nota. Hirſchzung hat keinen Saamen; Man ſchneidet nur die Blätter ab/ und muß die Wurtzel nicht ausgeriſſen werden.

Hundszung wird in ſandichten und ungebauten Orthen am liebſten gefunden.

I.

Je länger je lieber/ wird geſäet in dürre ſtein- und ſandichte Erde.

Johanneskraut/ in trockne / ſteinichte und ungebaute Erde / man kans ſäen und pflantzen.

K.

Klettenkraut bedarff keines ſonderlichen Pflantzens / wächſt von dem Saamen und der Wurtzel/ will dürres/trockenes und ungebautes Land haben.

Knabenkraut an einem feuchten und ſchattichten Ort. Wann mans pflantzt/ muß mans offt begieſſen.

Klebkraut wächſt in allerley Grund und Boden / bedarff keine ſonderliche Wartung noch Baues.

Klapperroſen ſeynd gerne in feiſter und wolgebauter Erde.

M.

Manstreu / in ein ungebautes / uneben und dürres Land.

Meer-Hirß wächſt lieber vom Säen als vom Pflantzen.

N.

Natter-Zünglein in feiſten wolgebaut und feuchten Ort oder Boden.

Natterwurtz / die groſſe in ſchattichte und gute Erde / und die kleine in feucht- und wäſſerichten Boden.

O.

Oſterlucey / wird in feiſte und fruchtbare Erde geſäet.

P.

Peonien in trockene Erde / wird geſäet und gepflantzet.

Peſtilentzwurtz / in einem feuchten und friſchen Grund bey dem Waſſer.

Pfefferkraut wächſt in jeder gemeinen Garten-Erde gerne. Man kans pflantzen / muß fleiſſig gejettet und gemiſtet werden.

Pappeln werden im Herbſt geſäet / wachſen in der Garten-Erde / ſo feiſt und feucht ſeyn ſolle.

Nota. Je kleiner Pappeln je beſſer. Wann ſie vier oder fünff Blätlein haben / ſo verpflantzt man ſie / bleiben aber ſchmackhaffter / ſo man ſie ſtehen läſt. Man muß ſie offt ſäubern und jetten. Bindet die Blätter zuſammen / ſo werden ſie ſchön dick. Oben eine Scherben oder flachen Stein darauf / ſo bekommen ſie keinen hohen Stengel.

R.

Roßhub oder Huf-Lattich in feucht und naſſe Erde gepflantzt und offt begoſſen.

S.

Sanickel / in feiſte Erde in Schatten. Wird vom Saam und der Wurtzel gezeuget.

Schöllwurtz ſähet man im Hornung im Schatten.

Steinfahren oder Steinbrech / groß und klein / wird in dürr leimichten Sand und ſteinichten Grund / von dem kleinen Körnlein / welche unten an der Wurtzel ſtehen / geſähet.

Sinngrün wächſt gern im Schatten und feuchten Orthen / unter den Hecken.

Schaafsheu / in feuchte Erde / im Schatten.

T.

Tauſendgüldenkraut / in feiſten wolgebauten Grund / will mit Fleiß gezeuget werden.

Teuffels Abbiß wächſt an allen wilden Orthen / bedarff derowegen keine ſonderliche Wartung.

W.

Weißwurtz in dürr und hohes Land gepflantzt.

Wundkraut. Vide Knabenkraut.

Wollenkraut in ſteinichten und ſandichten Grund.

Waſſer-Bethonica (Scordium) wird von abgebrochnen jungen Zweiglein an den Wurtzeln in feuchte Erde gepflantzet.

Wallwurtz an einen feuchten und naſſen Orth.

Wallendiſtel von Wurtzel und Saamen gepflantzet / in ein wüſtes und ungebautes Land.

Nota. Andere Kräuter / ſo in den Artzney-Garten gehören / und hieroben beſchrieben worden / hier aber / wegen Vermeidung vieler Weitläufftigkeit / mit Fleiß übergangen / und unwiederholet gelaſſen / hat der Artzney-Gärtner an gehörigen Orthen entweder in dieſem unſerm Tractat oder bey andern derentwegen nachzuſuchen.

VI. Die Wartung der Artzney-Kräuter / und was ſonſten denſelben zugehört / iſt ſchon Berichts an jeden Orthen zur Genüge angezeigt / das übrige aber dem Gärtner oder der Haußmutter überlaſſen / was ferner

VII. Die Einſammlung / wie dann auch

VIII. Die Verwahrung ſolcher Kräuter / Wurtzel und Gewächſe anbelanget / ſo hat man in der monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit der XI. Claſſ im Artzney-Garten nachzuſchlagen / auch anderer Orthen des Tractats hin- und wieder zu ſehen.

IX. Den Gebrauch derſelben hat die Haußmutter in der Claſſ von der Hauß-Artzney nachfolgends hin- und wieder fernern Bericht zu holen.

Von Wein-Gärten.

In vorgenommener Ordnung kommen wir zur Beſchreibung eines Weingartens / als den wir wegen ſeines groſſen und ſonderbaren Nutzens nicht vorbey gehen ſollen / wobey man dann vorhero abſonderlich zu wiſſen / daß wir hierinnen nicht geſinnet eine Univerſal-Anweiſung zu thun / nemlich wie der Wein-Bau an allen und jeden Orthen in gantz Europa ſolle geführet werden: Sondern bleiben / gleich wie bey vorher geſetzten Lehren / alſo auch in dieſem darbey / was man ins gemein bey ſolchem / hieſiger Gegend und mittlern Clima des Teutſchlandes / als Rhein / Mayn / Tauber und Neckerſtrömen in acht zu nehmen / laſſen aber die Special-Regeln

 einem

einem jeden Weingärtner unvorgeſchrieben / weiln derſelbige / nach ſeines Landes Gelegen- und Gewonheit ſich darnach zu richten hat / und wiſſen wird / wie er die hierinnen beſchriebene Lehren appliciren und zu Nutzen anwenden möchte.

Wann demnach der Wein-Bau / und was zur Anrichtung und Wartung deſſelbigen gehörig / zu beſchreiben ein groſſes Werck erfordern wird; Von dieſem aber bereits nach unterſchiedlicher Länder-Gelegen- und Gewohnheiten ein und andere gute Bücher / von hochberühmten und erfahrnen Leuthen geſchrieben und vorhanden; als laſſen wir / wie billich / dieſelbige in ihren Würden; Setzen unterdeſſen unſerm Hauß-Vogt / Meyer oder Weingärtner / was derſelbige vom Wein-Bau zu wiſſen / vonnöthen haben möchte / kürtzlich nachfolgenden Unterricht. Hat derowegen der Weingärtner in acht zu nehmen:

- I. Den Orth und des Landes Gelegenheit.
- II. Den Grund und Boden ſamt deſſen Zurichtung.
- III. Den Unterſcheid der Weinſtöcke und Reben.
- IV. Die Zeit der Pflantzung.
- V. Den Werckzeug / ſo zum Rebbau gehörig.
- VI. Die Arth des Pflantzens.
- VII. Die Wartung.
- VIII. Die ſchädlichen Zufälle und Kranckheiten der Wein-Reben.
- IX. Die Zeit der Weinleſe.
- X. Die Wein-Preſſe oder Kälter / ſamt anderm Geſchirr.
- XI. Die Arbeit nach dem Kältern.
- XII. Weinreb-Künſte.

I. Den Orth und deſſen Landes Gelegenheit anbelangend; So hat der Weingärtner unſers Hofs vornemlich dahin zu ſehen / daß / wo müglich / und die Situation ſolches zulaſſen wolte / man in Anlegung eines Weingartens nachfolgendes vermeide.

1. Daß kein Dannen-Wald in der Nähe / dann dieſe machen die Lufft rauh und wild.

2. Moraß / Fiſchweyher und andere ſtillſtehende Waſſer / ſeynd wegen der Nebel und des Froſts / Reiffs und anderer Ungelegenheiten / ſo dardurch verurſacht werden / den Weingärten ſchädlich.

3. Es ſolle auch nechſt denen Wein-Gärten kein Wieſen-Grund ſeyn; dann dieſe ziehen viel Reiffen nach ſich / ſo den Weinreben ſonderlich ſchädlich.

4. Jn-

4. Jngleichen ſolle nahe an dem Weingarten auch kein Waſſerbach ſeyn; der bey groſſem Regenwaſſer überlauffen und alſo dem Weingarten Schaden thun könne.

Derowegen ſolle man zur Anlage eines Weingartens einen Orth / ſo etwas bergig und abhängig / der allenthalben von der Sonnen beſchienen / und für den Nord- und kalten Fröſten-Winden bedecket ſeye / erwählen und ausſuchen.

II. Den Grund und Boden ſamt deſſen Zurichtung betreffend; So iſt zu wiſſen / daß man darzu ausſuchen und erwehlen ſolle

1. Einen guten und geſchlachten Grund / ſo mit etwas kleinen Steinlein vermiſchet ſeye.

2. Solle ſich mehr auf Sand als Lett ziehen.

3. Solle mehr trocken als feucht ſeyn.

1. So der Grund hingegen von gar groben Steinen / ſo ſeynd dieſelbige verhinterlich im Pflantzen und Bauen der Weinſtöcke; muß man derowegen die gröſten Steine ausleſen / und aus dem Weingarten an einen gewiſſen Orth zuſammen tragen.

2. Gar zu harter Lett-Grund iſt dem Weingarten nicht gut / weil bey harter Winters-Zeit die Wein-Stöcke in dieſem gerne erfrieren. Dieſen Grund zu verbeſſern / muß man denſelbigen mit Sand vermiſchen.

3. Grund oder Boden in einem Wein-Garten ohne Stein / iſt ebenmäſſig zum Reb-Bau nicht gut. Muß man demnach dieſem mit groben Kieß- oder Sandgrüß und Grüen zu Hülffe kommen; Dann durch ſolche Steine / wann ſie von der Sonne beſchienen / der Weinſtock und deſſen Reben erwärmet / auch die Trauben gekocht / und zeitig gemacht werden können.

4. Gar zu naſſer Boden iſt dem Reb-Bau auch kein Nutz; Muß derowegen das Waſſer durch Löchlein oder Grüblein abgeleitet / oder aber / da der Grund ſonſten nur zu feucht / mit Kummer von alten abgebrochenen Mauerwerck verbeſſert und ausgetrücknet worden.

III. Den Unterſcheid der Wein-Reben anbelangend; So werden dieſelbige insgemein auf zweyerley Weiſe betrachtet / ſeynd demnach ſolche entweder

1. Weiß / oder

2. Roth.

Dieſe beyderley Arthen aber zertheilen ſich in ſpecie und eine jede inſonderheit in vielerley Gattungen / nach jedes Landes Arth und deroſelben Pflantzung / werden derowegen jedes Orthes mit ſonderlichen Namen unterſchieden und genennet.

Wir erwählen und nehmen zu unſerem Mayerhoff nur nachfolgende/ nach den Orthen des mittlern Teutſchlandes / gehen aber deroſelbigen Gattungen / Geſchlecht und ſonderbahren Nahmen / wegen unnöthiger Weitläuffigkeit/ vorbey/ ſtellen das übrige jedem Weingärtner frey/ darzu und darvon zu thun / nach ſeinem Belieben.

Seynd demnach die beſten Wein-Reben / und Weinwachs

I. Die am Rhein; als Hochheimer / Bacheracher / Ringauer/ Wormbſtgauer/ Hambacher/ Deudesheimer/ Elſäſſer / Reichenweyren/ ꝛc.

II. An der Moſel; Ober-Moßler/ Unter-Moßler.

III. Am Mayn; Klingenberger / Würtzburger / Kitzinger / Ranß-Acker / ꝛc.

IV. Am Necker / Heydelberger / Würtenberger / Eßlinger / Heylbronner.

V. An der Tauber / unterſchiedliche gute Gewächs.

IV. Die Zeit der Pflantzung betreffend; So hat der Weingärtner unſers Mayerhoffs ſich zurichten nach jedes Landes Arth und Unterſcheid des Orths / und haben wir von der Zeit des Rebbauens im Weingarten oben in der XI. Claſſ umbſtändige Nachricht jedes Monats durchs gantze Jahr verhoffentlich zur Genüge Anweiſung gethan. Nemlich im

11.	I.	Jenner. Miſten und Sencken. Pfähl ſpitzen.
12.	II.	Hornung. Schneiden. Pfählſtecken. Anbinden. Umbhacken. Impffen. Beſchneiden.
1.	III.	Mertz. Schneiden. Einlegen. Hacken. Impffen. Beſchneiden.
2.	IV.	Aprill. Räumen. Stein ausleſen. Hefften.
3.	V.	May. Hacken und Binden.
4.	VI.	Juni- oder Brachmonat. Jetten.
5.	VII.	Juli- oder Heumonat. Hacken. Hefften.
6.	VIII.	Auguſto. Hacken Blatten. Schneiden. Jetten.
7.	IX.	September. Räumen. Pfahl feſt ſchlagen. Hefften.
8.	X.	October. Weinleſe.
9.	XI.	November. Pfähl ausheben. Auf Hauffen ſtellen. Tüngen. Einlegen.
10.	XII.	December. Miſten. Sencken. Pfähl ſpitzen.

V. Den Werckzeug / ſo zum Rebbau erfordert wird / anbelangend; So hat man darzu vornemlich nachfolgende Stücke vonnöthen.

1. Ein Karſt oder Weingart-Haue / damit die Erde aufzuhauen/ die Pfähl damit einzuſchlagen. Lit. A.

Eine

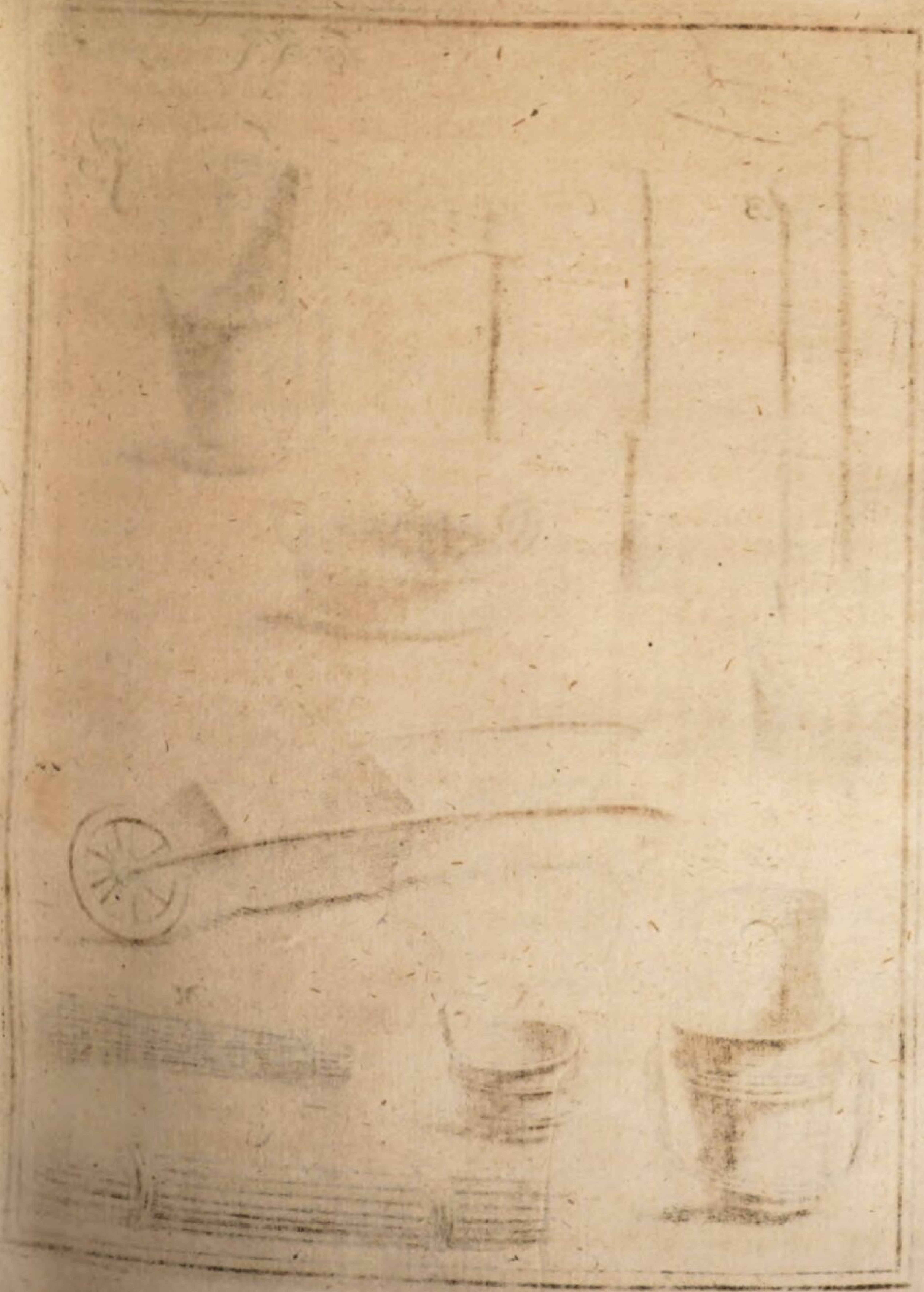
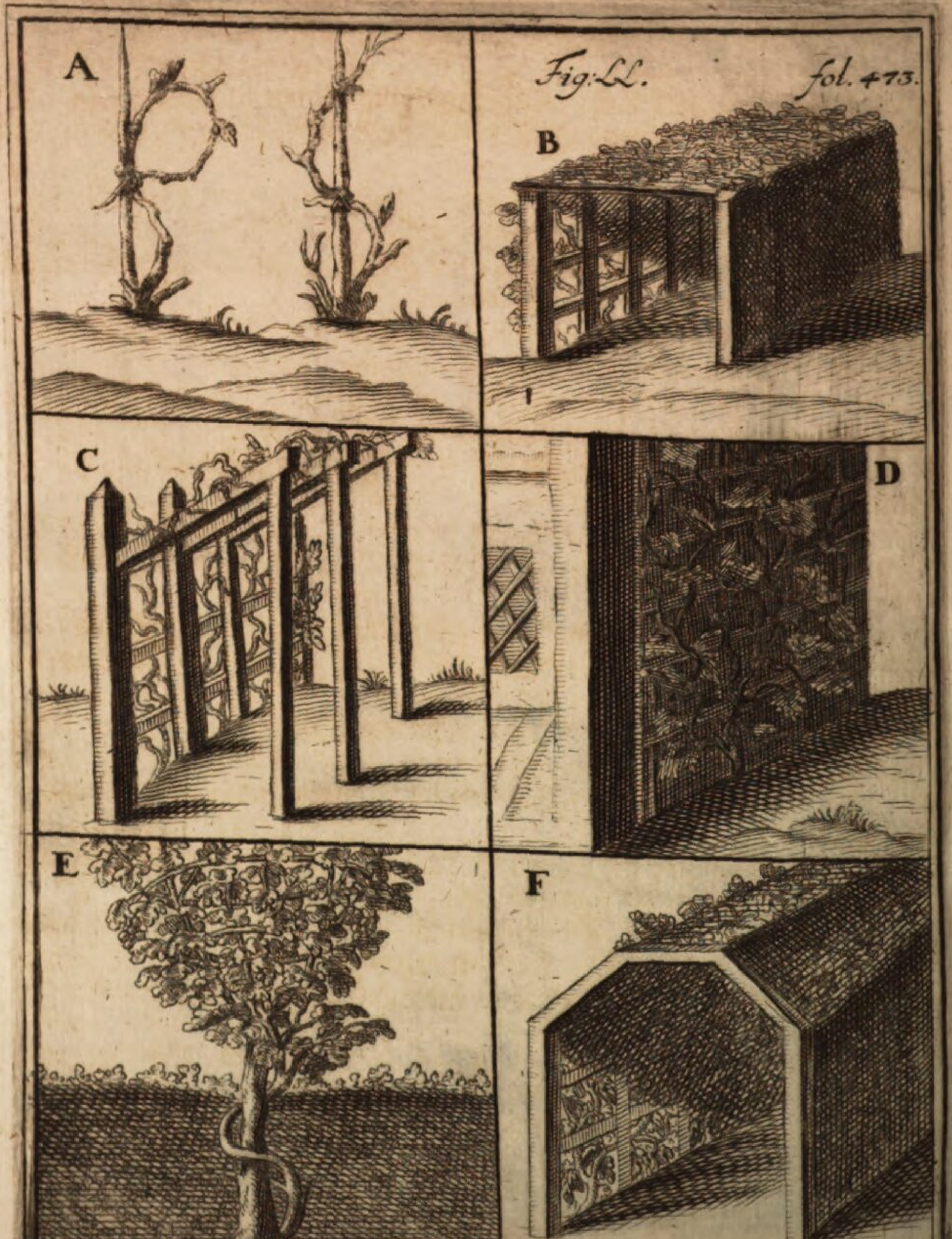


Fig:KK.
fol: 473.
A
B
C
D
E
F
G
H
J
K
M
L


A
Fig: LL.
fol. 473.
B
C
D
E
F

2. Eine Schauffel zum Aus- oder Umbgraben. B.

3. Ein ſtarckes Hackmeſſer / ſo man etlicher Orthen ein Reiß-Hacken nennet / damit das Geſträuß und Hecken / wie auch anders Holtz / ſo verhinderlich ſeyn möchte / abzuhauen / Item die Pfähl damit zuzurichten und zu ſpitzen. C.

4. Eine Reb-Heppe / ſo insgemein bekannt / von gutem Zeug / ſo ſauber ſeyn ſolle / die Reben damit abzuſchneiden. D.

5. Ein kleines Hand-Beyl / zur Spitzung der Pfähle und andern Sachen im Weingarten dienlich. E.

6. Ein von Weyden geflochtener Rückkorb / damit der Tung auf den Reb-Berg oder in den Weingarten getragen wird. F.

7. Ein Handkorb / damit Erde in den Weingarten / und Steine heraus zu tragen. G.

8. Ein Schubkarren / damit die Tung in dem Weingarten / und die Steine heraus zu führen. H.

9. Eine Wein-Butte / damit die Wein-Trauben in der Wein-Leſe zur Trotte und Wein-Kälter / wie auch den Moſt damit in den Keller zu tragen. I.

10. Ein kleiner Handkübel zum Trauben leſen / wie auch den Moſt aus den groſſen Kelter-Kueffen in die Wein-Butte damit auszuſchöpffen. K.

11. Weingarten- oder Reb-Pfähle von Dannenholtz / ſollen ſieben Schuhe lang und einen ſtarcken Zoll dick ſeyn. L.

12. Junge Weyden / zum hefften des Wein- und Rebſtocks. M. Beſiehe die Figur K. K.

VI. Die Arth des Pflantzens wird auch nach jedes Landes Gewon- und Gelegenheit verrichtet; und ſetzen wir hiervon nachfolgende:

1. Die Gemeine Art / ſo am meinſten / ſo wol am Gebürge als in der Ebene obbeſagter Orthen gebräuchlich / und geſchiehet dieſelbige mit Dännen-pfählen / an dieſe werden die Weinreben gebunden und angehefftet / wie in der Fig. LL. bey Lit. A. zu ſehen.

Die Dannen-Pfähle werden auf dem Schwartzwald / Speſſert / und anderer Orthen / wo Dannen-Wälder ſeynd / gemacht / hernach hin- und wieder ins Lande verführet / dem hundert oder tauſend / nachdeme die Zeit wolfeil oder theuer / angeſchlagen und verkaufft. Insgemein kaufft man ſonſten das hundert vor 15. Kreutzer oder 1. Orth eines Rheiniſchen Gülden.

2. Die Zweyte Arth / ſo man Kammerlatten nennet / werden / die Weinſtöcke nur ohngefehr 3. Schuh hoch über die Erde / auf Eichene Stotzen / ſo man Stifel oder Stöffel nennet / auf überzwerge gelegte Höltzer angehefftet /

hefftet / alſo daß man darunter gebückt durchkriechen muß / wie in der Figur L.L. bey B. zu ſehen.

Dieſe Arth iſt an der Bergſtraß / und hieroben am Rheinſtrom / wie auch gegen dem Lotharingiſchen Gebürge und gegen dem Elſaß / wie auch an etlichen Orthen des Neckerſtroms und andern Orthen gebräuchlich / die aufrechte Höltzer (Stifel oder Stöffel) ſo von Eychenholtz / ſollen 4. biß 5. Zoll dick ſeyn / und unten / ehe man ſie in die Erde geſetzet / für die Verfäulung gebrandt / von 2. biß $2\frac{1}{2}$. Schuh tieff in die Erde eingeſetzt werden.

3. Drittens iſt auch eine Arth von Kammerlatten / ſo man in die Höhe ziehet / und Gäng-weiß ſetzet / alſo daß man darunter ſpatzieren gehen / die Sonne aber ſolche / ſo wol von vornen als hinten / genugſam beſcheinen kan. Beſiehe die Figur C.

Nota. Dieſe wie auch vorhergehende Arth der Kammerlatten / bringen am meiſten Trauben / koſten zwar anfänglich viel zu bauen / an Holtz / Stöffeln / Nägel und Banden / ſo ſie aber einmal gemacht / ſo hat man hernach viel Jahr lang nichts anders daran zu thun / als daß man die Weinreben / wo ſie ledig und loß / mit Weiden wieder anheffte und binde.

4. Die vierdte Gattung iſt der vorigen faſt gleich / nur daß man dieſe an einem Gebäu / Hauß / Mauer oder Wand / gegen die Sonne gerichtet / aufziehet / auch zu Erſpahrung der Unkoſten / damit man nicht jährlich daran zu flicken und zu hefften hat / werden eiſerne Hacken in die Wände oder Mauren gemacht / in dieſe leget man eiſerne Latten / läſt an der Wand oder Mauer die Stöffel / wann man will / auch einſetzen / ziehet den Weinſtock daran hinauf / breitet und hefftet denſelbigen mit Kupffer-Drath an die Latten / wie in der Figur D. mit mehrern zu ſehen.

5. Die fünffte Arth iſt an unterſchiedlichen Orthen / inſonderheit am Obern Rheinſtrom bey Straßburg und ſonſten im Elſaß / wie auch ausländiſcher Orthen / bekandt und gebräuchlich / nemlich:

Man pflantzet den Wein- oder Reb-Stock an ſonderbare hohe Kirſchen-Bäume / ſo umb das Acker-Feld oder Gärten ſtehen / derer Aeſte ſich auseinander breiten Gabelsweiſe / und hernach mit unterſchiedlichen Reiffen / gleich wie man zu groſſen Fäſſern brauchet / gebunden und gefaſſet / da alsdann der Weinſtock herumb gezogen wird / wie die Figur E. anweiſet.

6. Die ſechſte Arth iſt eine ſonderbare Manier / ſo nur zur Luſt im Spatziergängen in die Gärten und ſelten in das Felde angeordnet wird. Da die Weinreben an eichenen Höltzern auf- und Bogenweiß zu beyden Seiten darüber zuſammen geführet werden; da dann bey Zeitigung der Trauben man das Laub und überflüſſiges Holtz von innen und auſſen / inſonderheit oben

oben über und unter dem Bogen / abnehmen / und alſo dem Sonnenſchein Platz machen muß.

Dieſe Arth iſt nicht allein bey groſſen Reichs-Stätten / am Rhein / als Cölln / Trier / Franckfurt / Straßburg / ꝛc. ſondern auch bey Fürſtlichen / Gräflichen und Adelichen Gütern auf dem Land hin und wieder bekannt und in der Figur F. zu ſehen.

VII. Die Wartung der Wein-Stöcke und des Reb-Baues betreffend; So iſt zu wiſſen / daß gleich wie voriges / alſo auch dieſe Arbeit ſich richten muß nach des Landes Herkommen und Gewonheit / iſt aber vornemlich nachfolgende.

I. Miſten.
II. Schneiden.
III. Einlegen.
IV. Hacken.
V. Stickeln.
VI. Erbrechen.
VII. Hefften.
VIII. Jetten.

Ehe wir zum Unterrichten beſagter Arbeit kommen / hat der Weingärtner zu wiſſen / daß wir dieſes nicht nach der Ordnung geſetzt / nemlich wie eine Arbeit auf die andere folgen ſolle / weiln dieſelbige nicht an einem Orth wie in dem andern / ſondern man ſich nach des Landes Gewonheit und altem Gebrauch darmit richten muß / als zum Exempel / allhier am Rheinſtrom folgen die Arbeiten dergeſtalt nacheinander / nemlich / nachdeme der Grund zuvor zugerichtet und getünget worden.

1. Erſtlich ſetzt man die Pfähle ein.
2. Schneidet die Reben.
3. Macht oder bindet die Bögen.
4. Hacket und häuffelt man.
5. Schlägt die Pfähl.
6. Hefftet die Reben an.
7. Rühret.
8. Brecht.
9. Bindet.
10. Rühret.
11. Schneidet oben das übrige Rebholtz ab.

Folget demnach wie man ſich in jeder obenbeſagter Arbeit verhalten ſolle?

I. Das Miſten oder den Tung betreffend / ſo ſolle der Weingärtner unſers Mayerhofs bey dieſer Arbeit nachfolgendes mercken und in acht nehmen.

 1. Was

1. Was für Miſt zum Wein- oder Reb-Bau dienlich.
2. Die Zeit der Tung.
3. Die Wiederholung deſſelbigen.

1. Zur Tung unſers Weingartens iſt der jenige der beſte/ (1.) ſo von den Kühen kommet.

(2.) Nach dieſem der Schaaf- und Geiſen-Miſt / dieſen leget man nur hin und wieder dünne an.

(3.) Der Hüner- und Tauben-Miſt/ dieſer kan auch nur hin und her geſäet werden.

(4.) Der Gaſſenkoth/ ſo derſelbige auf Hauffen / und aller zuſammen gefeget und verfaulet/ iſt zu den Weingärten / inſonderheit zu den Weinbergen / und wo die Reb Stöcke an den Rainen ſtehen / dienlich.

(5.) Da der Boden oder Grund des Wein-Gartens etwas feucht wäre/ ſo dienet zur Tung der Kummer von alten abgebrochenem Mauerwerck.

(6.) Ferner wird unter die beſte Tung gerechnet / als Abſchabſel von Pergamentern/ Kammachern / Hörner von Schaafen/ Böcken und Geiſen; Ingleichen die Klauen von Ochſen und Kühen / deßgleichen die Beine.

(7.) An dem Gebürg des Rheinſtroms/ inſonderheit bey Bacherach/ umb S. Göar/ Poppert/ 2c. wo viel Schiferſteine ſich befinden / werden die Weinberge von dem kleinen Geſchülff der Schiferſteine / in Rückkörben auf die Weinberge getragen und herab geſchüttet; da dann nicht allein der Rebſtock damit gedünget / ſondern auch durch den Sonnenſchein / die Steine erhitzet/ dardurch die Trauben gekochet und zeitig gemachet.

Zu vermeiden hat man nachfolgende Tung.

1. Vom Menſchen-Koth / dann dieſer iſt zu hitzig.
2. Von Roſſen oder Pferden.
3. Von Schweinen.
4. Aller andere Miſt/ ſo nicht genugſam verfaulet / iſt zu dieſer Tung nicht dienlich/ weiln derſelbige den Wein am Geſchmack verderbet / und ſeine gute Art verändert.

2. Die Zeit der Tung betreffend / ſo hat man ſich nach des Landes Gewon- und Gelegenheit damit zu richten / in deme ein anders den Grund an einem warmen Orth zu tungen: Alſo auch ein anders an einem kalten Orth.

Insgemein aber ſolle das Tungen geſchehen im Neuen Liecht des Mondes; dann umb dieſe Zeit faulet derſelbige leichtlich und bald / mag derowegen auch bäſſere Würckung thun.

An warmen Orten trägt man nach dem Herbſt die Tung auf Häuflein in die Weingärten / damit der Regen und Feuchte des Schnees die Krafft zu den Rebwurtzeln führen möge.

An kalten Orthen trägt man die Tung im Frühling in die Wein-Gärten.

Nota, Man hat ſich aber zu ſolcher Zeit der Tung in den Weingärten/ nach jedes Grund und Bodens Beſchaffenheit / nach des Landes Art und Gewonheit zu richten / damit man darvon mehr Nutzen als Schaden haben möge.

In der XI. Claſſ von der monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit iſt die Tung geſetzt worden.

Erſtlich im Januario, oder Jenner. Hernach im December, oder Chriſtmonat.

3. Die Wiederholung der Tung / oder wie offt man tüngen ſolle / hat der Weingärtner zu wiſſen / das was zuvor geſagt / auch in dieſem Stück ſolle beobachtet werden; Dann offt nach der erſten Tung die Wiederholung nur alle drey Jahre geſchiehet / wie an dem Gebürg des Rheinſtroms bekannt und gebräuchlich.

II. Das Schneiden der alten Rebſtöcke anbelangend / hat der Weingärtner nachfolgendes in acht zu nehmen.

1. Die Zeit.
2. Den Orth / Grund oder Boden.
3. Den Weinſtock und deſſen Holtz.
4. Den Jahrs-Gang.

1. Die Zeit des Schneidens anbelangend / ſo haben wir ſelbige in der XI. Claſſ bey der Monatlichen Arbeit im Weingarten angezeiget / nemlich daß es geſchehen ſolle.

1. Im Februario, oder Hornung. Hernach
2. Im Mertz. Ferner
3. Im Auguſto.

In Schneidung der Weinreben hat unſer Gärtner zu wiſſen / daß ſolche auch geſchehen ſolle nach dem Mond.

1. Wann eine Rebe zu viel Holtz und zu geil iſt / ſolle man ſie im abnehmendem Mond beſchneiden.

2. Wann eine Rebe wenig und ſchlecht Holtz / im zunehmenden und auffſteigenden Mond.

3. Andere Reben insgemein ſchneidet man im Neumond / hernach wechſelt man jährlich umb / und ſchneidet ſelbige umb den Wädel des Moß.

Nota. Man ſolle aber ein Tag vor / oder ein Tag nach dem Neuen den Schnitt / und nicht im Brechen des Mondes thun.

Es ſolle aber dieſe Arbeit (wie zum öfftern erinnert worden) nicht anderſt

verſtanden noch verrichtet werden / als wie ſolches des Landes Erdreich erfordert und mit ſich bringet.

Die Urſache des Schneidens iſt / weiln die Natur des Weinſtocks viel Reben und Schoſſe treibet / dadurch dann die meiſte Kräfften des Stocks zertheilet / und alſo die Nahrung / darvon die Trauben ſollen gezeuget / dardurch benommen werden.

Bey dieſer Abſchneidung der Reben hat der Weingärtner zu wiſſen / daß ein Unterſcheid zwiſchen dem jungen und alten Holtz / ſo beſchnitten werden ſolle / zu machen ſeye ;

Ehe wir aber von dem Unterſcheid der jungen und alten Weinreben etwas melden / hat mau zuvor zu wiſſen.

1. Den Ort / Grund oder Boden / wenn man die Reben pflantzen will / oder ſchon gepflantzet ſeynd / daß nach deme ſolcher Grund mercklich voneinander unterſchieden / alſo werden die Weinreben auch auf unterſchiedliche Weiſe geſchnitten ; Dann

Ein guter Boden / ſo entweder von Natur feiſt / oder durch Tungen und Fleiß zugerichtet worden / bringet viel gröbere und gröſſere Schoß herfür als dürrer und magerer / ſo etwan nur an einem Rain ſtehet ; Solle man demnach dem Weinſtock in einem feiſten Grund oder Boden mehr Zapffen und Holtz laſſen / und nicht zu viel hinweg ſchneiden / damit der Stock nicht zu geil / und alſo ſonſten gantz unfruchtbar werden möchte.

Hingegen wann der Grund dürr und mager iſt / muß man denſelbigen ſolcher Geſtalt beſchneiden / daß man der Sachen auch nicht zu viel oder zu wenig thue ; dann ſonſten der Stock / da man demſelbigen zu viel zumuthen wolte / zu ſehr genöthiget / daß derſelbige endlich gar in Abgang kommen dürffte.

Anbelangend die Art oder Gattungen des Schneidens / ſo iſt zu wiſſen / weiln die Stöcke / wie geſagt / unterſchieden / alſo auch die Ungleichheit des Schneidens. Als zum Exempel.

1. Etliche Stöcke / ſo gerne in die höhe wachſen / muß man nach Beſchaffenheit ſelbige beſchneiden / damit ſie nicht zu viel Holtz und wenig Trauben bringen möchten / und alſo dardurch geändert / was ſonſten ins Holtz gehet / jetzo mehr zur Nahrung und Frucht der Trauben kommen möge.

2. Andere Stöcke wollen nach ihrer Arth nur kurtz geſchnitten ſeyn / dieſe tragen weiſſe Trauben / etlichen aber beliebt ein hoher Schnitt / und dieſe mögen auch die Bögen gar wol leiden / und werden ſehr fruchtbar.

3. Es iſt auch noch eine Arth / ſo wol von weiſſen als rothen Gewächſen / derer Augen ziemlich weit voneinander / müſſen derowegen etwas lange

Ruthen

Ruthen behalten / und darnach geſchnitten werden / von dieſem mag man auch wol Bögen machen / denn ſie dieſelbige wol leyden mögen.

Nota. Dieſe dreyerley Arthen ſeynd nun zu verſtehen / wo man niedere Rebſtöcke pflantzet / den mit den jenigen / ſo man hoch ziehen will / hat es eine andere Beſchaffenheit / weil ſelbige auch länger oder höher im Schnitt müſſen gelaſſen werden / aus vorbeſagten aber kan unſer Weingärtner genugſam verſtehen / wie er ſich mit eim und andern zu verhalten habe.

3. Den Weinſtock und das Holtz betreffend / weil daſſelbige gar ungleich wächſt und zunimmet / als erfordert es auch einen ungleichen Schnitt; Dann wann das Holtz grob / ſo ſtehen deſſen Augen weit voneinander / darvon die unterſten ſehr klein / alſo weniger fruchtbar / muß man demnach ihnen umb ſo viel mehr Augen und niemals weniger als vier laſſen / welche alsdann genugſame Nahrung bekommen mögen / und wird dardurch verhütet / daß der Stock nicht zu geil werde / ſondern fruchtbar bleibe / und dieſes iſt von jungen Stöcken zu verſtehen.

Wann der Stock alt und wenig Holtz hat / ſo muß man den Schnitt kürtzer nehmen / und nach Beſchaffenheit der Sache / nur zwey Augen laſſen. Dieſes gibt hernach ſchön Holtz / wann aber der Stock mittelmäſſiger Gattung / ſo nicht gar zu jung noch zu alt / ſo läſt man demſelbigen im Schneiden drey Augen / und diß iſt von weiſſen Stöcken zu verſtehen.

4. Den Jahrs-Gang anbelangend / das iſt / wann der Weinſtock viel oder wenig Trauben bringet / nach dieſem ſolle man ſich auch mit dem Schneiden richten / und ſolle auf ein ungleichen Jahr-Gang auch ein ungleicher Schnitt folgen / nemlich

1. Wann der Weinſtock viel Trauben gebracht / und man reichen Herbſt eingeſammlet / ſo muß man den Stock etwas weniger hoch ſchneiden / und den Stecken auch etwas weniger zumuhten / dann ſonſten beſorglich / daß die Stöcke zu ſehr genöthiget / und in Abgang kommen möchten.

2. Wann der Weinſtock wenig Trauben gebracht / und ein ſchlechter Herbſt geweſen / wie man zu ſagen pfleget / alſo daß der Stock nur viel Holtz und wenig Trauben gebracht / ſo muß man denſelbigen deſto mehr beſchneiden / das Holtz benehmen / damit die Krafft / ſo ſonſten ins Holtz gehet / der Frucht oder den Trauben des Stocks zu Hülff kommen möchte.

3. Wann der Weinſtock aber ſich mittelmäſſig erzeiget / muß man demnach mit dem Schneiden auch mittelmäſſig handeln / und alſo mit aller beſagter Arbeit nach der Zeit Umbſtänden / und Beſchaffenheit des Weinſtocks ſich richten.

III. Das

III, Das Einlegen der Wein-Reben betreffend; So hat man an den jenigen Orthen/ da dieſes gebräuchlich/ folgende Anmerckungen.

1. Die Beſchaffenheit des Orths.
2. Den Unterſcheid des Weinſtocks.
3. Die Zeit des Einlegens.
4. Die Tung oder Verbeſſerung.

1. Die Beſchaffenheit des Orths iſt unterſchiedlich; Nemlich derſelbige iſt entweder

1. Gar gähe und abhängig.
2. Flach oder eben,
3. Mittelmäſſig,
4. Dürr und trocken,
5. Feucht und naß,

Muß demnach der Weingärtner unſers Hofs ſeine Arbeit folgender Geſtalt darnach richten und anſtellen,

1. Iſt er gähe und abhängig/ſo ſolle er die Löcher des Einlegens faſt zween Schuhe und etwas drüber tieff machen / müſſen derowegen die Ruthen oder Reben zum Einlegen / ſo lang gelaſſen werden / damit ſie gantz durch die Grube reichen / und alſo wann ſie mit Erde bedecket / vom Regen / ſo wegen Gähe des Berges ablaufft / ſo leichtlich nicht entblöſſet / und ihnen ihre Nahrung unverhindert genieſſen mögen,

2. Auf flach und ebenem Lande / macht man die Löcher nur anderthalb Schuh tieff.

3. Bey mittelmäſſigem Boden kan die Grube nur ohngefehr fünffzehen Zoll tieff eingeleget werden.

4. In dürr und trockenem Boden ſolle die Grub des Einlegens nicht über zween Schuh tieff gemacht / und die Reben / wie geſagt/ lang gelaſſen/ und genugſam zugedecket werden,

5. Wann aber der Boden feucht und naß; So ſolle der Weingärtner unſers Hoffs die Grube des Einlegens nicht tieffer als einen Schuh machen; Dann ſo man dieſelbige tieffer machen wolte / möchten die eingelegte Reben von der Feuchte leichtlich Schaden nehmen und faulen.

Nota, Wann die Situation oder Gelegenheit des Orts alſo beſchaffen iſt / daß dieſelbige nicht allenthalben / wie oben geſetzet worden/ die Sonne des gantzen Tags haben könten / dannenhero die Reben auch nicht zugleich ausſchlagen/ treiben und herfür kommen; Hat derowegen der Weingärtner ſich mit ſeiner Arbeit darnach zu richten/ da ſie zeitlicher herfür kommen / und ſich umb etwas befördern ſolle. Dann es nimmer ſo gut die Weinreben

einzu-

einzulegen / wann ſie ſchon etwas geſchoſſen und Augen bekommen / als zuvor / weiln ſie nicht ſo wol wurtzeln / als da ſie noch nicht herfür kommen ſeynd.

2. Den Unterſcheid des Weinſtocks bey Einlegung deſſelbigen anbelangend / ſo iſt derſelbige mancherley ; Dann

1. Etliche ſeynd Alt / andere ſeynd
2. Jung.
3. Eine ſeynd klein
4. Andere ſeynd groß.
5. Etliche haben viel und groſſe Ruthen.
6. Andere klein und wenig Reben.

Derowegen kan man dieſelbige nicht ohn Unterſcheid einlegen / worbey dann der Weingärtner wiſſen ſolle / daß man die alten Weinſtöcke / ſo ſchlechtes Holtz haben / nicht gerne einleget.

Es ſolle aber das Einlegen nicht gar unterlaſſen werden / dann ſonſten dardurch die alten Stöcke gantz in Abgang kommen / auſſen bleiben und verderben können.

1. Dieſem vorzukommen / ſo macht man neben den alten Stöcken auf beyden Seiten zimlich weite und tieffe Gräben / legt hernach die längſte Reben / wie gebräuchlich / ein / und ſolches von Jahren zu Jahren continuiret / und können durch dieſes Mittel die unfruchtbaren Reben aufgemuntert und fruchtbar gemachet werdtn.

2. Weinreben / ſo noch etwas jung und wol erſtarcket ſeynd / kan der Weingärtner / nach Beſchaffenheit und Stärcke des Stocks / etwan zwo oder drey Reben einlegen / zuvorderſt aber in acht nehmen / daß man nach der Güte oder Schwäche des Bodens der Sache nicht zu viel thue / und demſelbigen nicht mehr zumuthe / als was er fortbringen und ertragen möge.

3. Die kleinen Rebſtöcke / ſo wenig Holtz haben / dienen faſt nicht zum Einlegen / und wird der Weingärtner beſſer thun / wann derſelbige ſolche nur beſchneidet / daß ſie lange Ruthen oder Reben treiben / und Holtz bekommen / daß ſie zum Einlegen bequem ſeyn möchten.

4. Die Andern / ſo grob oder groſſes Holtz haben / mag man deroſelben Reben lang laſſen / und alſo einlegen / damit ſie deſto beſſere Nahrung an ſich ziehen und wurtzeln können.

Wie die Wein-Reben eingeleget werden / beſiehe die Fig. Mm.

3. Die Tung oder Beſſerung und gleichſam Wartung der eingelegten Wein-Reben ; Iſt ſolche nichts anders / als wie bereits oben bey dem Tüngen eines Weingartens erinnert worden ; Nemlich das hierzu am allerbeſten und dienſtlichſten ſeye / inſonderheit bey den jenigen Orthen / da die

Erde gar mager / daß man guten und feiſten Miſt oder Tung in die Gruben thue / darbey aber vor allen Dingen nicht vergeſſe / von Schaafen / Geiſen / Horn / Item Ochſen-Kühe- und Kälber-Klauen / ingleichem Abſchnitzel und Abſchabung von Pergament und Kammachern / allerley feiſte Beine und dergleichen / darzu zu legen; Dann dardurch bekommen nicht allein die eingelegte Reben / ſondern alle Weinſtöcke gute Nahrung und ſtarcken Trieb / bedürffen auch nicht ſo offt anderer Tüngung / bevorab / wann man recht damit umbgehet / darneben des Grund und Bodens Beſchaffenheit in acht nimmet.

Wann aber der Boden an und für ſich ſelbſten gut iſt / und die Weinreben genugſam Holtz bringen; So kan unſer Weingärtner nur den Gaſſenkoth / ſo alt und wol verfaulet seyn ſolle / ingleichem die Träber bey der Weinkälter von ausgepreſten Trauben / ſo eine Zeitlang im Wetter gelegen / nehmen / und damit tüngen.

Nota. Man ſolle den friſchen Gaſſen-Koth / wie auch die Träber / ſo erſt ausgepreſſet worden / zur Tung nicht nehmen / ſondern zur Fäulung eine Zeit lang / wie geſagt / ligen laſſen; Dann ſonſten ziehet der Weinſtock davon einen übeln Geſchmack / und macht den Wein unlieblich.

IV. Das Hacken betreffend; So iſt diß die mühſamſte Arbeit in unſerem Weingarten; Derohalben / wo die Erde feſt und ſtarck / ſo erfordert ſolches ſtarcke Leuthe / und iſt am beſten / daß man dieſes durch Manns-Perſonen / und nicht durch Weiber thun laſſe; Dann

Je tieffer die Weinreben gehacket / je beſſer es dem Stock zu Nutzen kommet; Aufs allerwenigſte aber ſolle man die Erde einen Schuh tieff einhauen. Es hat aber unſer Weingärtner darbey in acht zu nehmen

1. Die Zeit.
2. Den Fleiß.
3. Die Beförderung.

1. Die Zeit anbelangend / ſo iſt dieſelbige ungleich / und hat man ſich damit nach des Landes Arth / Gelegen- und Gewonheit / wie ſchon zuvor genugſam erinnert worden / zu richten.

Wir haben aber ſolche oben insgemein nach den Monaten des Jahrs geſetzt / und in der XI. Claſſ bey der Weingarten-Arbeit angezeigt. Nemlich daß man hacken ſolle

Im Mertz und
Auguſto.

An andern Orthen hacket man die Wein-Gärten
Im April und

Im Junio oder Brachmonat nach Johanni / wann der Weinſtock verblühet hat.

Im Auguſto auf Laurentii biß Bartholomæi.

Nota. Dieſe letzte Hackung kan nach Gelegenheit und den Umbſtänden der Zeit wol unterlaſſen werden / wann ſolche zuvor in obbeſagten beyden Monaten / als im Mertz und Auguſto verrichtet und die Stöcke wol aufgeräumet worden ſeynd.

Man fängt aber an den Weingarten zu hacken / wann der Schnee abgegangen / und das Erdreich wol ertrocknet iſt; dann ſonſten / wann daſſelbige naß gehacket / darvon ungeſchlacht wird / worzu dann die Zeit des Jahrs im Mertz am beſten iſt.

2. Den Fleiß des Hackens anbelangend / ſo ſolle unſer Weingärtner

(1.) Die oberſten Wurtzel / von alten Stöcken / wo ſie herfür gehen / abhauen; Dann dieſe benehmen dem Stock viel Krafft und Nahrung.

(2.) Das Erdreich umb den gantzen Stock wol auffreiſſen.

(3.) Die gröſten Steine ausleſen und auf Hauffen werffen.

(4.) Die groſſen Erdſchrollen zerklopffen.

(5.) Das Queckgraß ſamt deren Wurtzeln aufs euſſerſte vertilgen.

(6.) Der Stöcke / bevorab der Hertzwurtzel / ſo viel müglich ſchonen / und dieſelbige nicht verletzen.

(7.) Was an den Rainen ſtehet und unter ſich hänget / wieder über ſich aufrichten.

3. Die Beförderung des Hackens betreffend; So muß man ſich damit nach dem Jahrgang richten / wie bereits oben erwehnet / und hat unſer Weingärtner vornemlich dahin zu ſehen / daß er mit der Hackung nicht zu lang verziehe / oder damit warte / biß daß der Stock ſchon anfänget Augen zu bekommen / welche hernach in wärender Arbeit des Hackens leichtlich abgeſtoſſen / abgeſchlagen / oder ſonſten Schaden leiden / und den Nutzen / ſo man von dem Weinſtock gehoffet / nicht erlangen / ſondern muthwillig damit verſchertzen möchte / nach dem alten Sprichwort der Weingärtner:

Wann der Weinſtock ein offen Aug gewinnt /
Der Weingärtner leichtlich darob erblindt.

V. Das Stickeln oder Pfahl ſtecken folget gemeiniglich nach dem Hacken; Darvon hat der Weingärtner folgendes in acht zu nehmen:

1. Die Pfähl oder Stecken / wann dieſelbige ſollen gehauen werden.

2. Die Zurichtung / Gröſſe oder Länge derſelbigen.

3. Die Zeit der Steckung.
4. Die Ausziehung.
5. Die Verwahrung.

1. Die Pfähl und Stecken anbelangend / wann dieſelbige ſollen gehauen und zugerichtet werden ; So haben wir gleich Anfangs in der II. Claſſ von Materialien / inſonderheit von Fällung des Holtzes genugſamen Unterricht gegeben / wolte man aber auſſer der Zeit/ (im Fall der Noth) Rebpfähle zurichten und hauen/ ſo ſolle die Fällung der Bäume geſchehen im Mertz oder October des Vollmondes ; Dann alle Bäume / ſo im Neumond gehauen/ verfaulen leichtlich/machen derowegen vergebenen Unkoſten / und wird viel Zeit damit umbſonſt hingebracht.

2. Die Zurichtung der Rebpfähl betreffend ; So ſollen dieſelbige von Dännenholtz in vorbeſagter Zeit zugerichtet / von ſechs biß ſieben Schuh lang/ oben und unten geſpitzet ſeyn. Die untere Spitze dienet zum Einſetzen / die obere aber / daß die Vögel / ſo den Weingärten ſonderlich ſchädlich / nicht ſo leichtlich darauf ſitzen mögen.

3. Die Zeit der Pfählſteckung iſt/ wie oben geſagt/ nach der Hackung/ und haben wir ſolche oben geſetzt

Im Februario oder Hornung/ und
Im September / ſolche beſſer einzuſchlagen.

Nota, Im Einſetzen oder Einſchlagen der Rebſtecken hat der Weingärtner fleiſſig in obacht zu nehmen / daß dardurch dem Weinſtock kein Schade geſchehe/ und die Hertzwurtzel deſſelbigen nicht verletzet/ ſondern/ ſo viel müglich/ geſchonet werde.

Zu jedem Wein- oder Rebſtock gehöret nur ein Stecken/ und nach Beſchaffenheit des Weinſtocks die gebührende Länge / damit (1.) die Schoß allenthalben daran können gebunden / (2.) der Weinſtock vor dem Winde beſchirmet/ (3.) und die Trauben für der Fäulung möchten verſichert werden.

4. Die Ausziehung der Rebſtecken / zu Verhütung der Fäulung in der Erde / und daß man ſie deſto länger brauchen könne / ſolle nach dem Herbſt und vor dem herbey kommenden Winter geſchehen.

5. Die Verwahrung der Rebpfähle anbelangend / ſo hat unſer Weingärtner ſich nach dem Ort damit zu richten.

1. Iſt es an einem Berge / ſo ſtellet er die Rebpfähl nur aufgerichtet in Spitzhauffen / alſo daß der Regen darvon ablauffen/ und zur Fäulung keine Urſach geben möge. Wie in der Figur Mm. bey A. zu ſehen.

2. Iſt der Weingarten auf einer Ebene / wo das Regenwaſſer nicht leichtlich ablauffen / auch ſonſten naſſer Grund und Boden/ ſo ſolle man die

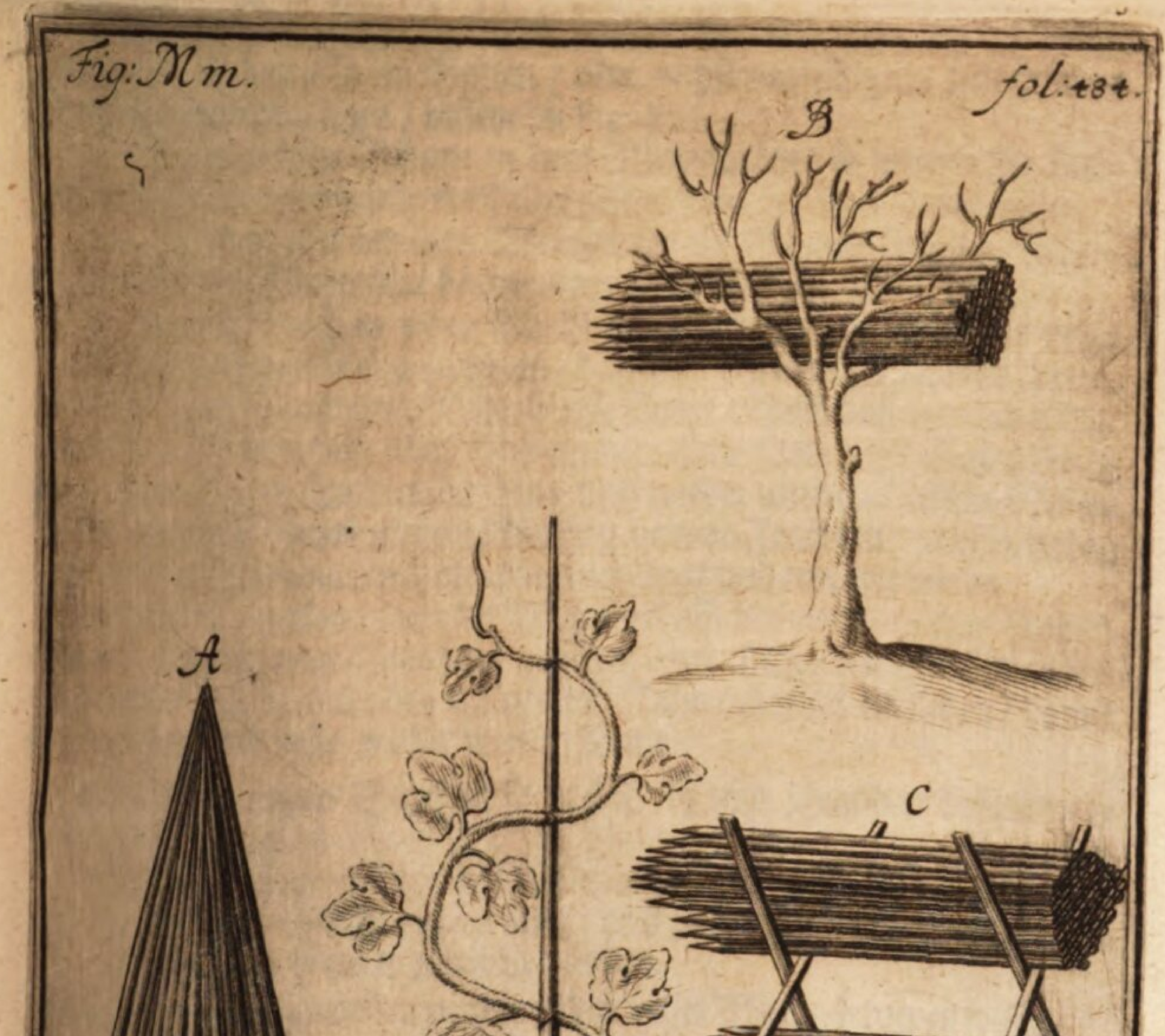


Fig: Mm.
fol: 484.
B
A
C
fol: 480.

Rebpfäle auf Bäume/ ſo im Garten / oder nechſt denſelbigen / jedoch ohne Verletzung derſelbigen/ legen / beſiehe die Fig. B.

3. So aber keine Bäume in dem Weingarten / ſo werden die Rebpfähle auf vier Creutzweiß geſteckte Pfähl gelegt/ wie die Figur C. ausweiſet.

4. Hat man aber bey dem Weingarten ein Gartenhäußlein / ſo können die Pfähl den Winter über darinn verwahret werden.

VI. Das Erbrechen oder Ab-blaten betreffend ; So hat unſer Weingärtner fleiſſige achtung zu geben / daß man bey dem Abnehmen der unterſten Blätter die Haupt- und Nebenſchoſſe ſäubre / jedoch daß man nach Beſchaffenheit der Sache nicht alles/ was an dem alten Holtz geſchoſſen/ hinweg nehme/ ſondern nach Gutdüncken hin- und wieder untenher etliche Nebenſchößlein ſtehen laſſe / damit man ins künfftig darvon Frucht zu genieſſen haben möge / und der Stock dardurch gleichſam verjüngt und erneuret werde.

Ferner iſt zu mercken / daß der Weinſtock offt bey einem reichen Jahrsgang viel kleine und junge Schößlein herfür bringet / dieſe ſoll unſer Weingärtner abnehmen / damit ſolche den andern die Nahrung nicht entziehen / damit die Frucht dardurch deſto gröſſer werden könne.

Nota. Den jenigen Schoſſen ſo viel Holtz und Trauben bekommen/ ſolle man die obern Spitzen hinweg nehmen. An den jenigen aber/ ſo man einlegen will/ ſoll man ſie ſtehen laſſen / damit die Ruthen zum Einlegen ſchön lang / und zum ausſchlagen und treiben der Augen bequem gemacht werden.

VII. Das Hefften anbelangend/ ſo hat unſer Weingärtner zu wiſſen

1. Die Urſache des Hefftens.
2. Die Zeit deſſelben.
3. Wie und womit man hefften ſolle ?

1. Die Urſache des Hefftens iſt vornemlich zweyerley :

(1.) Daß die junge Schoß durch ſtarcke Bewegung des Windes/ je nachdem der Orth dieſes Weingartens ſolchem unterworffen wäre / nicht abgeſtoſſen/ ſondern beſchützet werden möchten.

(2.) Damit von der Sonnen die Trauben deſto beſſer zur Zeitigung können gebracht werden / bevorab / wann der Orth alſo beſchaffen / daß die Trauben ſpat zeitig werden.

2. Die Zeit des Hefftens / muß ſich richten nachdem es des Landes Arth mit ſich bringet und erfordert. Wir haben ſolche oben in der XI. Claſſ bey der monatlichen Weingarten-Arbeit angewieſen

Im April und

Junio umb Johanni/ nach der Hackung / wie auch an etlichen Orthen

Im Auguſto das letzte mal; dann ſonſten die Trauben zu ihrer Zeitigung im Schatten möchten verhindert werden.

3. Die Reben zu hefften / nimmt man insgemein Stroh / ſo zuvor in Waſſer eingeweichet / hernach mit den Füſſen getretten / damit es zeh und ſich gerne biegen laſſe.

Lange Reben haben nicht genug an einem Band / ſondern man muß dieſelbige offt zwey biß dreymal binden.

Nota, Man ſolle im Hefften achtung geben / daß man kein Rebblat mit einbinde; dann dieſes iſt dem Weinſtock ſchädlich / und kan derſelbige nicht ſo bald zu ſeiner Zeitigung gelangen.

VIII. Das Jetten anbelangend / ſo hat unſer Weingärtner zu wiſſen: Jemehr der Weinſtock vom Unkraut geſäubert / je beſſer es demſelbigen iſt; Dann viel Quecken und Unkraut mit ihren Wurtzeln / entziehen den Stöcken die Kräfften und Nahrung. Muß man derowegen ſolche ausrotten und vertilgen / ſo offt es vonnöthen iſt / inſonderheit wann ein naſſer Jahrgang geweſen / und wo man zuvor friſchen Miſt angeleget hat.

VIII. Die ſchädlichen Zufälle und Kranckheiten der Weinreben betreffend; So ſeynd des Weinſtocks ſchädliche Zufälle viel und mancherley / und haben wir dem Gärtner oben bereits bey dem Baum- und Obs-Garten dieſer Claſſ der VI. Abtheilung / fol, 369. in etwas Andeutung gethan; Was man aber in ſpecie bey dem Weingarten inſonderheit darvon zu wiſſen vonnöthen / hat der Weingärtner unſers Hofs nachfolgenden kurtzen Unterricht / und hauptſächlich in acht zu nehmen:

I. Des Weinſtocks oder Rebenbauens fleiſſige Wartung.

II. Des böſen Gewitters Vorſehung.

(I.) Wann demnach die unfleiſſige Wartung eines Weingargartens ſehr ſchädlich / indeme der gute Weinſtock / ſo zuvorn fruchtbar und ſchöne Früchte getragen / dardurch verabſaumet und in Abgang kommet / wann man nemlich denſelbigen nicht zu rechter Zeit miſtet / ſchneidet / einleget / hacket / ſtickelt / erbricht / hefftet und jettet; noch dem Stock / wo derſelbige etwan ſonſten ſchad- und mangelhafft / beyzeiten hilfft und vorkommet. Alſo auch die alten Stöcke / die in Abgang kommen wolten / hinweg / dargegen andere von guter Arth dahin pflantzet / oder aber den Weinſtock bald hie bald dorten an einen unrechten Orth pflantzet / oder den gantzen Weingarten nicht recht anleget / und ſolcher Orth zum Weinbau nichts nutz / ſondern vielmehr ſchädlich iſt: Als hat unſer Weingärtner nicht allein in allen dieſen / ſondern auch andern ſchädlichen Stucken / ſich dahin zu bemühen / daß im Gegentheil dem Schaden unſers Weingartens / durch fleiſſige Wartung / möchte vorgekommen und geholffen werden.

(II.) Das böſe Gewitter betreffend; Iſt ſolches vornemlich viererley:

1. Der Froſt.
2. Reiff oder Hagel.
3. Mühlthau oder Brand.
4. Platzregen.

1. Der Froſt thut offt in dem Weingarten den meiſten Schaden / bevorab wann der Weingarten nach Norden oder Mitternacht und den ſcharpffen böſen Gewittern entgegen gerichtet und nicht davon abgewendet / noch ſonſten einzige Beſchützung dargegen hat.

Wann derowegen der Weinſtock von groſſem Froſt allbereits / jedoch nicht gäntzlich / beſchädigt / ſo ſchneidet man das verdorbene gantz biß auf das friſche Holtz hinweg.

Iſt aber der Stock oberhalb der Erde gantz dahin und vom Froſt verderbet / im Grund oder Erde aber noch friſch und grün; ſo räumet man die Erde hinweg biß aufs grüne / und ſchneidet das erfrorne ab / biß aufs friſche Holtz / deckts hernach mit gutem fetten Grund wieder zu; Hiervon bekommet der Stock neue Schoß / welche / nachdeme ſie zu ihrer Länge und Stärcke gewachſen / wieder können eingelegt / alſo gleichſam der Stock verjüngert und der vorige Schaden erſetzet werden.

Wann aber ein ſpater Froſt im Jahr / und der Weinſtock ſchon viel junges Holtz getrieben / auch ſolche junge Reben in der Nidere und nicht an einem Berge gelegen; Alſo hat unſer Weingärtner gute achtung darauf zu geben / daß er auf ein und andern Weg ſuche / ſolchem Unheil beyzeiten vorzukommen.

2. Den Reiff und Hagel anbelangend / wann derſelbige dem Weinſtock Schaden gethan und verletzet hat; So ſolle unſer Weingärtner nach dem nechſten Schneiden dahin ſehen / daß alles verletzte biß aufs gute hinweg gethan und abgeſchnitten werde; Dann dardurch wird ſich der Weinſtock wieder erheben / und deſto beſſere Schoß treiben können. Was anjetzo erinnert / iſt auch

3. Vom Mühlthau oder Brand zu verſtehen / deme mit dem Abſchneiden des beſchädigten wiederumb kan geholffen werden.

Nota. Alle Wein-Reben ſo vom Brand verderbet worden / dienen nicht zum Sencken; dann ſie faulen nach und nach biß in den Grund.

Die vom Mühlthau getroffene aber können ſich wiederumb leichtlich erholen und zurecht gebracht werden.

4. Was den Platzregen anbelanget / weil derſelbige den Weinſtock nicht allein biß auf die Wurtzel entblöſt / ſondern auch deſſen beſte Erd hinwegſchwemmet;

met; So ſolle der Weingärtner die vom Waſſer aufgeriſſene Furchen wieder zuebnen. Die entblöſte Wurtzeln mit guter Erde bedecken. Die hinweg geſchwämmte gute Erde wiederumb mit einer andern erſetzen / und durch ſolches Mittel dem Weingarten wiederumb zu vorigen Kräfften helffen.

Nota. Dafern etwan etliche Jahre nacheinander der Weinſtock ziemlich reich und viel Früchte gebracht / dadurch dann das Holtz des Stocks geſchwächet / und anfänget an den Reben ingleichen abzunehmen; So ſolle unſer Weingärtner dieſelbige Reben nur kürtzer / als ſonſten oben geſchehen / abſchneiden / den Stock fleiſſig tüngen und mit gutem Grund verſehen.

IX. Die Weinleſe betreffend; Iſt faſt die letzte Arbeit / ſo man am liebſten mit Verlangen im Weingarten / wiewol nicht ohne Mühe zu thun pfleget; In deme man die Belohnung der vorigen Mühe und Arbeiten durch eine reiche Weinleſe verhoffet; Worbey dann unſer Weingärtner folgendes in acht zu nehmen hat.

1. Die Zeit der Weinleſe.
2. Der Trauben Zeitigung und Kennzeichen.
3. Deroſelben Abnehmung.

1. Die Zeit der Weinleſe anbelangend: So iſt bekannt / daß ſolche insgemein geſchicht im October und Weinmonat / je nachdeme es deß Landes Arth und Gelegenheit / der Trauben Zeitigung / oder aber wegen Kriegs-Gefahr und Unruhe auf dem Nothfall ſolche muß vorgenommen werden.

1. Die Weinleſe aber / wann dieſelbige ordentlich und ohne Verhinderung geſchehen kan / ſolle geſchehen im abnehmenden Mond; Dann umb ſolche Zeit ſetzet und ſäubert ſich der Wein / und wird bald klaar / und iſt der Wein vom Anfang biß zum Ende gut / dieſes heiſſet man die Pfaffen-Leſe / und iſt derowegen die beſte.

2. Hingegen wann man die Trauben im wachſenden Mond abliſet nnd kältert; So wird der Wein lange und zähe wegen ſeiner überflüſſigen und böſen Feuchtigkeit / und dienet dieſer mehr zum Eſſig als zum Trincken.

3. Alſo auch / wann man die Trauben im Regen und feuchtem Wetter abliſet / ſo gibt ſolches einen wäſſerigen und gemeinen Wein.

4. Es ſollen aber die Trauben nach dem Regen und nicht in gar zu heiſſem Wetter abgeleſen / und wann der Mond unter der Erden iſt / gekältert werden.

2. Der Trauben Zeitigung wird aus nachfolgenden Stücken erkennet.

An den weiſſen Trauben.

1. Wann ſie ſchön gelb und die Körner ſchwartzbraunlecht.
2. Wann ſie ſüß und klebrig.

Die

Die ſchwartzen Trauben/ ſo anfänglich roth

1. Vollkommene Schwärtze und Bräune.
2. Liebliche Süſſigkeit.
3. Braune Stihl.

Beyderley aber / wann die Blätter des Weinſtocks ſich anfangen zu zu färben/ fahl und gelb zu werden.

Die Beer anfangen zu welcken.

Die Trauben nicht ferner fortwachſen oder zunehmen.

Die Beer dünhäutig zu werden.

So iſt alsdann die Zeit der Weinleſe vorhanden.

3. Die Abnehmung der Trauben ſolle mit Fleiß / und darzu tüchtigen Weinleſern geſchehen; Dann viel unnützes Geſindlein bey dieſer Arbeit offt mehr ſchädlich als nutzlich iſt. Dafern man aber die Leuthe / ſo hierzu dienlich/ nicht jederzeit haben kan / ſondern durch allerley Frembde ſolches verrichten muß; So ſolle der Haußvatter mit Fleiß dahin trachten / daß dieſe Arbeit ordentlich möge verrichtet werden/ darzu dann der Weingärtner/neben andern darzu erwählten Perſonen / gute achtung gebe / die Verbrecher/ oder/ da etwan ein oder anderer von den Leſern ſich ungebührend verhalten / die Trauben vom Stock nicht fleiſſig ableſen / vertretten / oder ſonſten verderben wolte/ abſtraffen laſſe.

Zu unſerer Weinleſe werden auch erfordert gewiſſe und vertraute Perſonen zu Buttenträgern / deren Verrichtung iſt / daß ſie die abgeſchnittene Trauben von den Weinleſern abnehmen / und in die Butten ſammlen / hernach ſelbige zum Trettkübel tragen/ daſelbſten durch einen ſtarcken Mann mit ſaubern Füſſen/ jedoch in weiß leinen Strümpffen getretten; Alsdann ferner mit darzu bereithen Fäſſern zur Weinkälter geführet / wie ſolches nachfolgends zu vernehmen seyn wird. Betreffend demnach

X. Die Wein-Kälter und Preſſe ſamt andern Geſchirr / ſo hierzu vonnöthen/ ſo hat der Haußvatter zu wiſſen:

1. Die Form und Gröſſe der Preſſe / benebenſt derſelbigen Unterſcheid.
2. Die Arbeit.
3. Das Geſchirr.
4. Die Perſonen oder Arbeits-Leuthe.

1. Die Form und Gröſſe der Wein-Preſſe betreffend / ſo werden dieſelbige nach jedes Landes Arth und Gewonheit gemacht/ und ſeynd unterſchiedlicher Gattungen. Wir ſetzen aber dem Haußvatter unſers Mäyerhoffs nur nachfolgende dreyerley Arthen/ nemlich

Fig. Nn.

I. Eine gemeine einfache und ſchlechte Weinpreſſe. d.
II. Eine zierliche e.
III. Eine dreyfache. f.

Nota. Weiln die Figuren d. e. und f. deutlich genug vorgeſtellet / daraus der Zimmermeiſter keines fernern Berichts vonnöthen hat/ als gehen wir ſolches ohne fernere Weitläufftigkeit vorbey / und beſehen ferner folgende.

Fig. Oo.

Nemlich

2. Das Geſchirr bey der Weinleſe iſt nichts anders / als da wir oben ſchon an ſeinem Orth davon in etwas Meldung gethan/ jetzo folget ferner

1. Ein ſtarcker Trett-Zuber mit zweyen Handhaben/ hat unten einen durchlöcherten ſtarcken Boden / in deſſen Mitte ein geviertes Brettlein eingeſchnitten / ſo an ein Stricklein angehangt / und man ſelbiges / wann die Trauben genugſam ausgetretten worden / aufziehen / die zertrettene Trauben in den untern Zuber auslehren kan.

Der Trettzuber iſt bezeichnet mit A.
Das gevierdte Brettlein und Loch f.
Das Stricklein g.
Der Tretter h.

Zwey ſtarcke überzwerg gelegte Höltzer/ I I. worauf der Trettzuber A. geſtellet worden.

Der unter groſſe Zuber B/ worein der getrettene Weintrauben-Safft ſamt den zarten Träſten.

2. Ein von unten zugeſpitztes Schöpfkübelein C. damit das zertrettene aus der Kuffen B. in das Faß geſchüttet wird.

3. Das Faß (ſo man etlicher Orthen das Lottfaß nennet) D. hat oben ein geviertes angehengtes Thürlein / damit man bequem die zertrettene Beer ſamt dem Traubenſafft mit dem kleinen Kübel C. einſchöpffen könne.

4. Eine groſſe Kuffe E. darein die zertrettene Beer ſamt dem Trauben-Safft aus dem Lottfaß D. ausgeleeret / hernach durch einen Kranen / K. den Moſt abgelaſſen / die dran bleibende Beer und zertrettene Trauben hernach daraus genommen / und ferner zur Kelter gebracht werden.

3. Die Perſonen zu beſagter Arbeit ſeynd / wie zum Theil oben geſagt worden/

1. Die Leſer.
2. Die Buttenträger.

3. Der

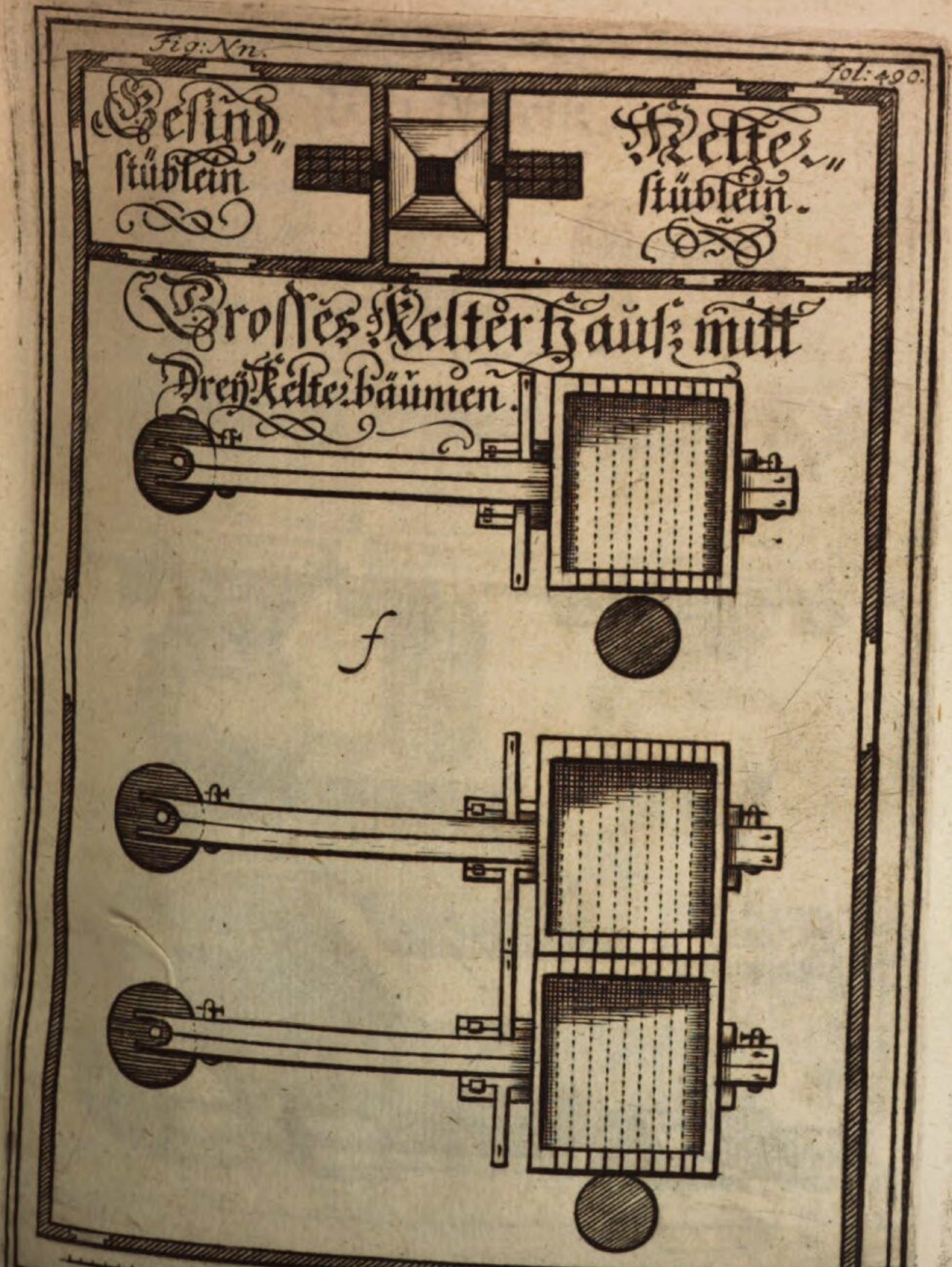


Fig: Nn.
Fol: 490.
Geſind ſtüblein
Kelte ſtüblein.
Groſſes Kelter Hauß mitt Drey Kelte bäumen.
f
10
20
30
40
50 Schue

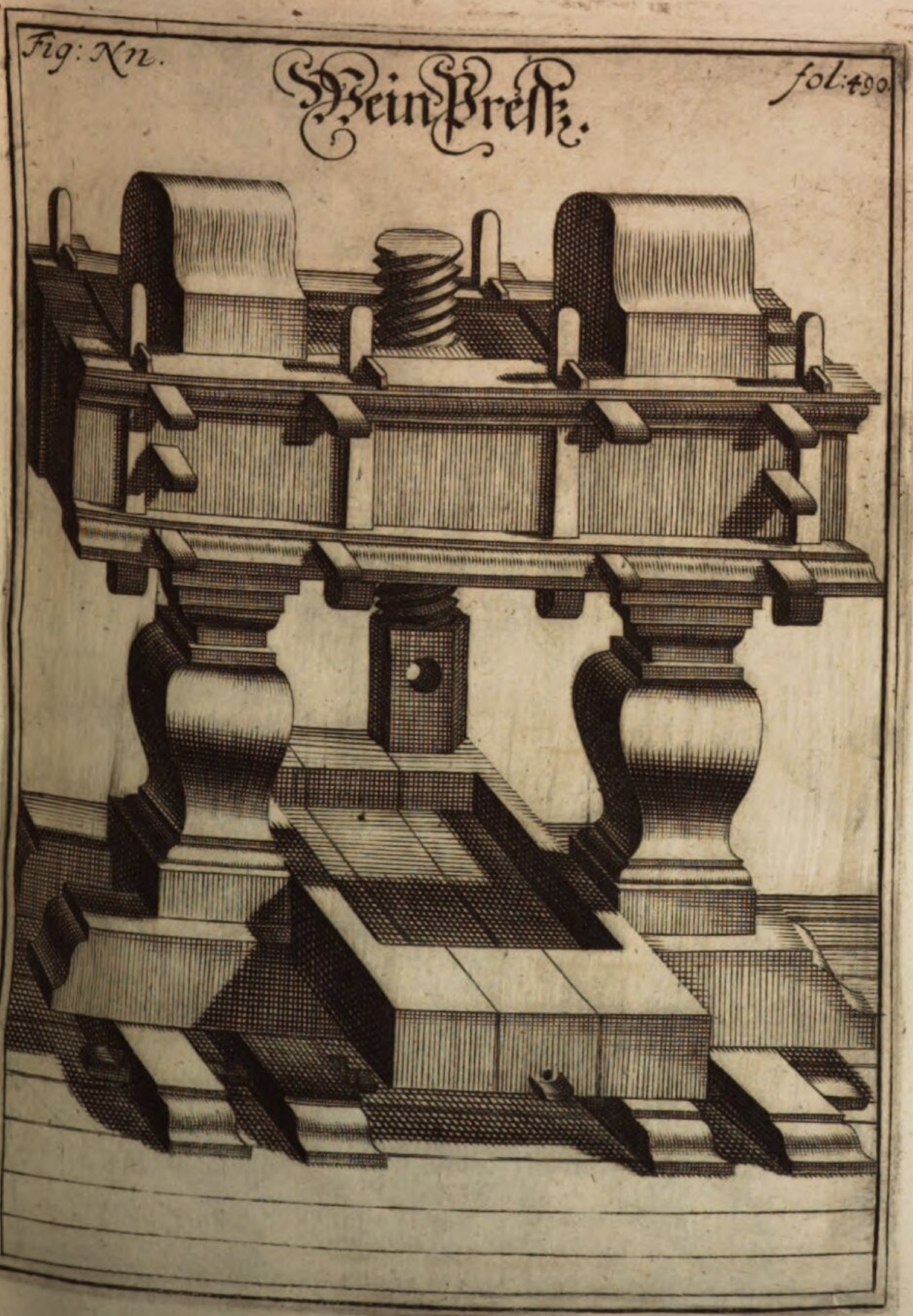
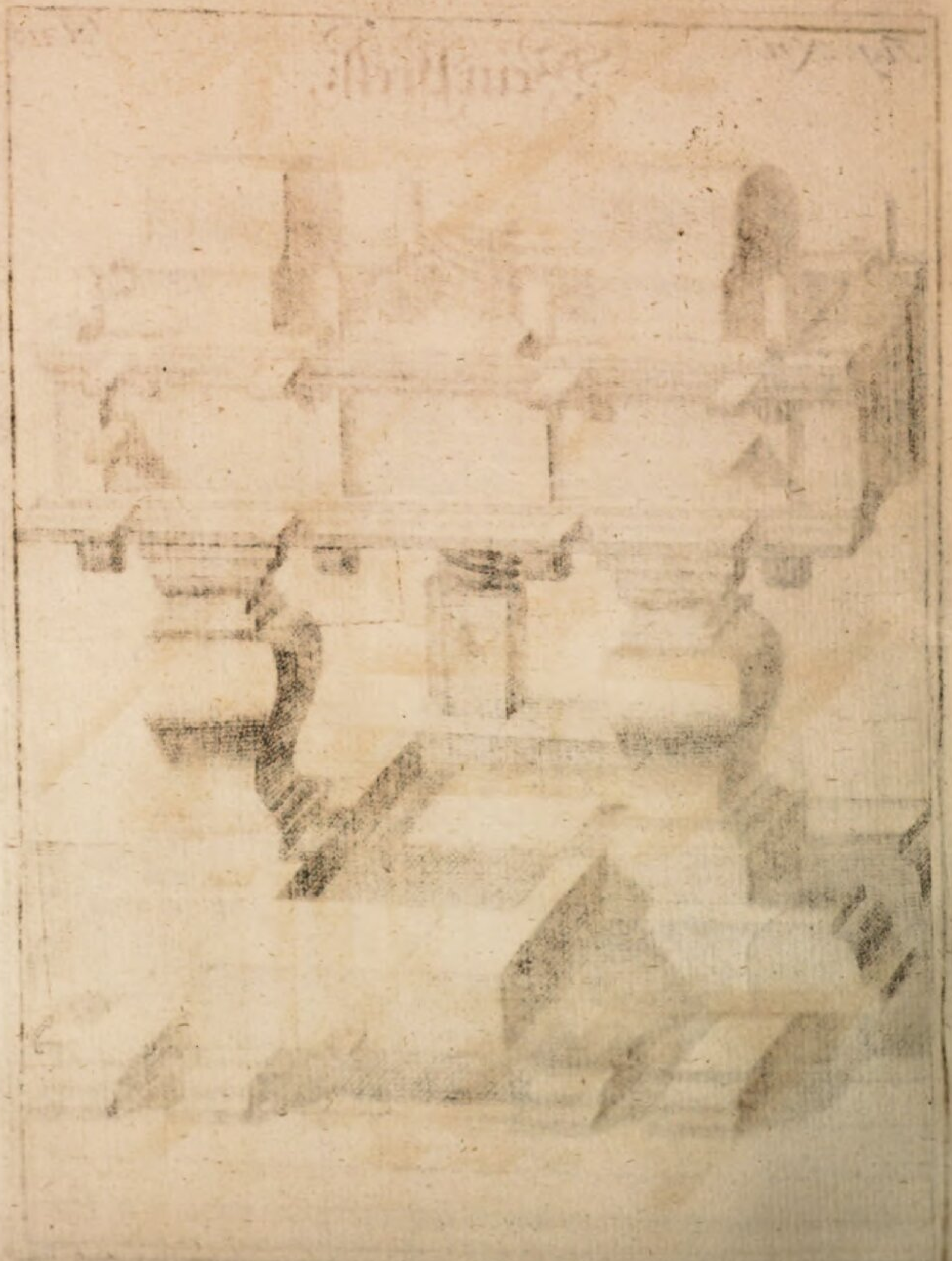


Fig: Nn.
Wein Preſz.
fol:490.



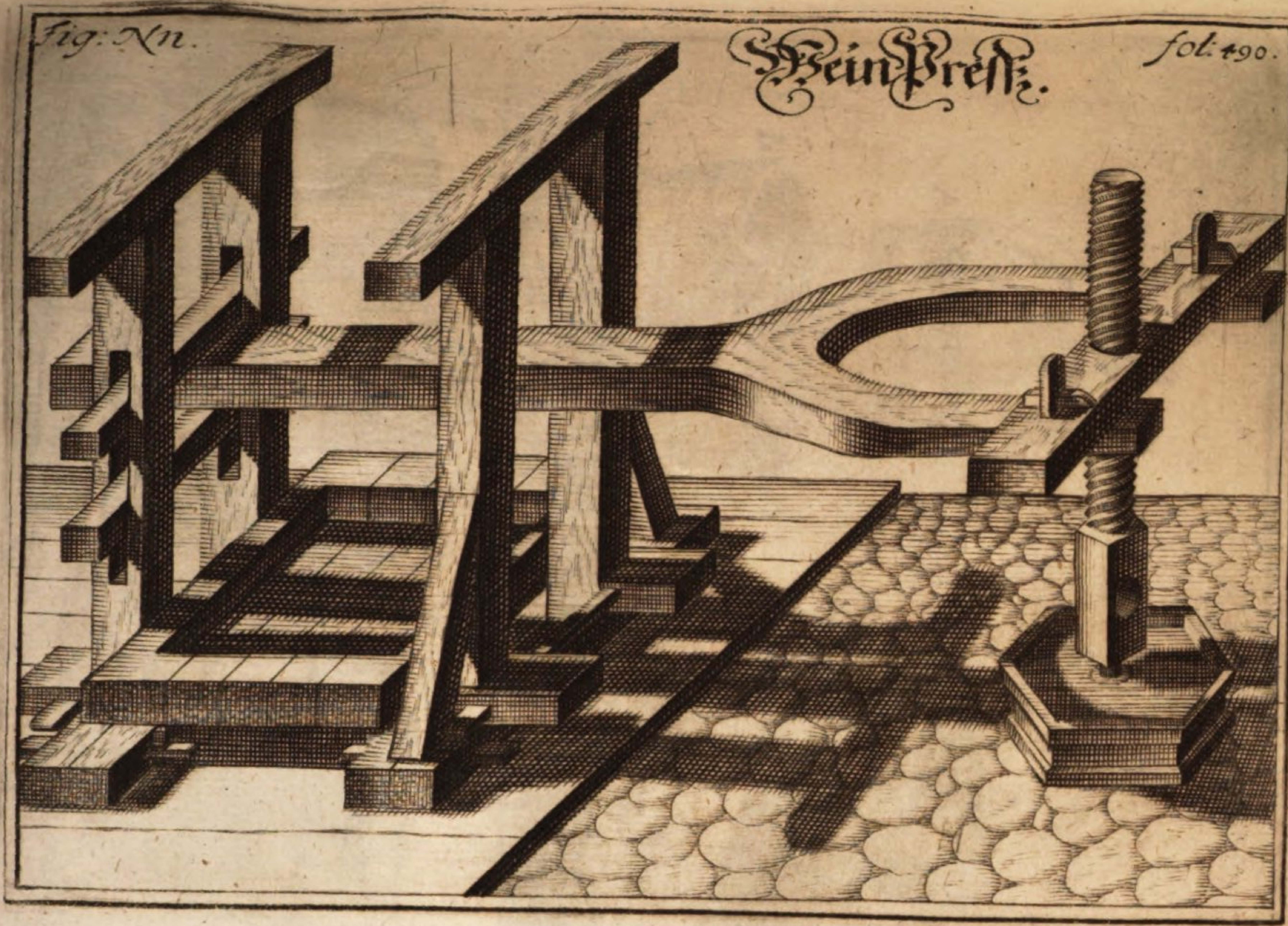


Fig: Nn.
Wein Preſs.
fol. 490.

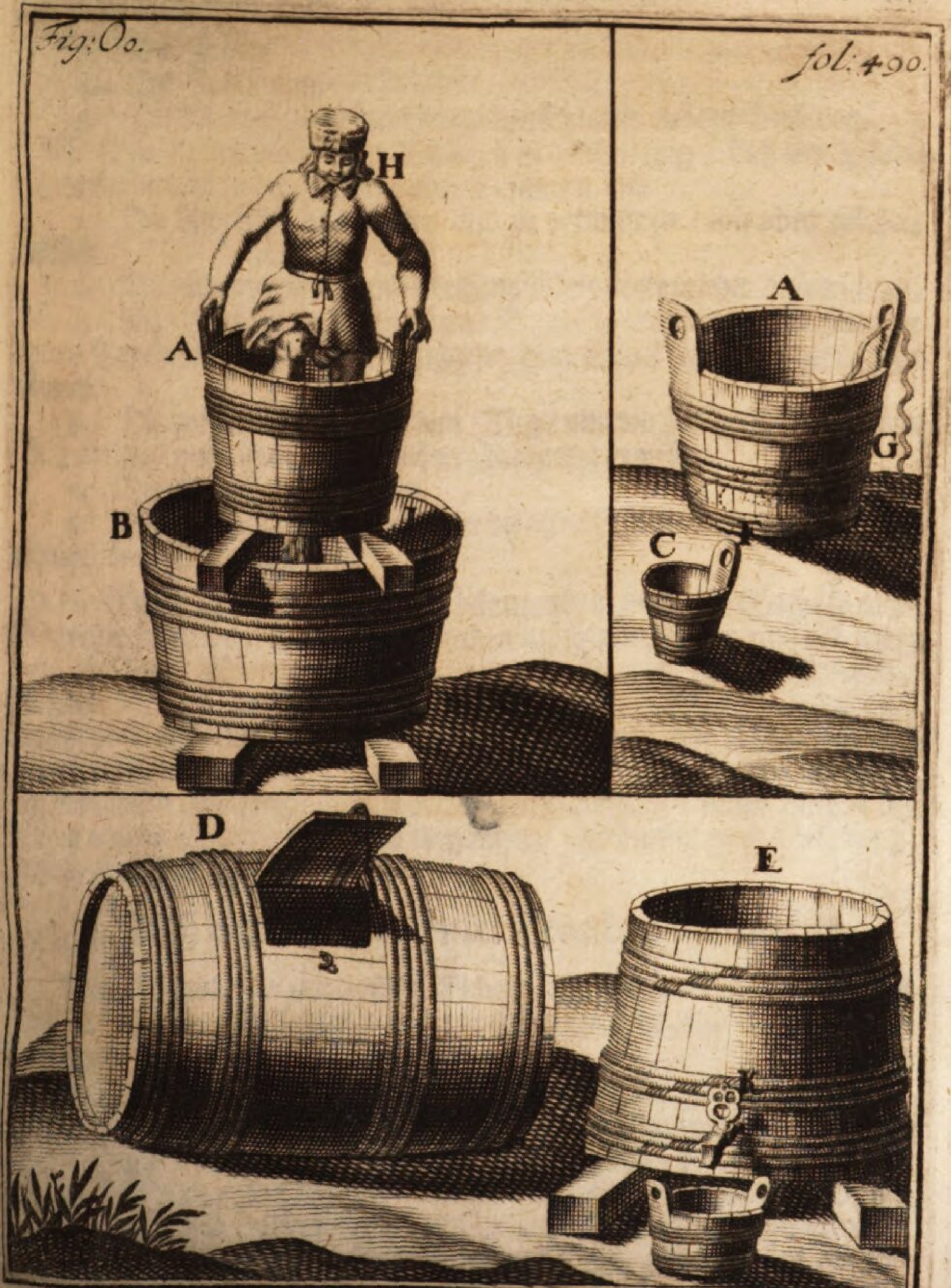


Fig: Oo.
fol: 490.
H
A
B
A
G
C
D
E
K

3. Der Tretter.
4. Der Fuhrmann.
5. Der Kältermeiſter / ſamt darzu benöthigten andern Perſonen.

XI. Die Arbeit nach dem Kältern iſt hochnöthig / daß der Weingärtner wiederumb in den Weingarten anfangen laſſe

1. Die Rebpfähle auszuheben und zu verwahren / wie oben gelehret worden.

2. Die niedergetrettene und zerriſſene Weinſtöcke wieder aufzurichten.

3. Das Graß / lange Stengel und Kraut / ſo etwan von Kürbſen oder andern Neben-Gewächſen im Weingarten dem Stock zu nahe / hinweg zu räumen.

4. Die gröſten Steine aus dem Weg / und wo ſie ſchädlich / auf eine Seite zu thun / und / wann ein ſchlechter Jahrgang geweſen /

5. Den Grund zu verbeſſern.

6. Bey ſchönem trocknem Wetter die alten Stöcke ſammlen und nach obbeſchriebener Lehr einzulegen.

XII. Wein-Reben-Künſte anbelangend / iſt zwar eine Sache ſo nicht für jedermann / ſondern nur curioſen Leuthen möchte angenehm und lieb ſeyn; weiln aber ſolche Künſte nicht nur zur Luſt / ſondern auch ihren ſonderbahren Nutzen haben / und der Haußvatter unſers Mayerhofes dieſelbige ſo wohl zur Ergötzlichkeit und Luſt als Nutzen in der Artzeney auf alle begebende Fälle nicht gern ermangeln wolte; Als ſetzen wir hier nachfolgende nur etliche wenige / überlaſſen das übrige andern mehr-Verſtändigern / denen hiermit der Platz in unſerm Weingarten gerne vergönnet / und darinn nach Belieben zu künſteln verlaubet ſeyn ſolle.

I. Daß der Rebſtock viel Trauben bringe.

Man ſolle nehmen zerquetſchte Eicheln und genetzte Wicken / ſelbige / wann der Weinſtock gepflantzet / in die Gruben werffen / und unter die Erde vermengen.

Nota. Der meiſte Trieb des Weinſtocks und deſſen Fruchtbarkeit beſtehet in der Tung / ſo von Abſchabſel der Kammacher und Horn von allerley Gethiere / genommen / wie oben bey der Tung des Weingartens erinnert worden / welches wir im Wercke ſchon viel Jahr mit groſſem Nutzen practiciret und erfahren / derowegen unſerm Weingärtner hiermit nochmaln zum beſten wollen recommendirt und anbefohlen haben.

II. Weintrauben ohne Kern zu pflantzen.

Man ſchneidet den Rebſtock auf der Seiten von unten her/ ſo weit man ihn in die Erde ſetzen will / ſubtil auf / nimmt daſelbſt das Marck mit einem breiten Griffel heraus / verbindet die Rebe / ſo weit ſie aufgeſchnitten worden/ mit darumb geſchlagenen Pappr / ſo zuvor genetzet werden ſolle / ſetzets in die Erde ein.

III. Trauben / ſo frühzeitig werden ſollen / zu pflantzen.

Man pfropffet einen Schoß von einem ſchwartzen Rebenſtock auf einen Kirſchbaum.

IV. Daß die Weinreben bald ausſchlagen.

Man zerläſt Salpeter in einem gemeinen Waſſer / nachdeme nun die Reben friſch geſchnitten worden / ſo feuchtet man mit beſagtem Waſſer die Augen / und den Schnitt der Reben / ſo ſchlagen ſie in acht oder zehen Tagen aufs längſte aus.

V. Daß eine Weintraube weiſſe und ſchwartze Beer vermenget durcheinander bringe.

Man ſolle von beyderley Arthen Trauben-Gewächs die Zweige nehmen/ ſelbige in die Mitten voneinander ſpalten / jedoch ſolcher Geſtalten / daß der Spalt nicht in die Augen gehe / ingleichen daß nichts von beyderſeits Marck verlohren/ oder durch ſolchen Schnitt verderbet werde.

Ferner nimmt man beyde aufgeſchnittene Theile / bindet ſelbige zuſammen/ alſo daß beyderſeits Augen nur anzuſehen / als ob es eines wäre / wickelt es hernach mit Pappr herumb / wie auch mit guten zähen Laimen oder Baumwachs/ ſetzts alſo in die Erde / wartet und begieſſet es ſo lang / biß daß ſie ausſchlagen und die verlangte Frucht bringen.

VI. Weintrauben zu pflantzen / daß ſie laxiren.

Man ſpaltet die Rebe / wie zuvor / und thut in den Spalt laxirende Sachen / und verbindet es.

VII. Weintrauben mit Tyriack zu pflantzen.

Man ſpaltet das Rebholtz drey oder vier Finger hoch von unten auf / und thut das Marck heraus/ dargegen den Tyriac darein/ verbindet es/ mit Papier und Baumkütt vermacht / auch ſo tieff / als es ausgeſchnitten / in die Erde geſetzt.

Nota, Dieſe Tyriac-Reben ſeynd wegen ihrer herzlichen Würckung vor dieſem in groſſem Werth geweſen / indeme nicht allein der Wein darvon/ ſondern auch die zerſtoſſene Rebblätter allem Gifft widerſtehen / inſonderheit wann man dieſelbige Pflaſter-weiſe auf

auf oder über den Schaden geleget / welches dann auch die Aſche / ſo darvon gemacht / thun ſolle.

VIII. Weintrauben zu pflantzen / ſo den Schlaff machen.

Man ſpaltet / wie bewuſt / die Reben auf / thut Opium oder Mandragoras-Safft in den Spalt / verbindet es und ſetzet es in die Erde nach obiger Lehre ein.

IX. Wie man in kurtzer Zeit die Weinreben fort pflantzen könne?

Man nimmt ein von Gerten geflochtenes Körblein / trägt ſelbiges zu einem Weinſtock / macht unten an den Boden des Körbleins ein Loch / ziehet hernach eine Rebe durch das Loch / füllet das Körblein mit guter Erde / henckt ſolches überſich in die Höhe / alſo daß es nicht weichen kan; Nachdeme nun ein Jahr vergangen / ſo ſchneidet man die Rebe mitten an dem Körblein ab / verſetzt hernach die Rebe mit ſamt der Erde in dem Körblein / wohin man will.

X. Zu erfahren / ob die Erde / da man einen Weingarten hinpflantzen will / einen guten oder ſchlechten Wein geben werde.

Man ſolle eine Grube zween Schuh tieff machen / hernach von dieſer ausgegrabenen Erde einen Schollen nehmen / ſelbigen in einer irden vergläſten Schüſſel in friſches Waſſer legen / und die Erde darinn zertrücken und wohl untereinander rühren / hernach läſt man die aufgerührte Erde ſetzen / biß das Waſſer wieder lauter wird / nachdem nun der Geſchmack des Waſſers ſauer oder ſüß / bitter oder ſcharpff iſt / ſolchen Geſchmack ſolle auch der Wein bekommen.

I. Von Blumen- und II. Spatzier-Gärten.

I. Von Blumen-Gärten.

Ob wol die Blumen-Gärten bey einer Mäyerey insgemein nicht ſonderbar ſcheinen hochnöthig zu ſeyn; So iſt jedoch zu wiſſen / daß die Blumen nicht nur zur Zierde / Ergetzlichkeit und Erfriſchung des Gemüthes dienen; ſondern auch wegen ein und anderer Krafft und Würckung in der Artzey mit

ihren Blättern / Kraut / Saamen und Wurtzeln nutzlich und hochnöthig ſeyn mögen.

Als haben wir bey unſerm Mayerhofe ſelbige nicht ausſchlieſſen / ſondern ſo wohl der Haußmutter als dem Blumen-Gärtner hievon nachfolgenden kurtzen Unterricht mittheilen wollen. Im übrigen / was hierinnen wegen Verhüttung vieler Weitläufftigkeit nicht gemeldet / und nur anderer Urſachen halber vorbey gegangen wird / kan der Blumen-Gärtner bey ein und anderem / ſo umbſtändigen Bericht darvon gegeben / ſich rechts erholen: Unterdeſſen hat der Gärtner auf nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben.

I. Den Orth / Grund und Boden.
II. Die Gröſſe des Gartens.
III. Die Form / Figur und Austheilung deſſelbigen.
IV. Die Einfaſſung.
V. Die Blumen-Gewächs / deroſelben Geſchlecht / Namen und Unterſcheid.
VI. Die Zeit der Pflantzung.
VII. Den Werckzeug.
VIII. Die Pflantzung.
IX. Die Wartung.
X. Die Abnehmung der Blumen / und Einſamblung deroſelben Blühe / ſamt Kraut und Wurtzel.
XI. Die Verwahrung und den Gebrauch.
XII. Von unterſchiedlichen Blumen-Künſten.

I. Den Orth betreffend: So ſolle derſelbige / ſo viel müglich / ſolcher Geſtalt nach Gelegenheit des Orths erwählet werden / daß er

(1.) Den gantzen Tag von der Sonnen beſchienen /
(2.) Vor dem kalten Nord-Lufft beſchirmet /
(3.) Und dem freyen Lufft unterworffen ſeyn möge.

Nota. Dafern man etwan von einer nah gelegenen Höhe eine beſtändige Bronnen-Quelle und genugſamen Waſſerfall hätte / könte daſſelbige durch Teicheln gefaſſet / in den Blumen-Garten geleitet / und in der Mitte des Hauptgangs zwiſchen den Blumen- und Artzney-Garten ein ſpringender Bronn geſetzt werden.

Wann aber die Gelegenheit des Orths nahe herumb keine Höhe noch den Waſſer-Fall von einer Bronnquell oder andern Waſſer haben kont / ſo ſolle man durch einen gefütterten Graben / das nechſtflieſſende Waſſer auſſerhalb des Gartens (wovon wir oben bey der Haupt-Abtheilung des gantzen Mayerhofes in etwas Anweiſung gethan) mitten in den Creutzweg zwiſchen dem Blumen-Garten und Artzney-Garten / entweder ein von Eichen inein-

ander geſpünten Höltzern / oder aber / ſo beſſer / von Steinen gehauenen und verſpünten Blattwerck eingegrabenen / gevierdten oder eckigten / gnugſam verkütteten Bronnen-Kaſten geleitet / und daſelbſten zum Ablauff anderwerts das Waſſer auszuführen / angeordnet werden.

Was den Grund und Boden anbelanget / ſo ſolle derſelbige nicht zu mager / alſo auch nicht zu feiſt / fett oder geil ſeyn ; Und hat der Blumen-Gärtner / in Anlegung dieſes Blumen-Gartens / anfänglich in acht zu nehmen:

1. Wann der Grund oder Boden moraſtig / daß er denſelbigen mit grober Erde und Steinen ausfülle und eben mache / hernach mit guter Acker-Erde / aufs wenigſte zween Schuh hoch überſchütte / mit Schauffeln durchgrabe / die Stein und Wurtzeln heraus ſuche / und auf eine Seite bringe / alsdann fein eben nach der Bleywag zur Austheilung zurichte / und die Erde feſt aufeinander nider trette.

2. Iſt der Platz von Felſen und groſſen Steinen gantz uneben / ſo ſolle der Blumen-Gärtner dieſen gantzen Platz mit andern groben Steinen und hartem Grund ausfüllen / ingleichen mit guter Erde überführen / und nach der Setzwage einebnen.

3. Iſt die Erde zu fett und geil / ſo temperirt und vermenget man dieſelbige mit Sand / dann ſonſten treibet die geile Erde die Blumen gar zu ſtarck / wie auch die Stengel und Blätter / hingegen bleiben die Blumen klein.

4. Iſt die Erde zu mager / ſo muß man dieſelbige mit guter und fetter Erde vermengen / dann ſonſten macht die magere Erde die Stengel / Blätter und Blumen miteinander unanſehnlich und klein.

5. Die gemeine Erde kan auf zweyerley Weiſe probiret werden.

(1.) Man gräbt Erde aus nach Belieben in ein Blumen-Gefäß / ſchüttet hernach ſelbige wieder in das gegrabene Loch / wird das Loch alsdann von der ausgegrabenen Erde nicht wieder voll / ſo iſt ſie zu mager.

Wird aber die ausgegrabene Erde des ausgegrabnen Lochs aufgehäuffelt ausfüllen / ſo iſt die Erde zu fett.

Wird das Loch nur eben voll / ſo iſt die Erde mittelmäſſig.

Oder

(2.) Man gräbt Erde aus nach Belieben / beſiehet ſelbige wohl / ob kleine Würmlein darinnen / ſo iſt ſolches ein Anzeigung fetter Erde.

Findet man aber keine Würmlein darinn / ſo iſt die Erde mager.

6. Eine gute Blumen-Erde ſolle nachfolgende Kennzeichen haben.

1. Im Anſehen ſchwartzlecht.

2. Im

2. Im Angreiffen luck und leicht.
3. Im Geſchmack ſüß.
4. Im Geruch lieblich.

7. Die beſte Erde zu einem Blumen-Garten kan man nehmen aus dem Küchen-Garten/ ſo ſchon ein Jahr lang gebrauchet worden; Dann in dieſer Erde iſt die Tung von dem Miſt ſchon wieder zur Erde gemacht/ und der üble Geruch durch Sonne und Regen ausgezogen/ auch durch die darinnen gewachſene Kräuter geſchlacht gemacht worden.

Nota. Der Blumengärtner ſolle nicht vergeſſen/ allezeit über das fünffte Jahr/ nach der erſten Zurüſtung dieſes unſers Blumen-Gartens/ den gantzen Platz deſſelbigen anderthalb Schuh hoch mit guter Küchen-Garten-Erde zu überſchütten und zu erhöhen.

II. Die Gröſſe des Blumen-Gartens kan ſich richten nach des Orthes Gelegenheit/ auch daß deſſen Abtheilung ſich ſchicke nach der Proportion des gantzen Platzes/ ſo zu denen in den Mayerhofe herumb gelegenen andern Gärten genommen und erwählet worden iſt.

Zu ſolchem Ende haben wir einen Platz zu unſrem Blumen-Garten/ die beyde Viertel/ ſo in der General- und Haupt-Figur AAA. mit ♌ und ♍ bezeichnet/ erwählet/ davon hält der gantze Platz beyde Viertel ſamt dem Hauptweg nach der Länge zweyhundert acht und funfftzig Schue. Die Breite aber derſelben iſt einhundert vier und dreyſſig Schue.

III. Die Austheilung des Blumen-Gartens anbelangend/ ſo kan dieſelbige viel und mancherley ſeyn/ je nachdeme die Blumengärter ſeine Erfahrenheit/ Kunſt und Meiſterſtück darinn ſehen laſſen will.

Damit aber ein angehender Blumengärtner hiervon auch etwas Nachricht und Anleithung habe/ ſo ſetzen wir demſelbigen nachfolgendes Fundament/ ſo in der Figur Ff a. mit ♌ bezeichnet. ſamt beygefügten 24. Gattungen von A biß Aa, ſo faſt ohne Mühe zu erlernen und zu machen/ überlaſſen die neue und künſtlichere der jetzigen fürwitzigen Welt/ weilen wegen vieler Weitläufftigkeit und Erforderung eines eigenen Tractats/ ſolche hier nicht eingebracht werden können/ und wenden uns demnach zu unſerm Vornehmen/ da unſer Gätner zuvor vonnöthen zu wiſſen hat.

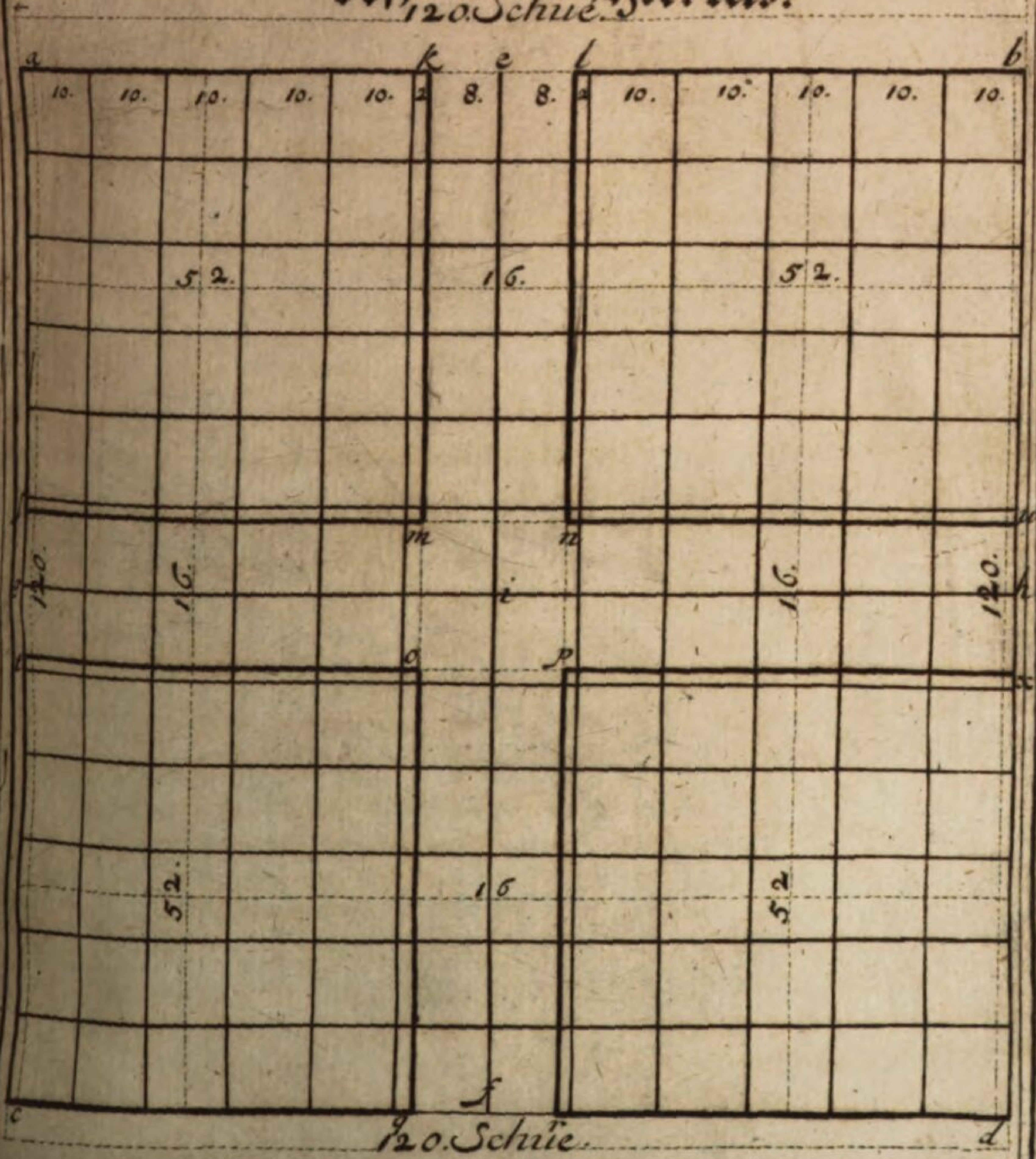
I. Wie man die Gröſſe des Platzes/ deſſen Länge und Breite auf Papyr abtragen/ aufreiſſen und proportioniren ſolle?

II. Wie man allerhand Züg und Figuren in geraden und Zirckel-Linien einbringen ſolle?

III. Wie alle vorgeriſſene Sachen von vorigem Papyr auf das Garten-Feld abzuſtecken ſeyen?

I. Die

Fig: 55 a. **Fundament Zur abtheilung deß, Viertels.** fol: 496



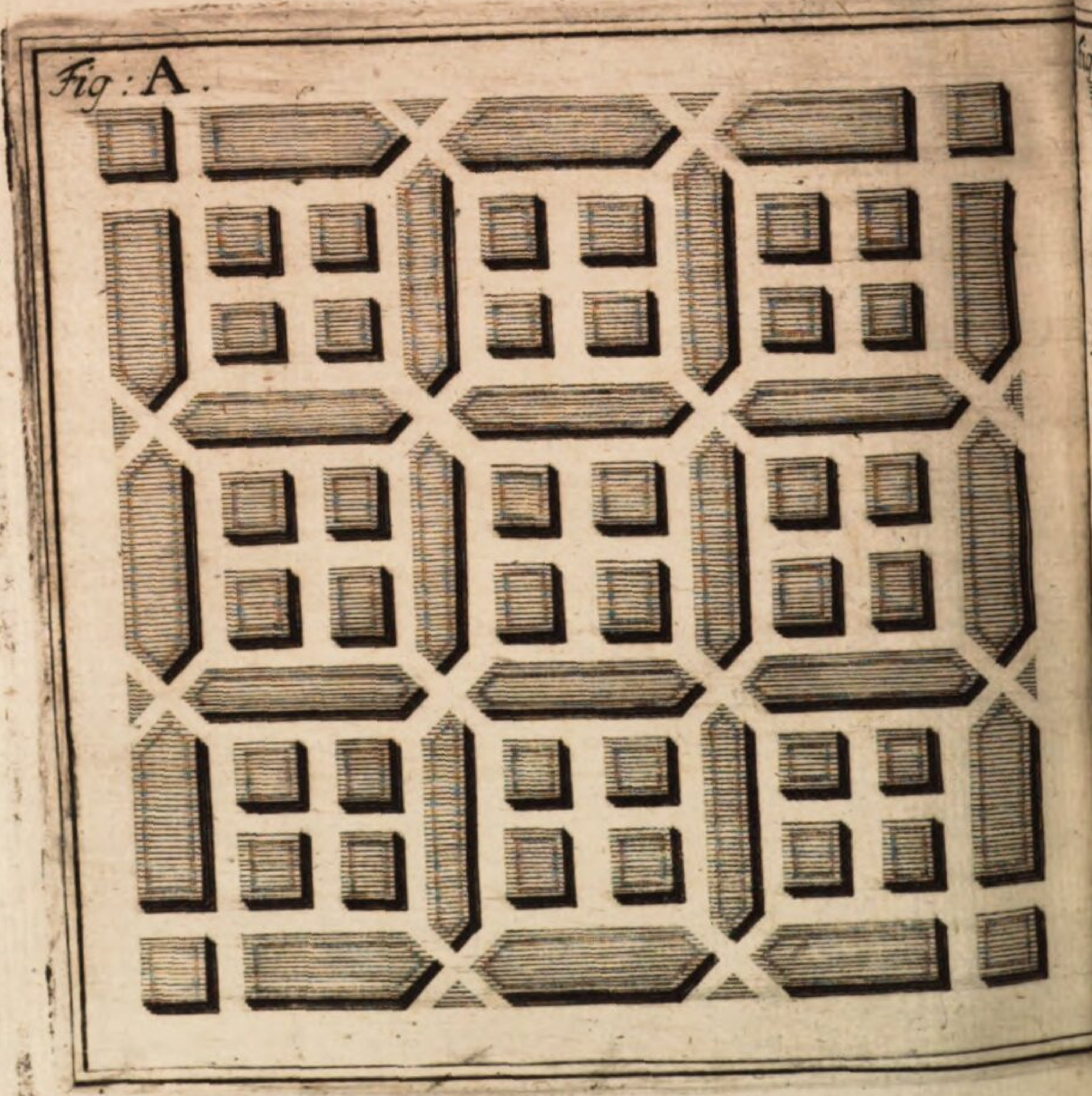
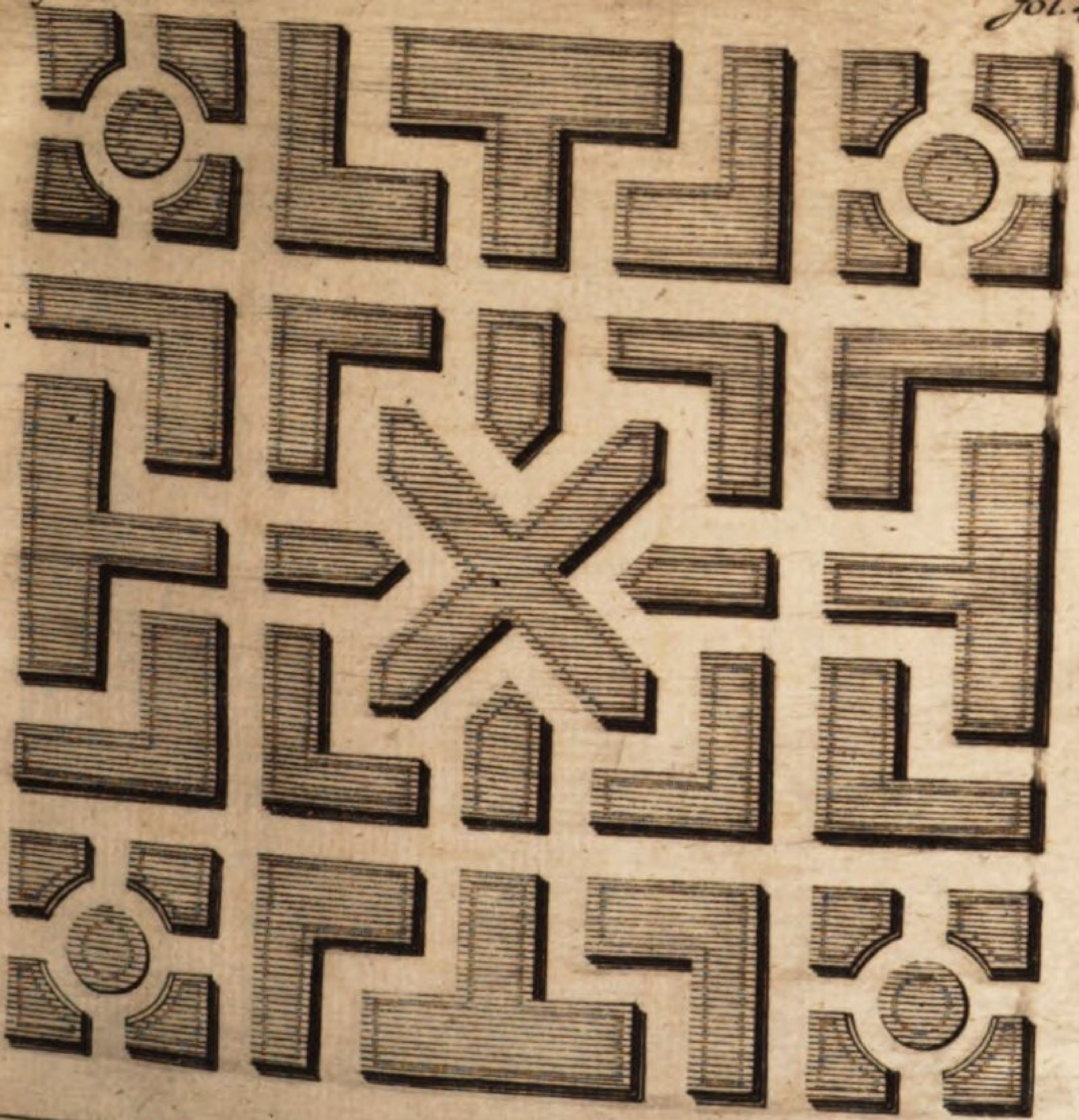
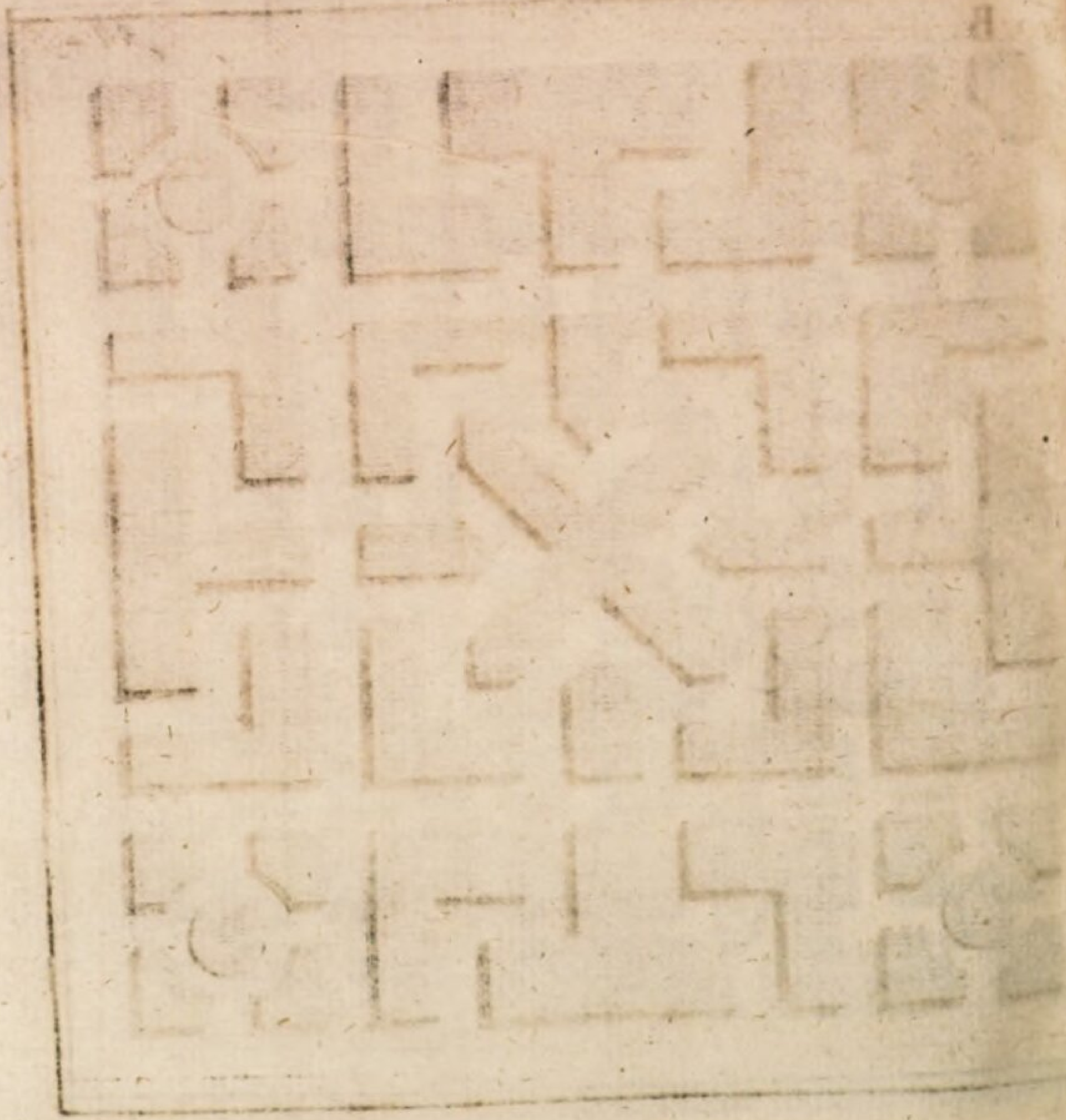


Fig: A.

Fig: B.

fol. 496





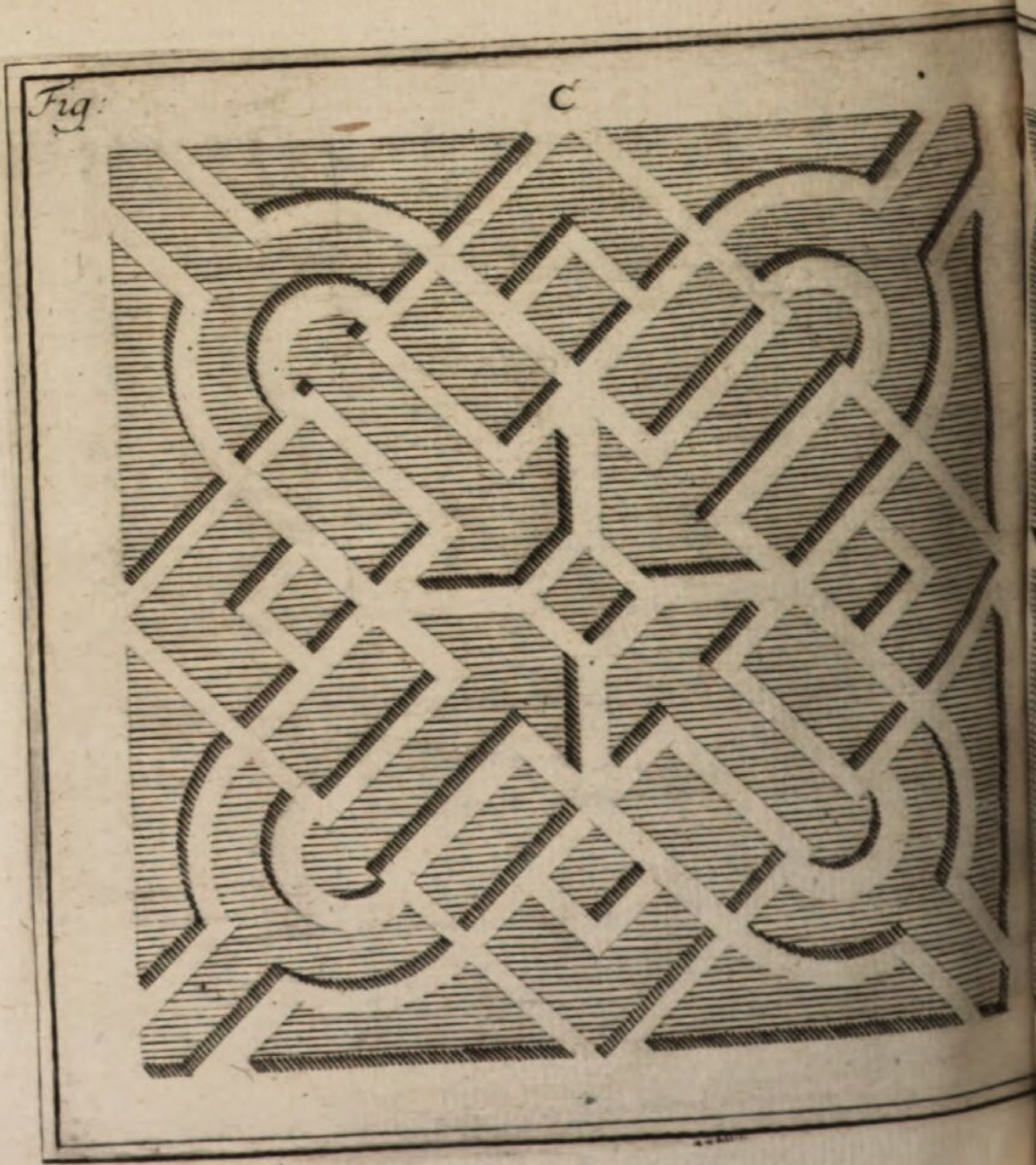
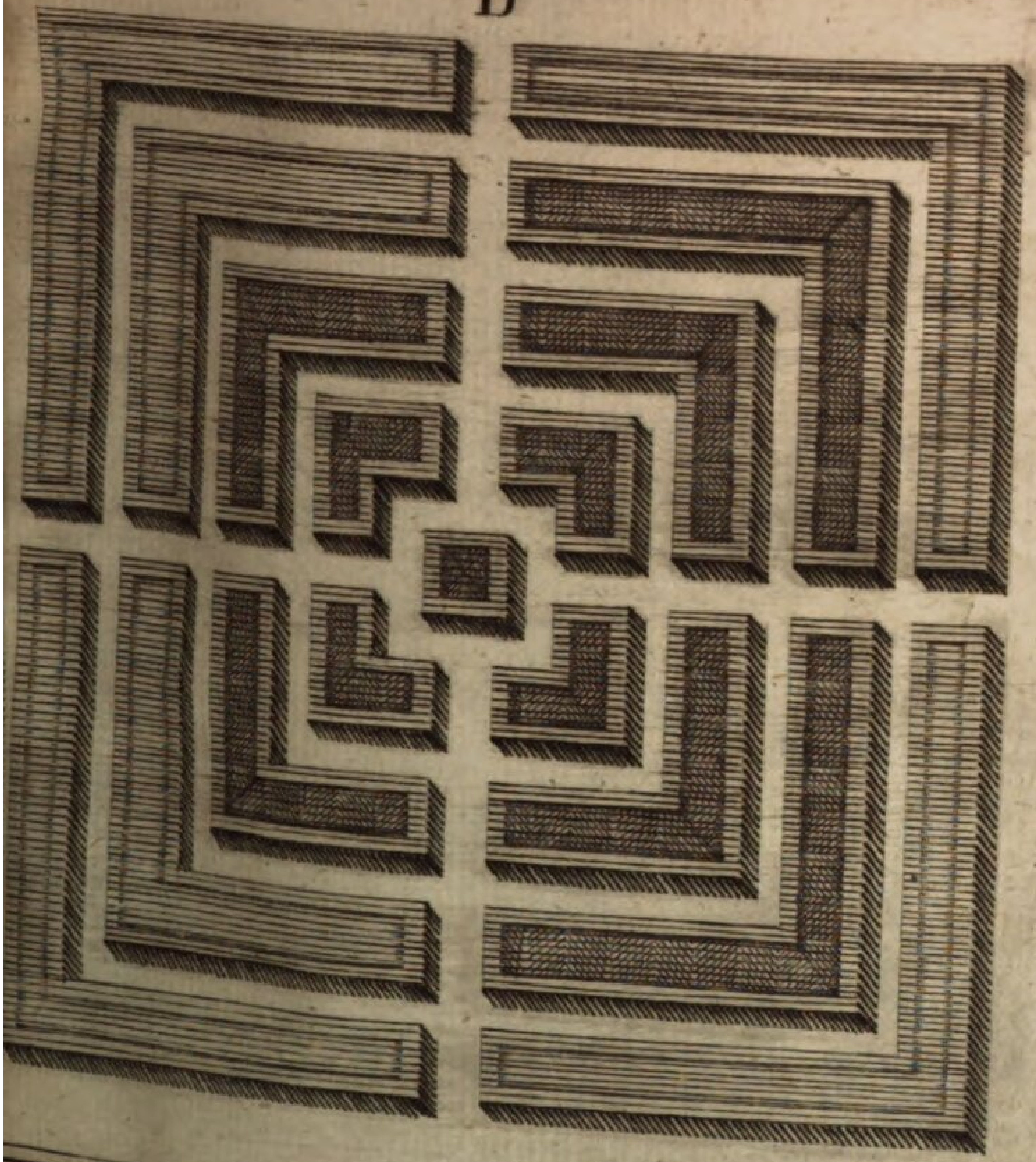


Fig:
C

Fig:

D



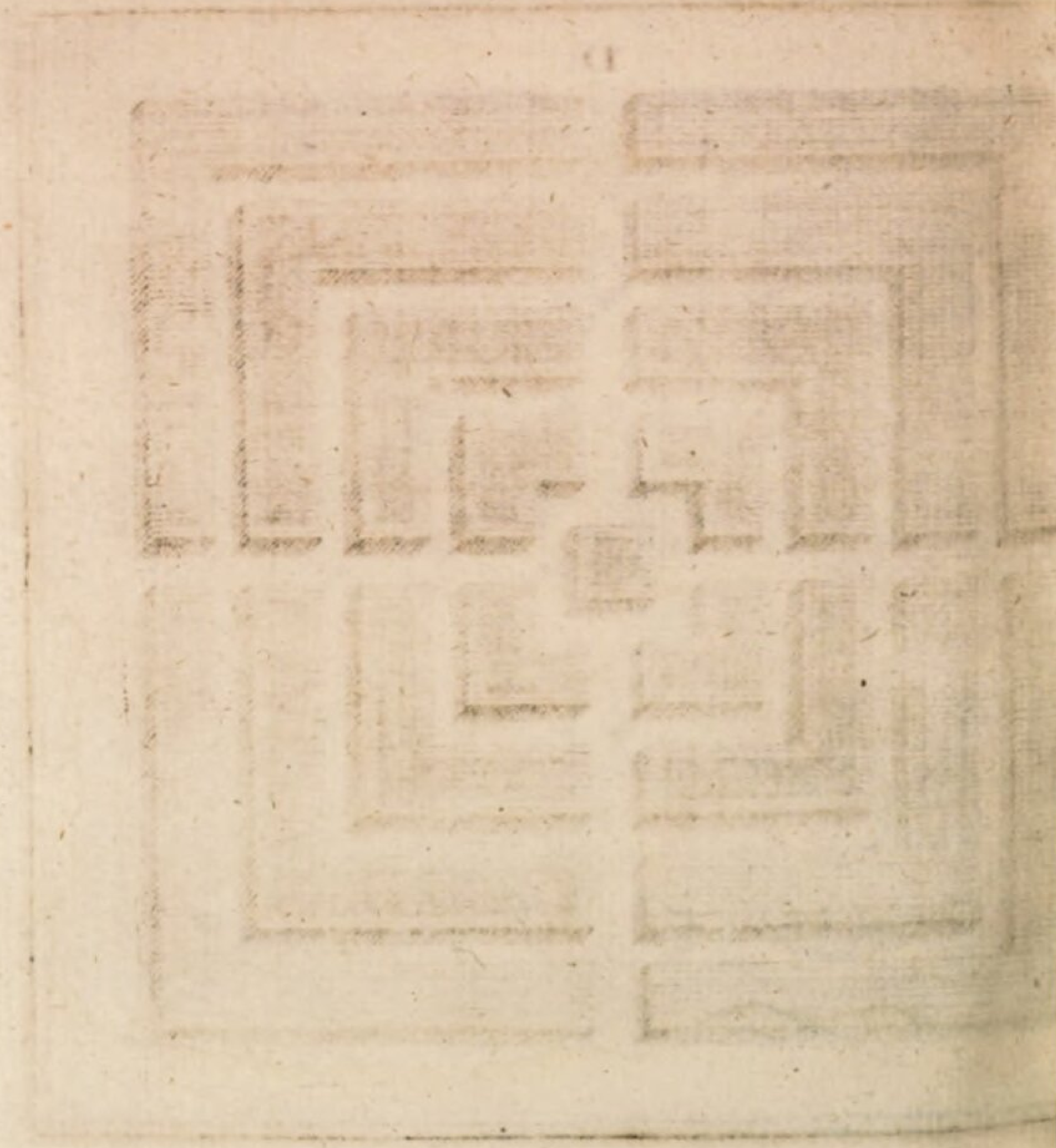


Fig: E

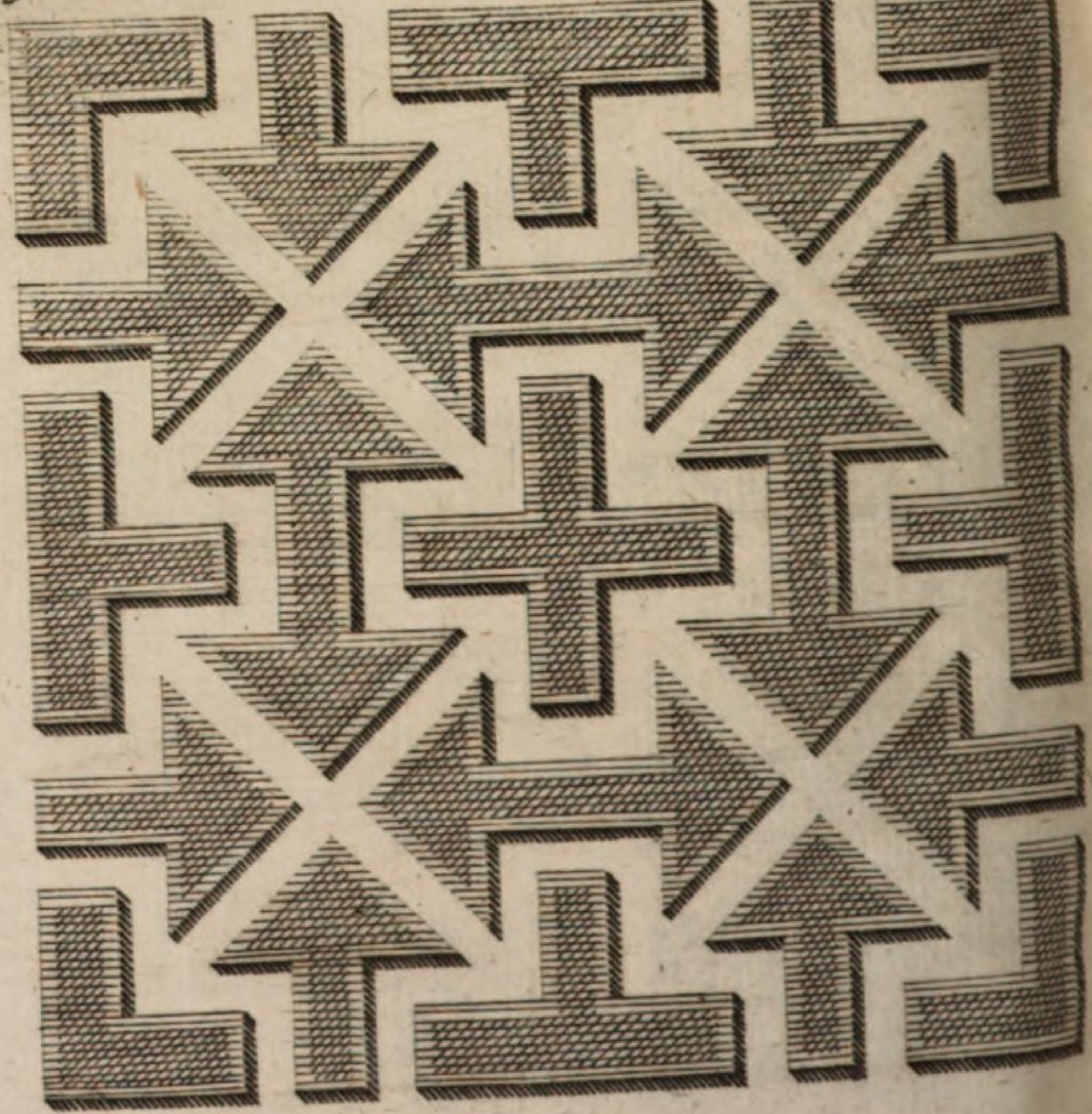


Fig:

F

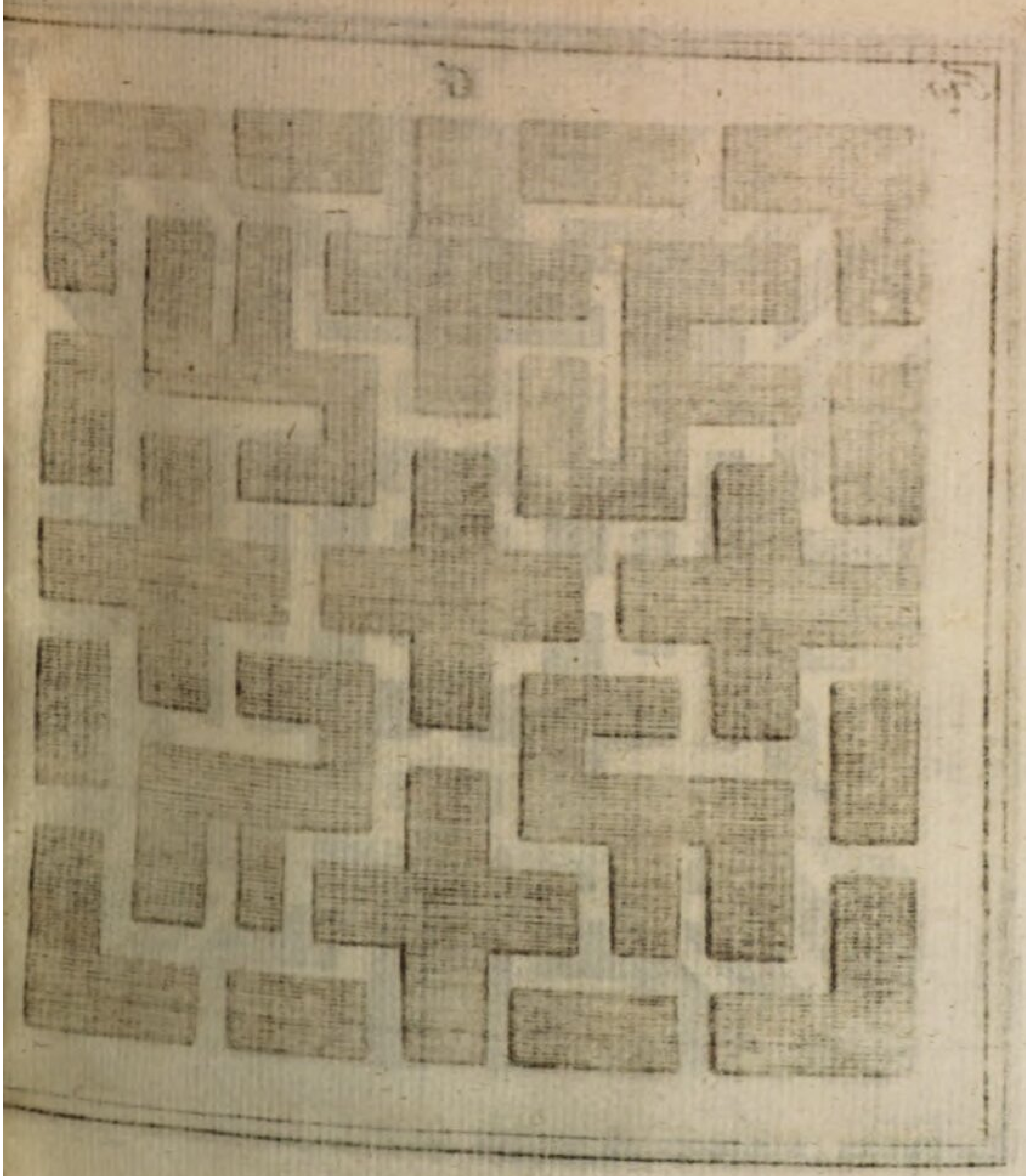
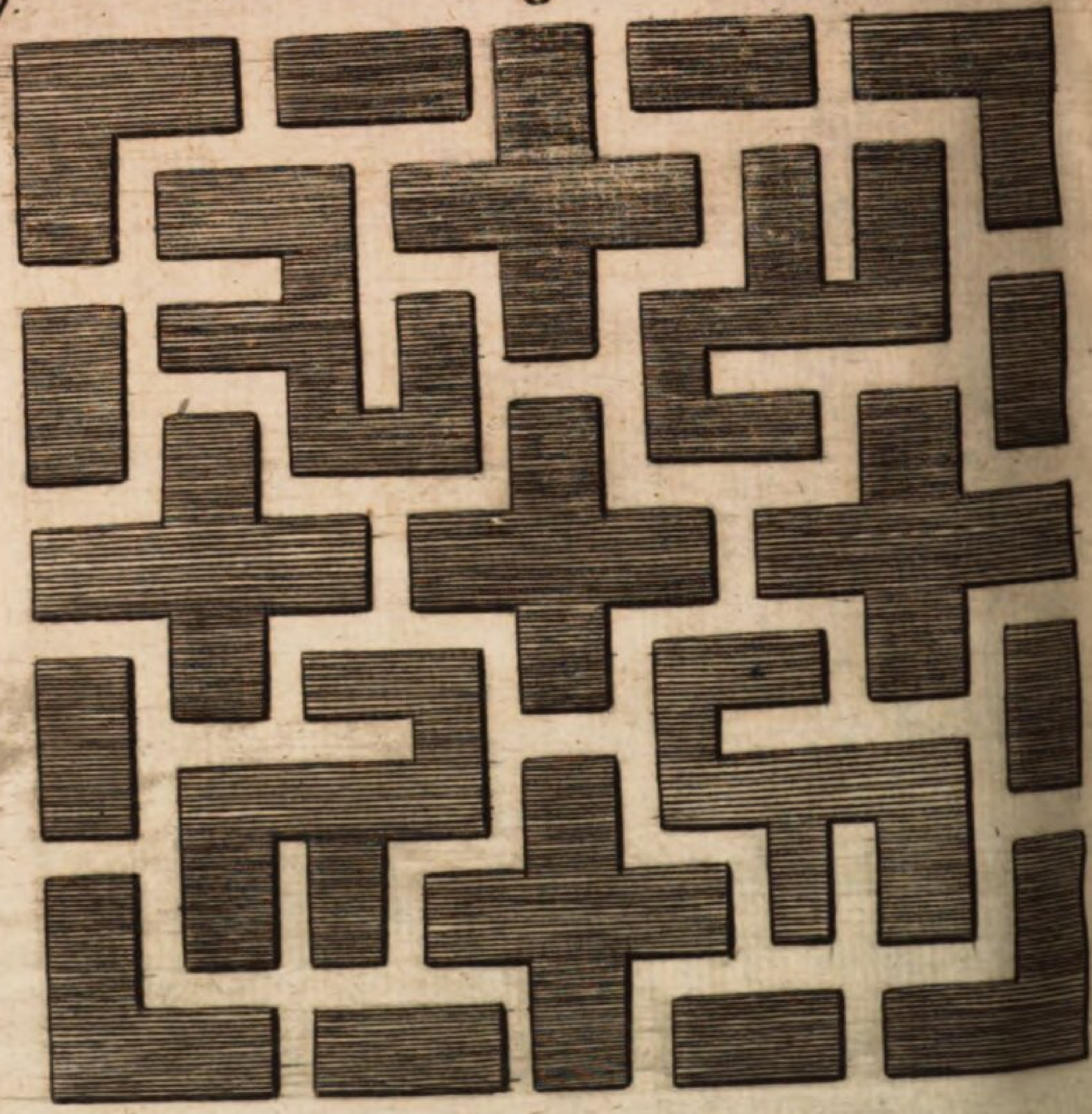


Fig: G



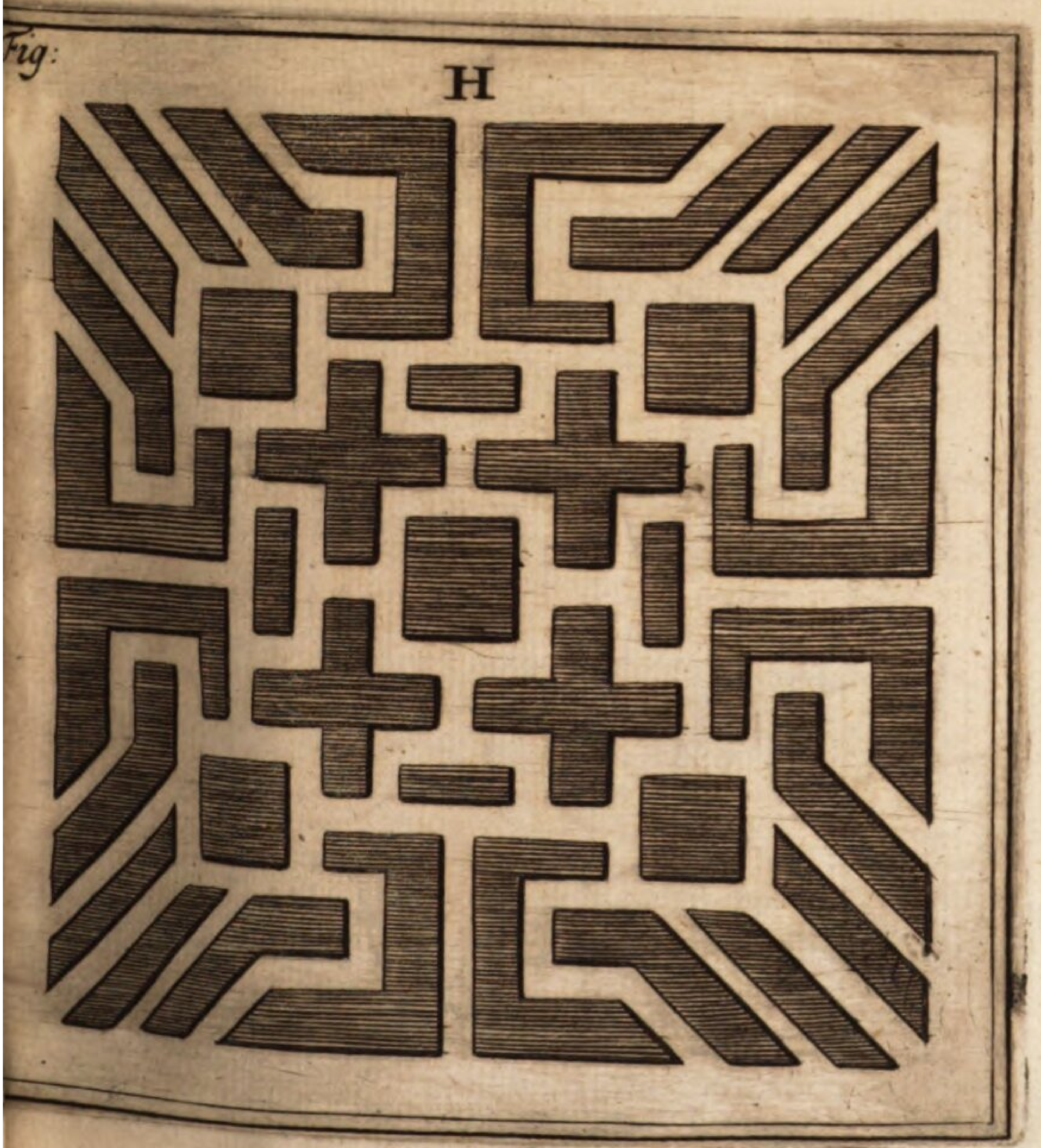
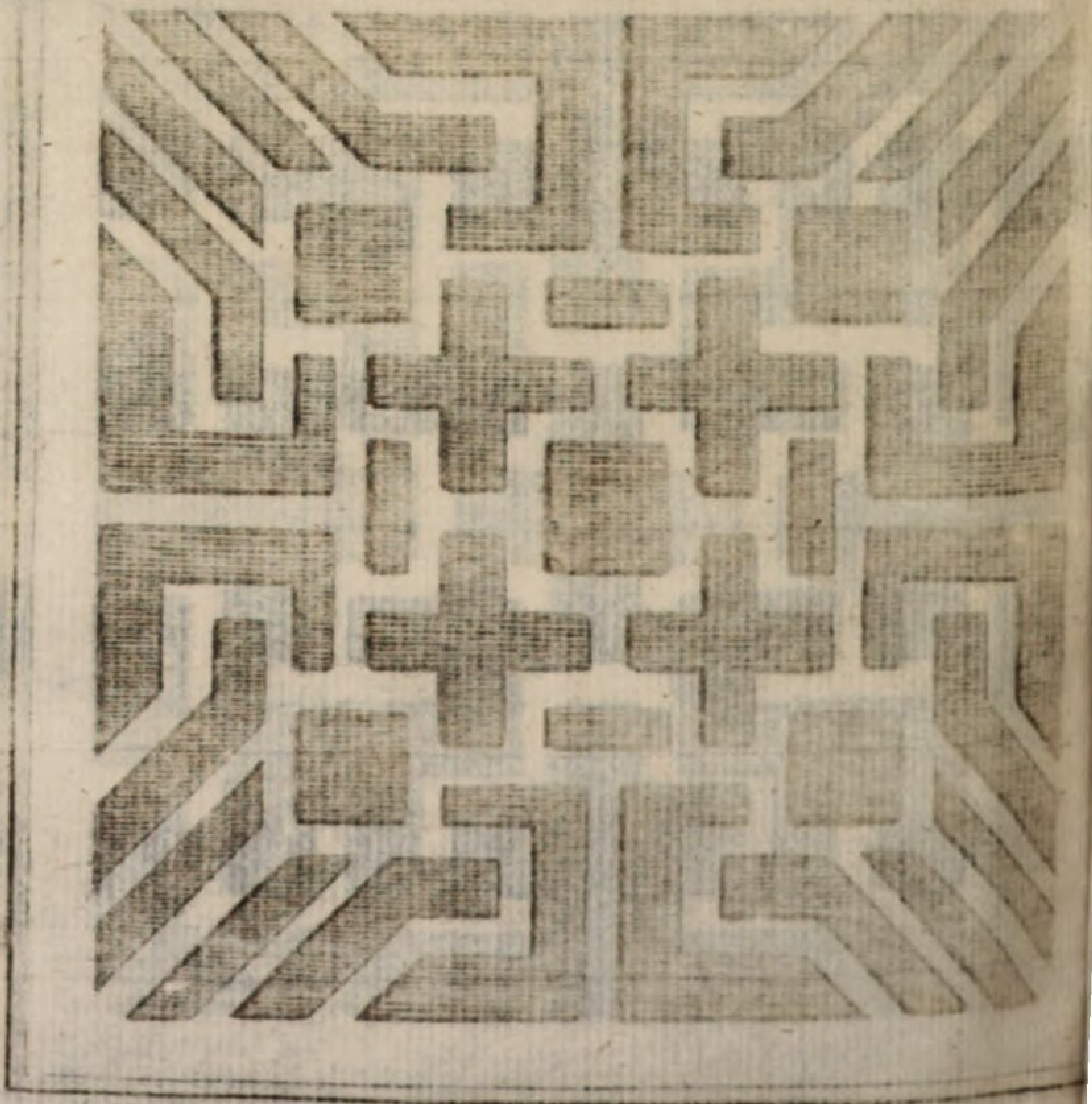


Fig:
H

H



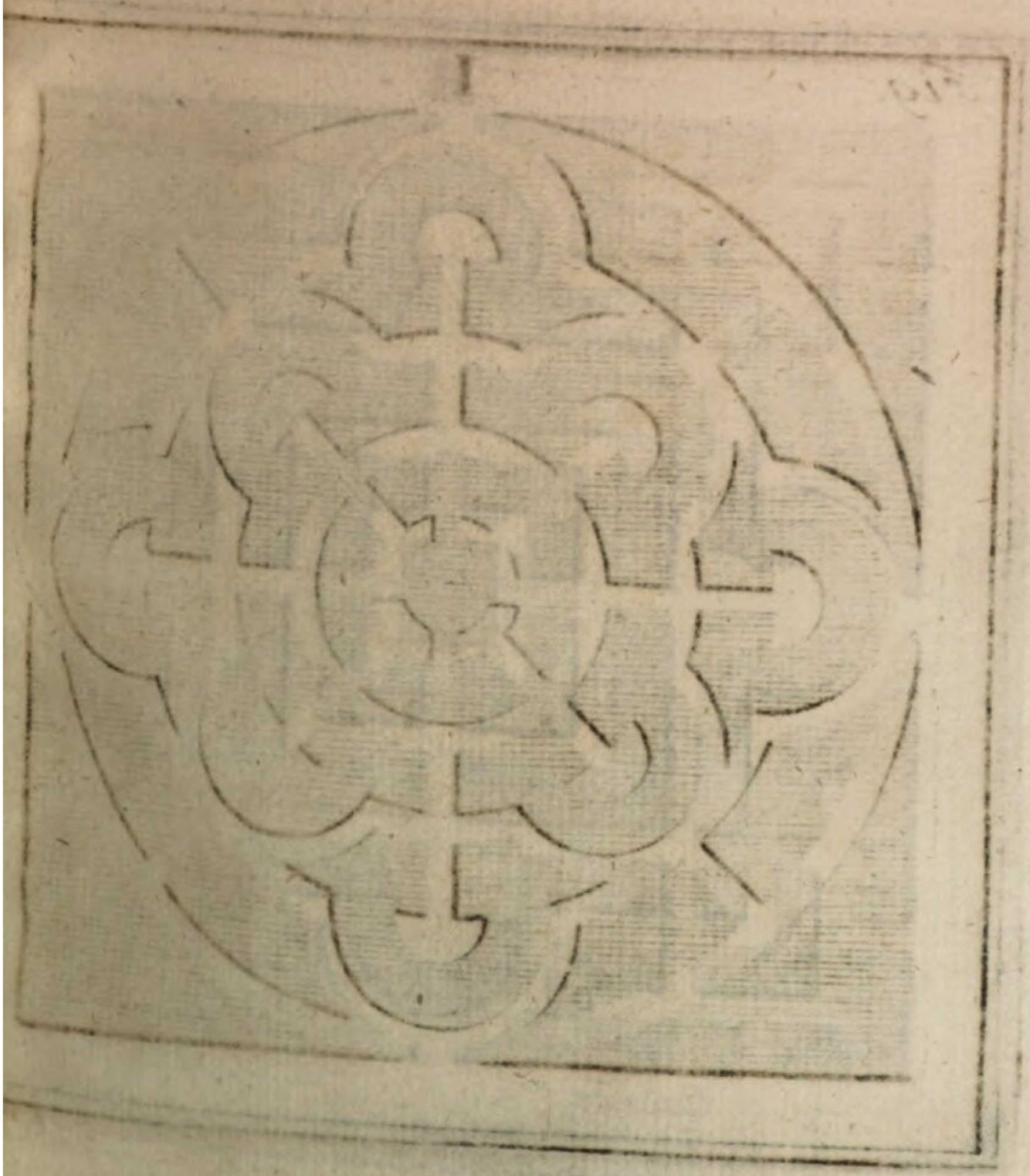


Fig: I

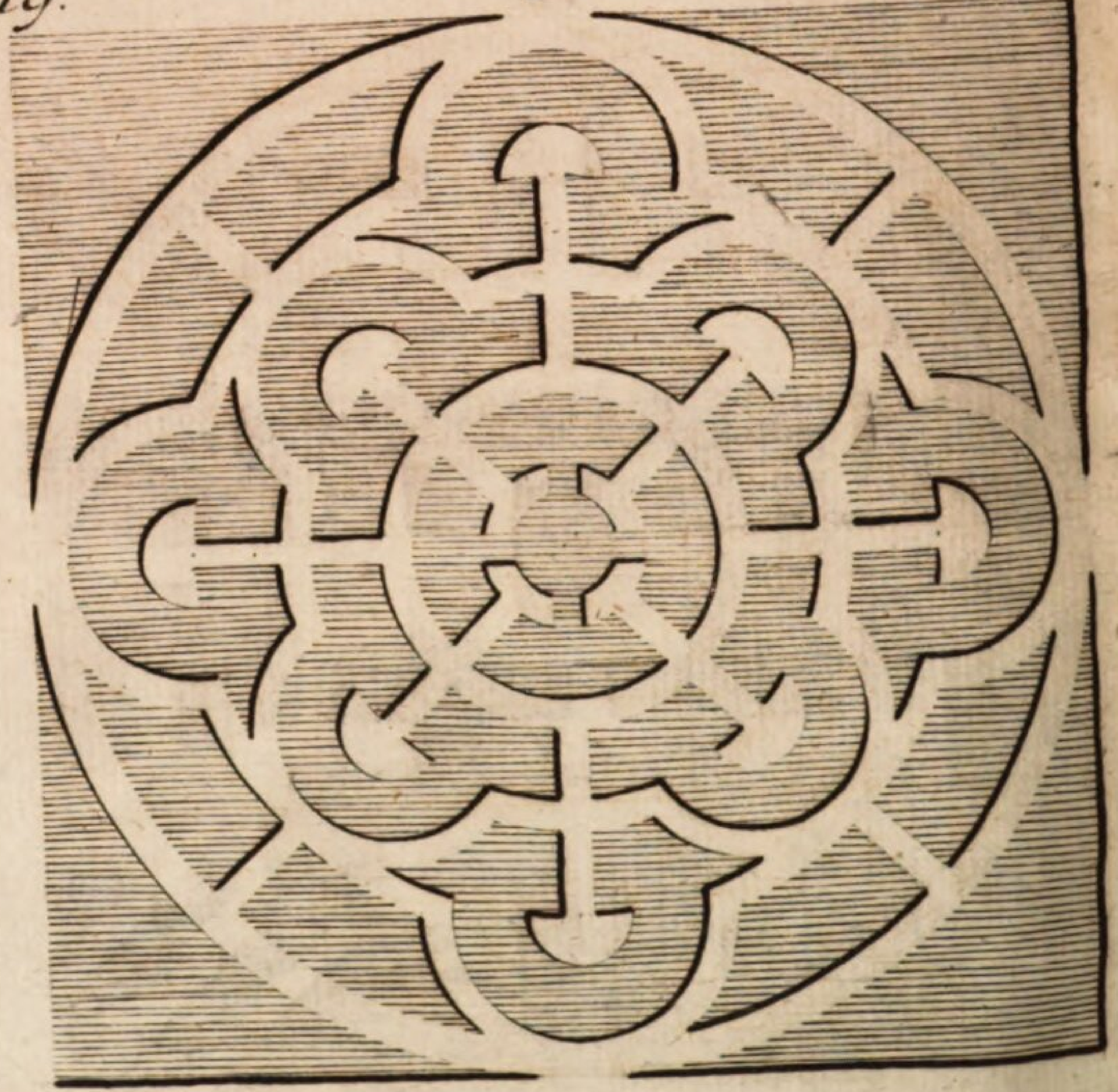
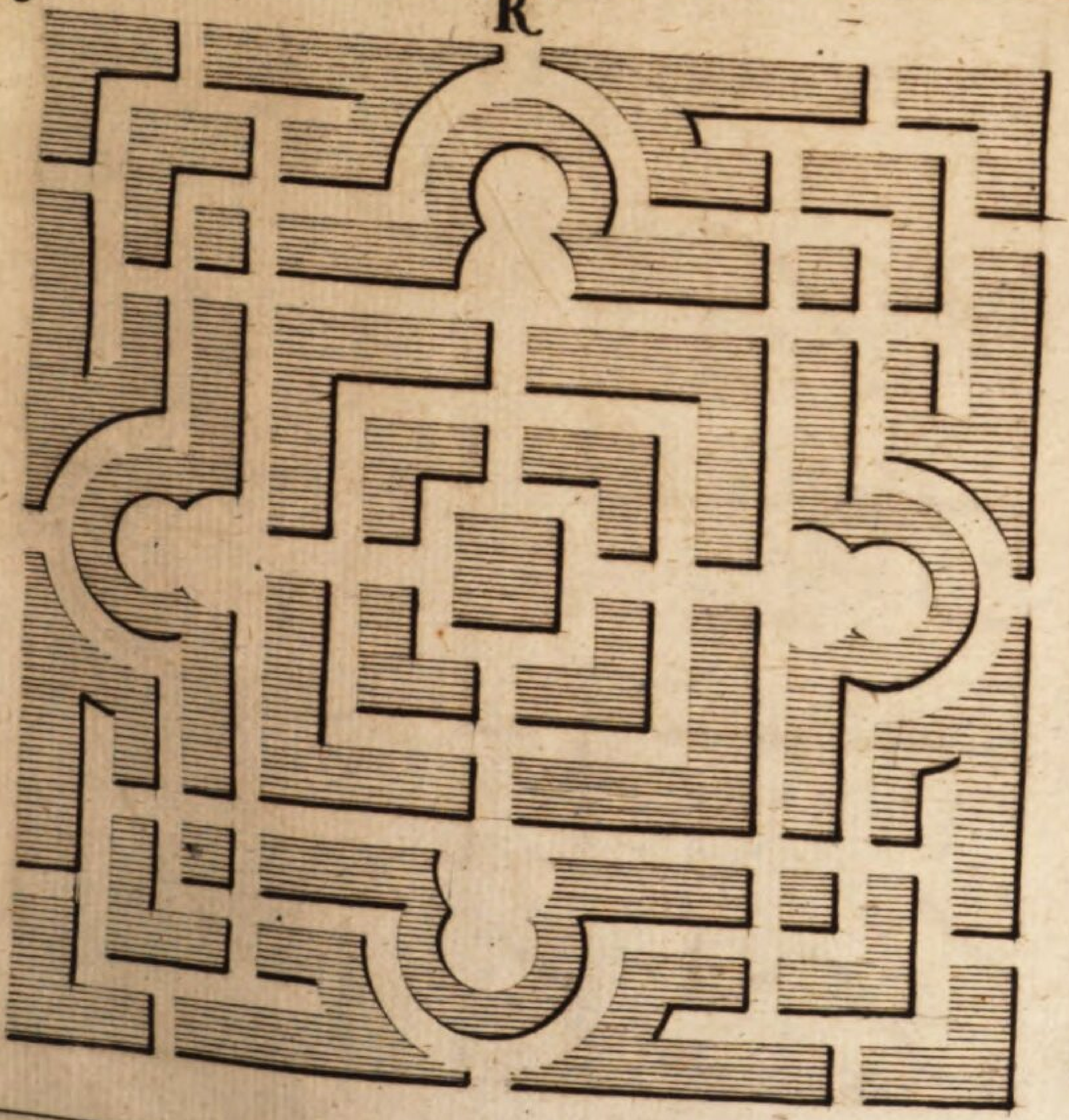


Fig: K



XI

Fig. L

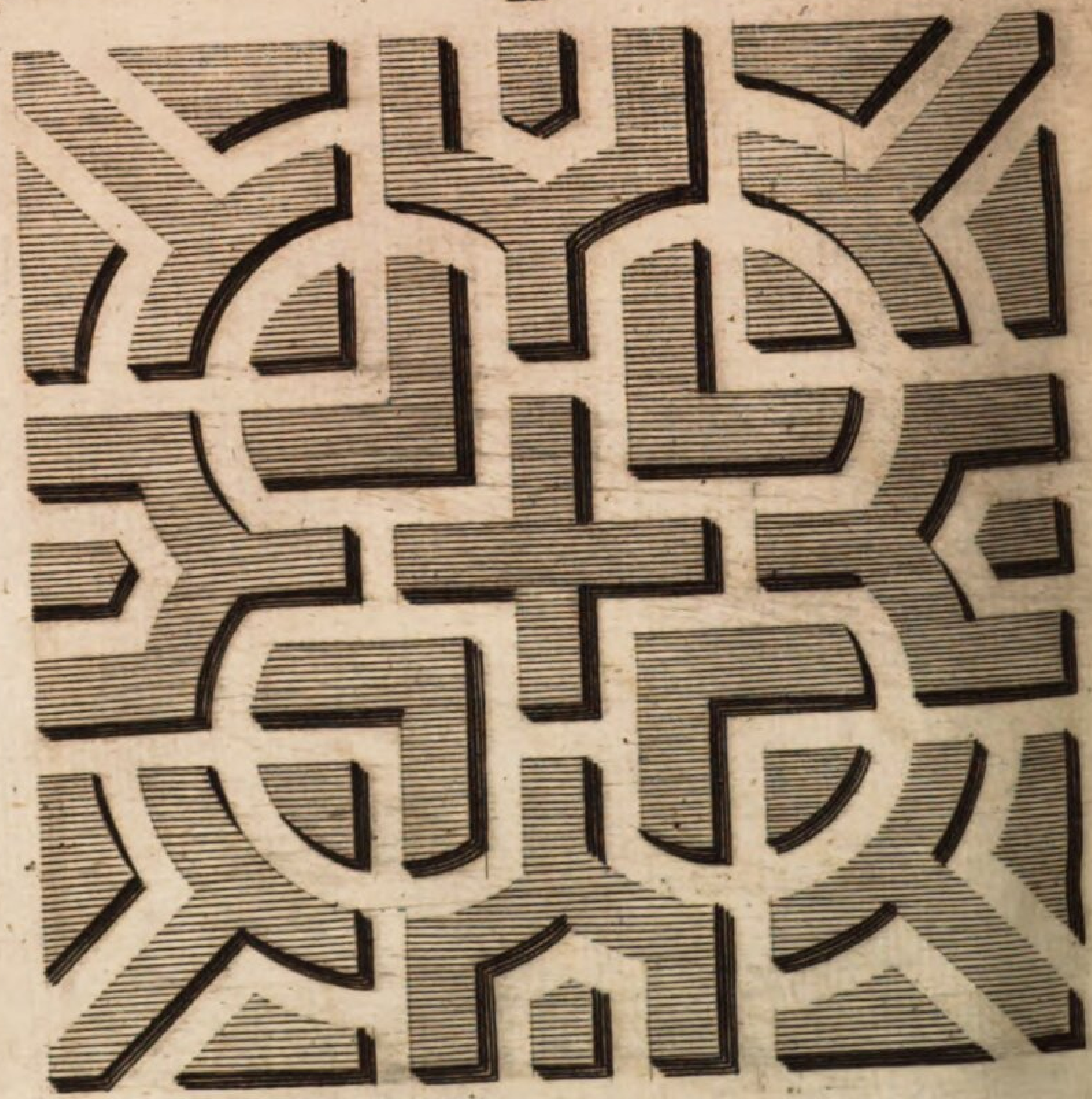
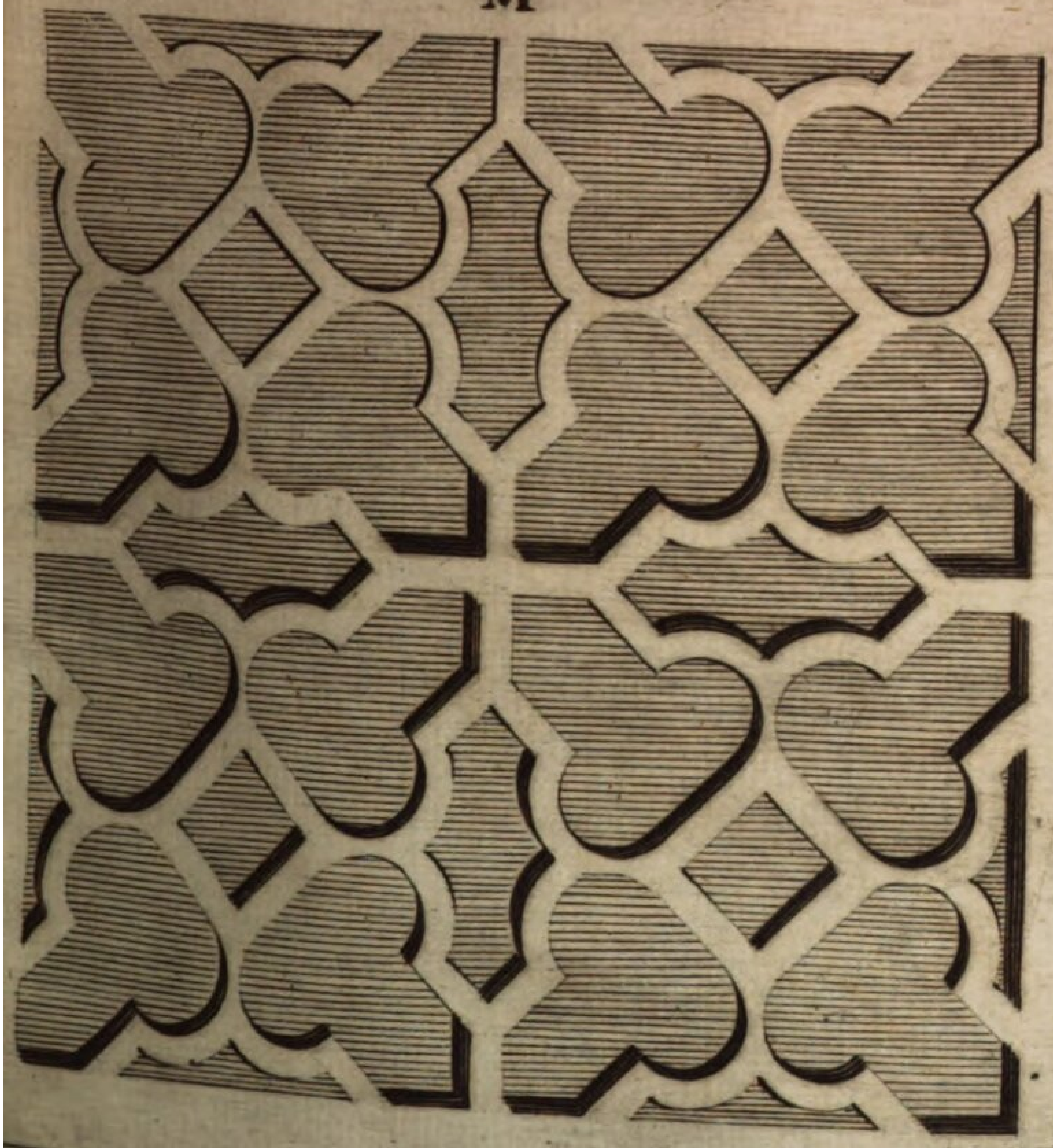


Fig.

M



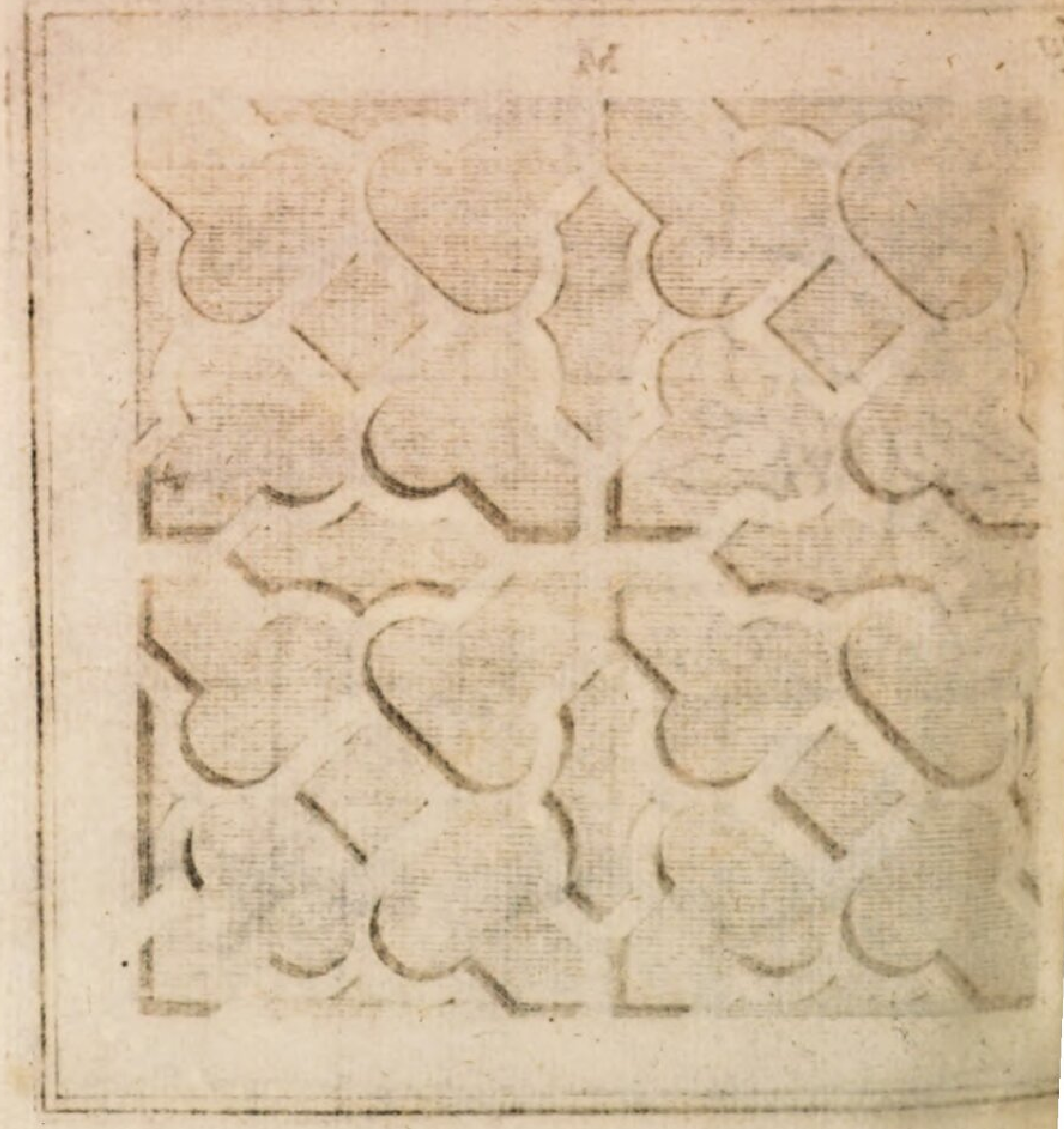

M

Fig: N

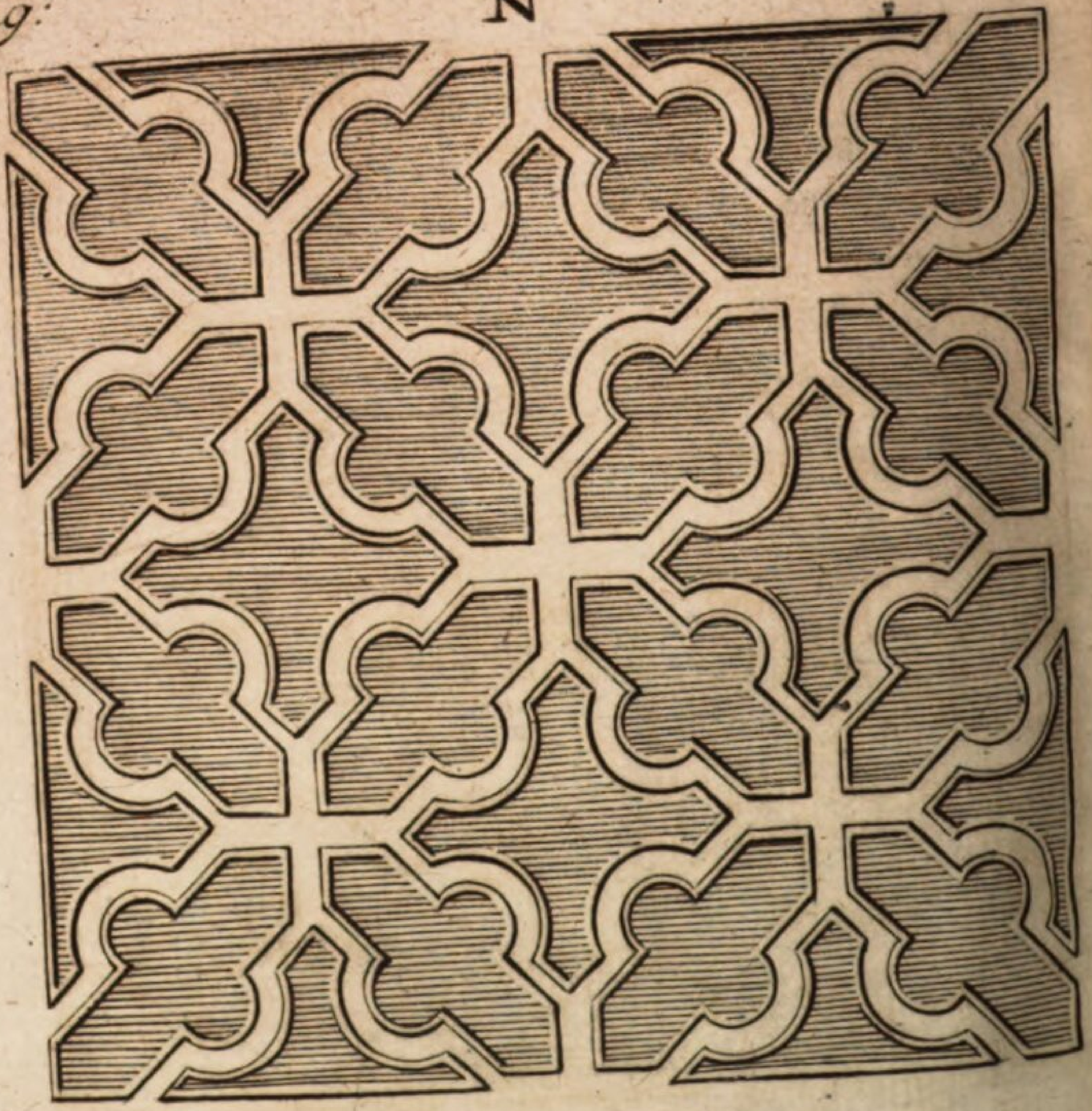
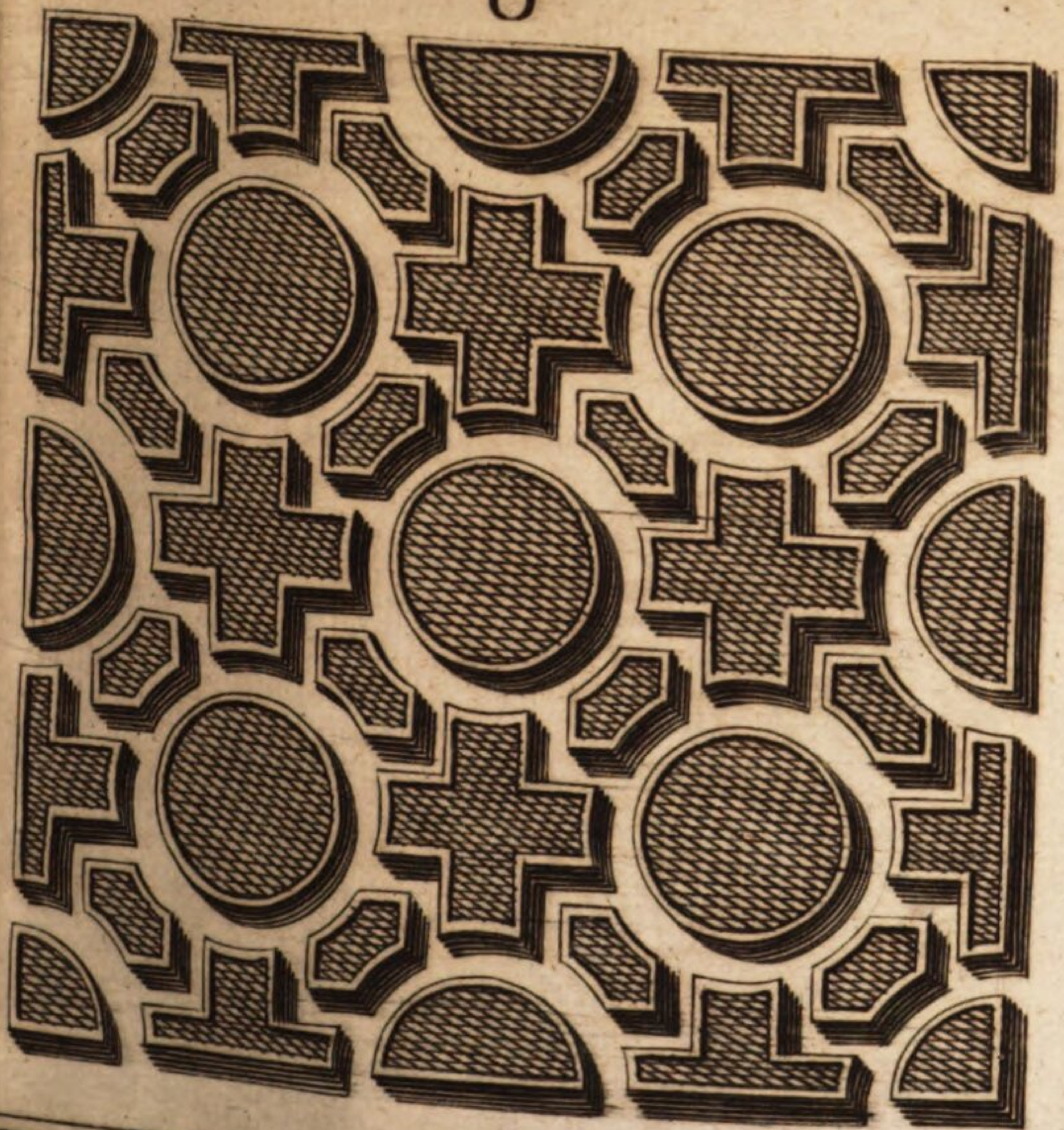


Fig: O



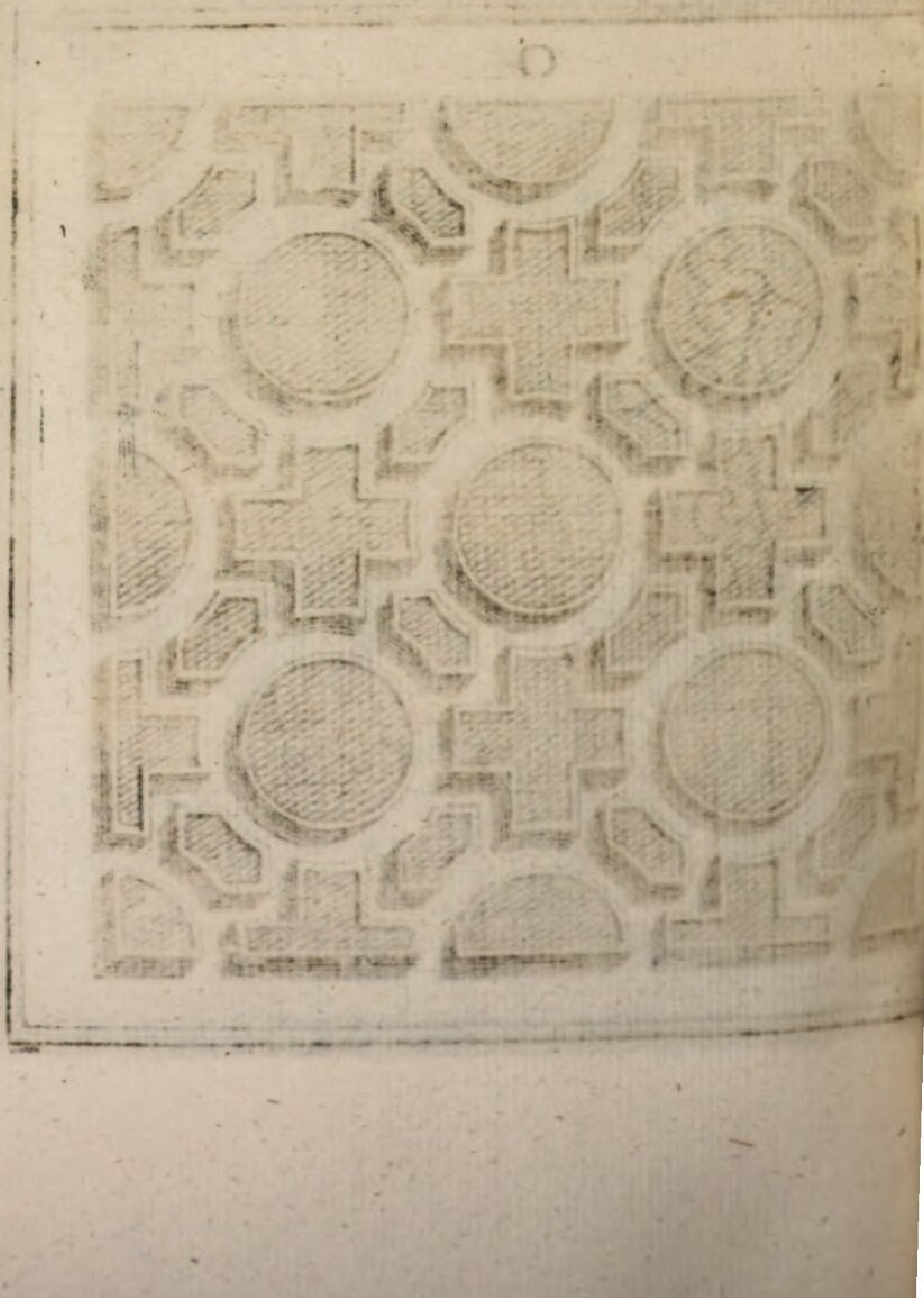
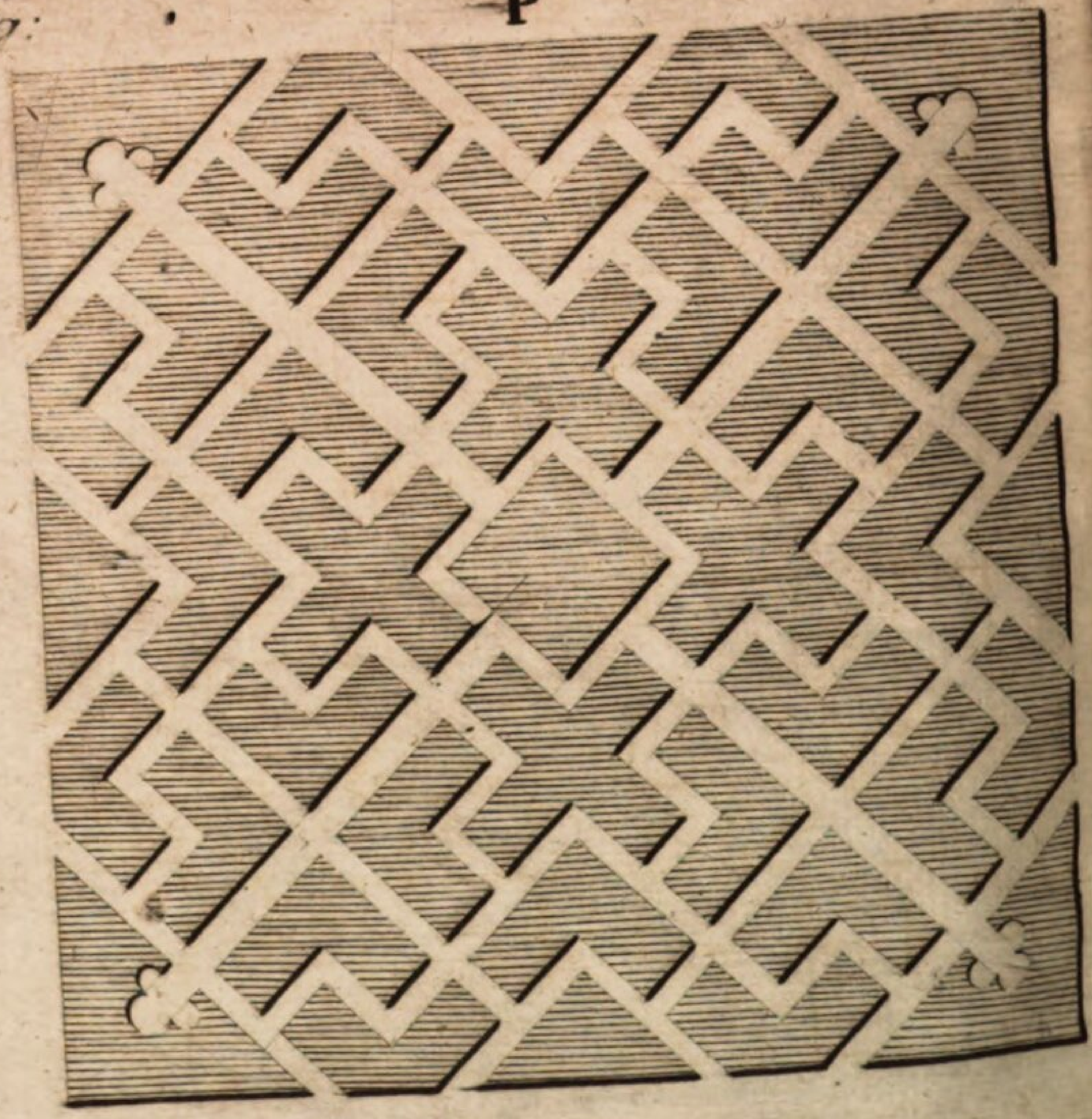


Fig: **P**



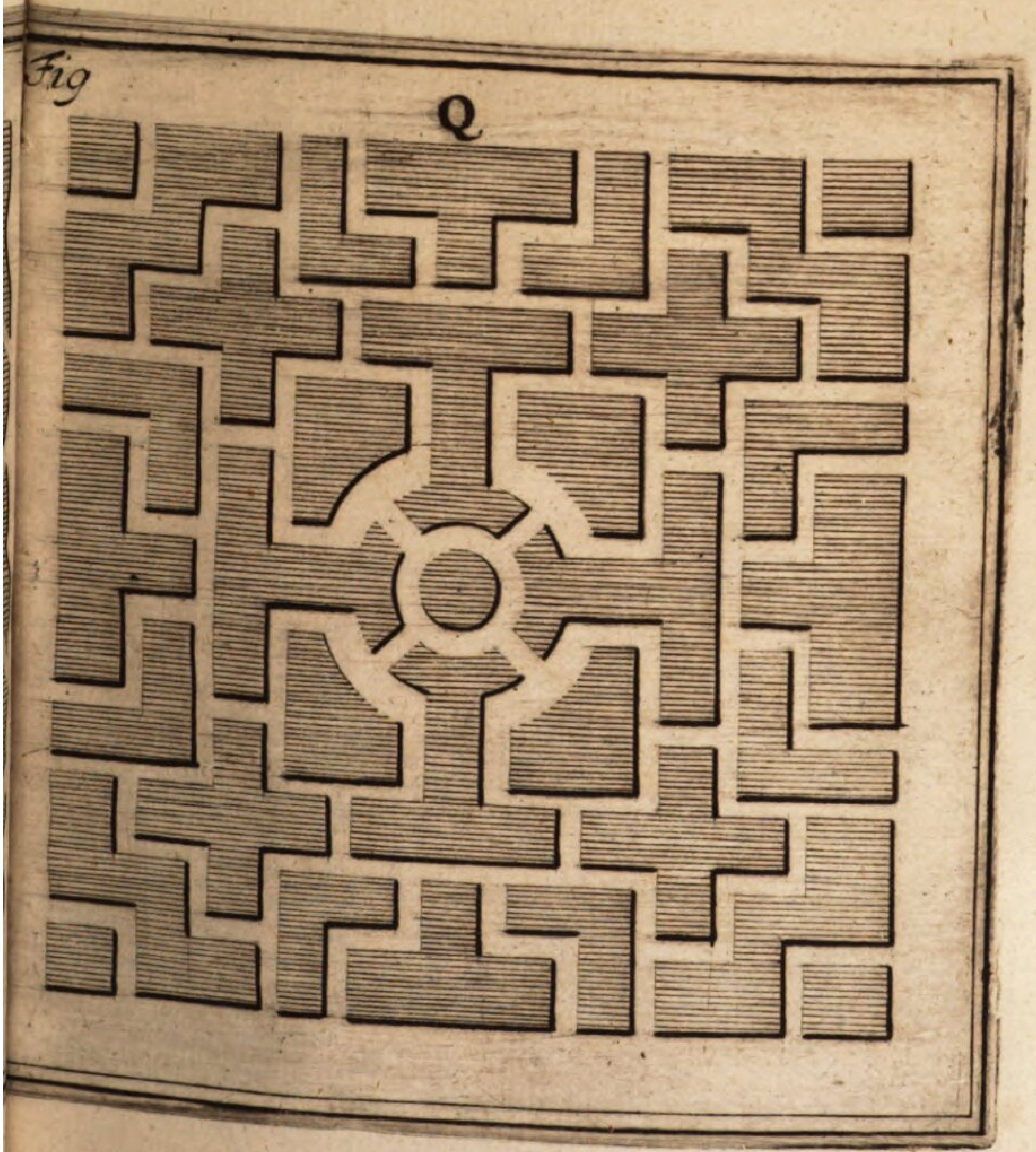
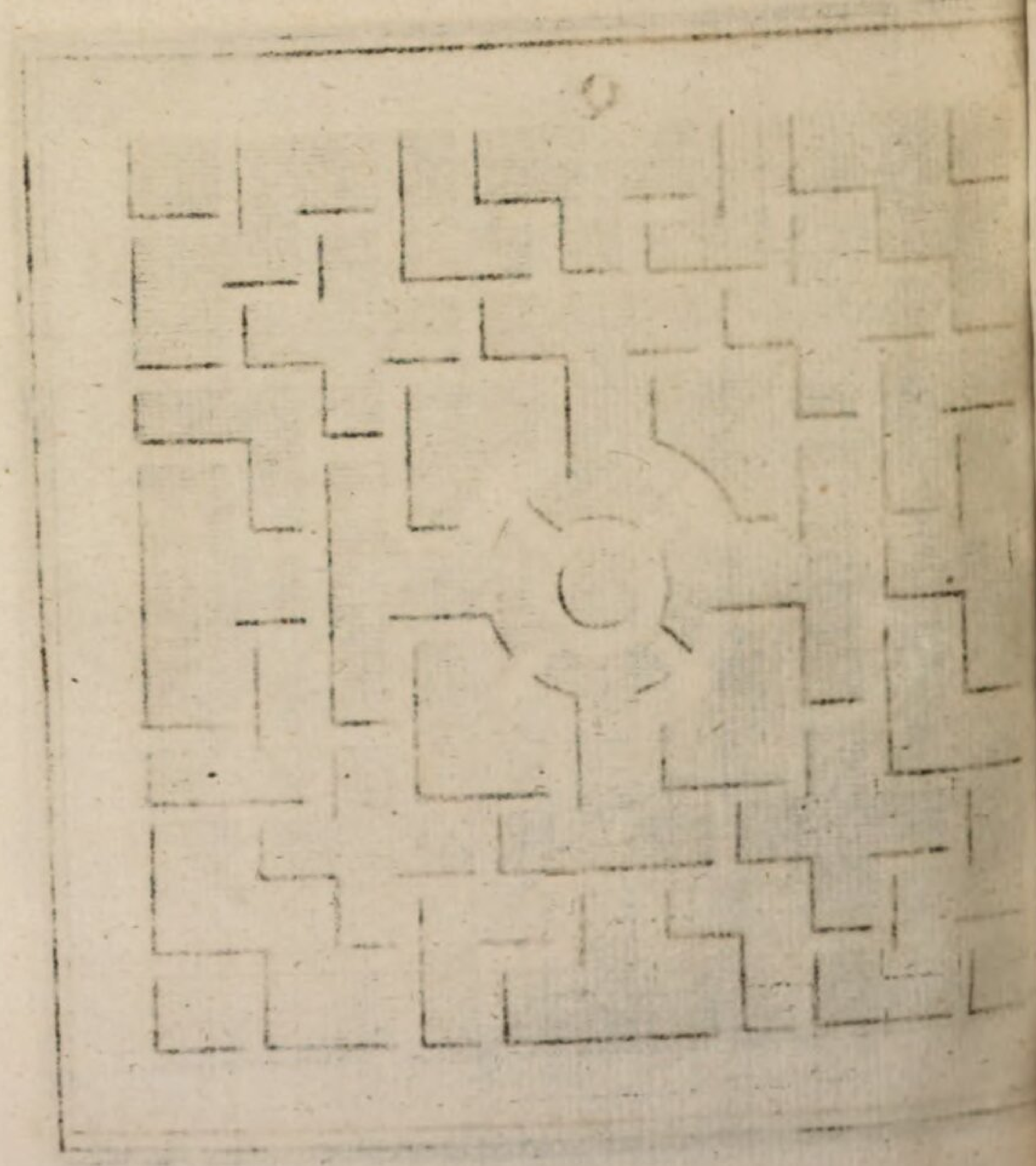


Fig
Q



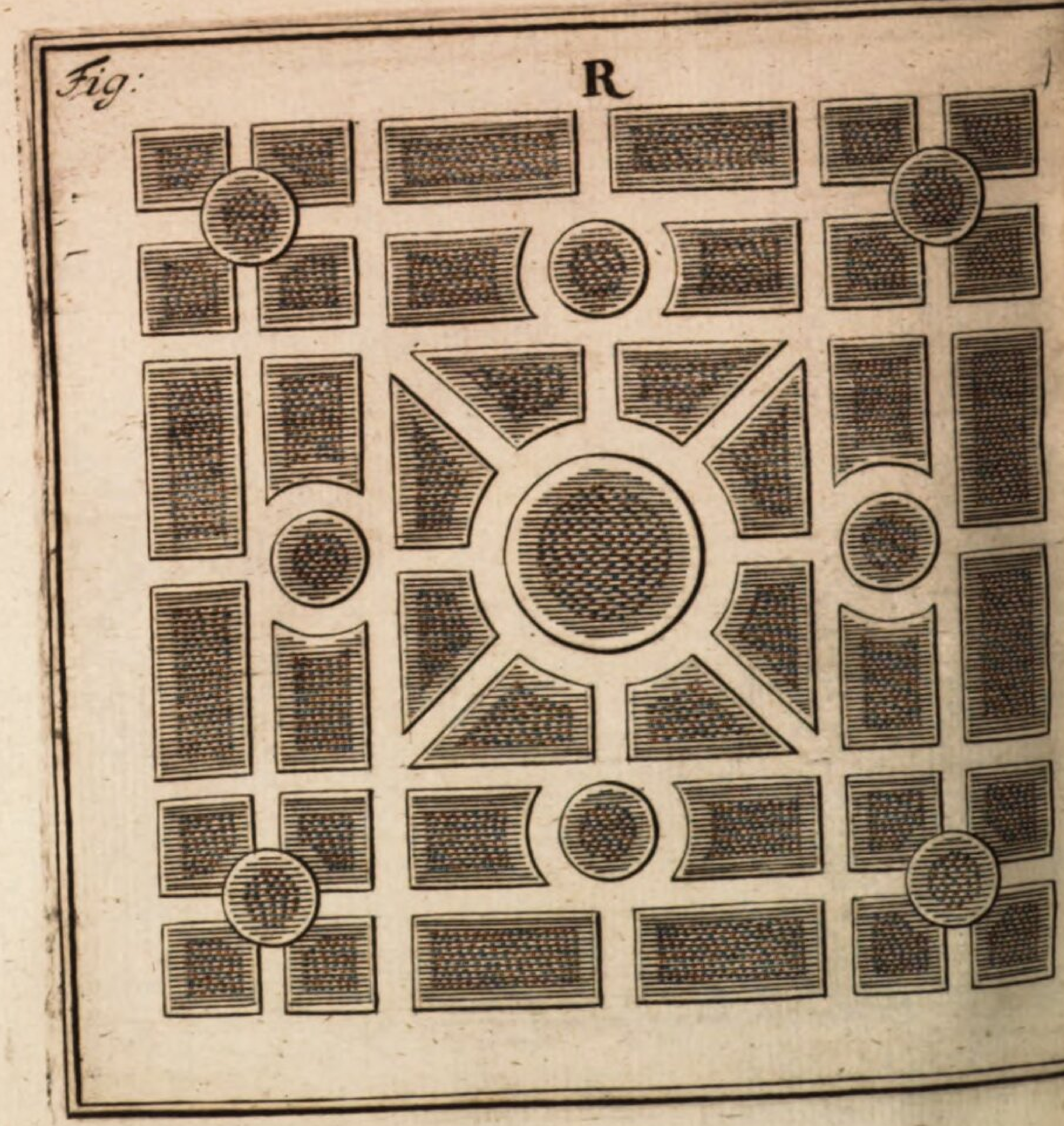


Fig:
R

Fig:

S

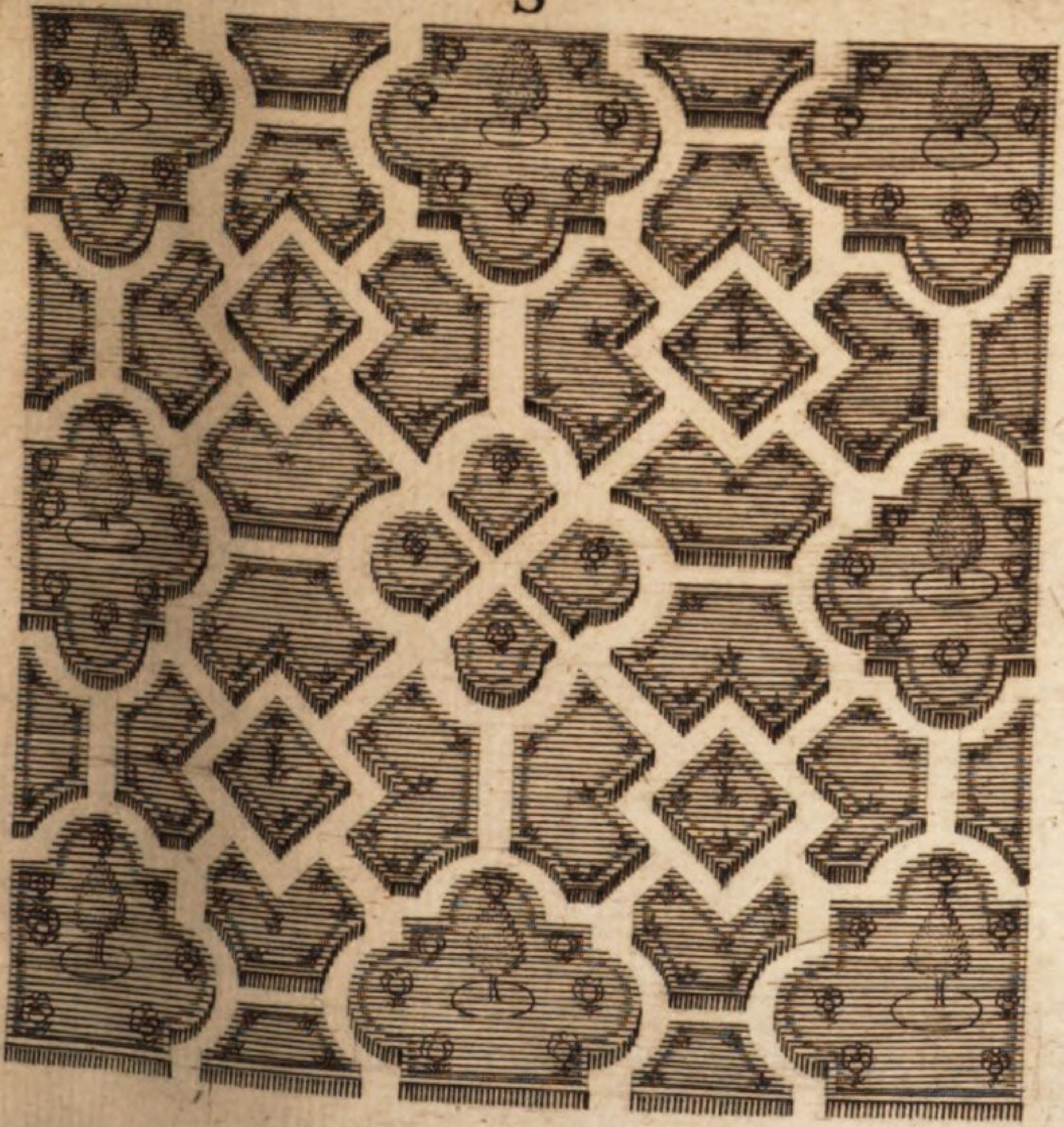


Fig: T

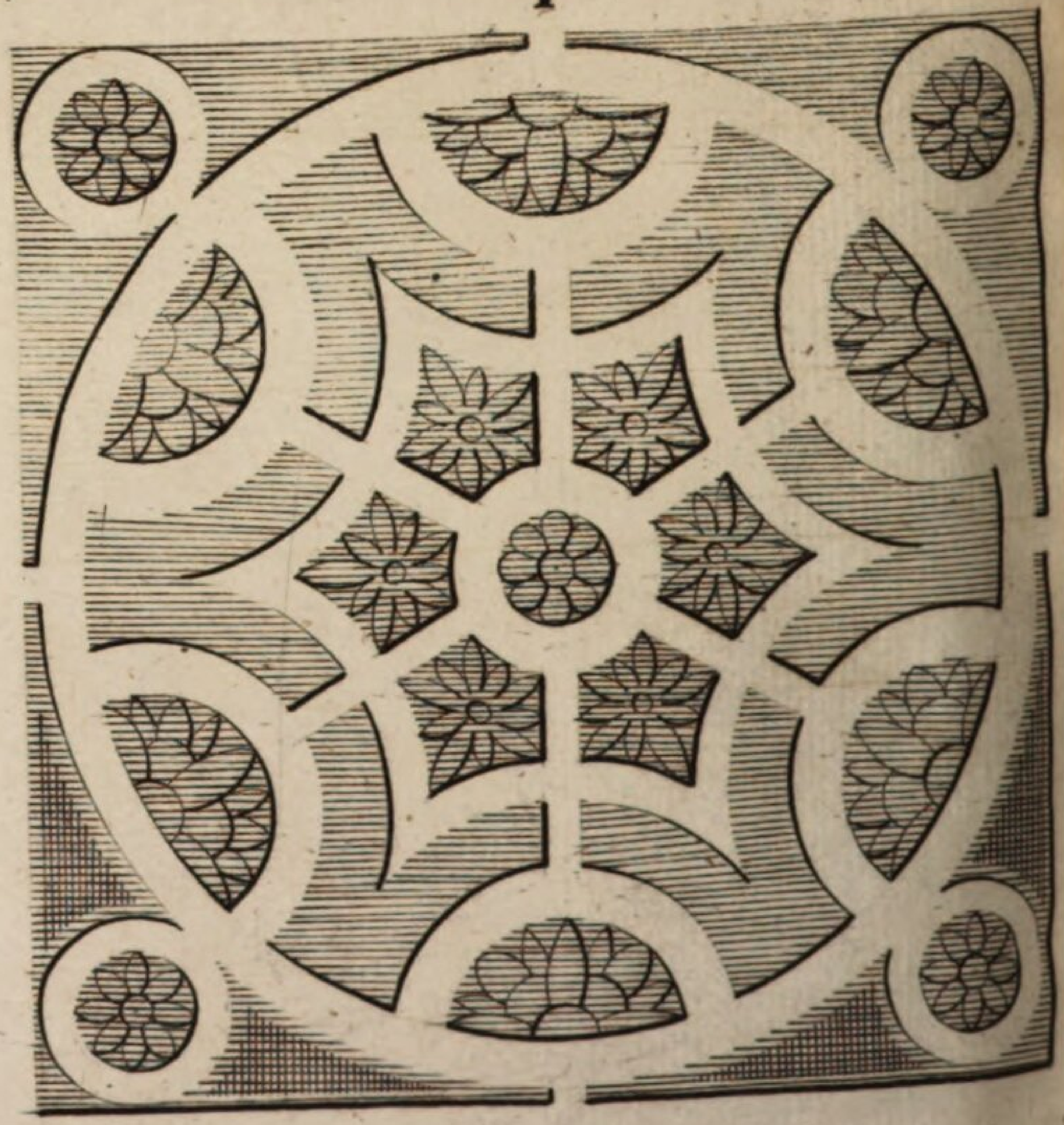
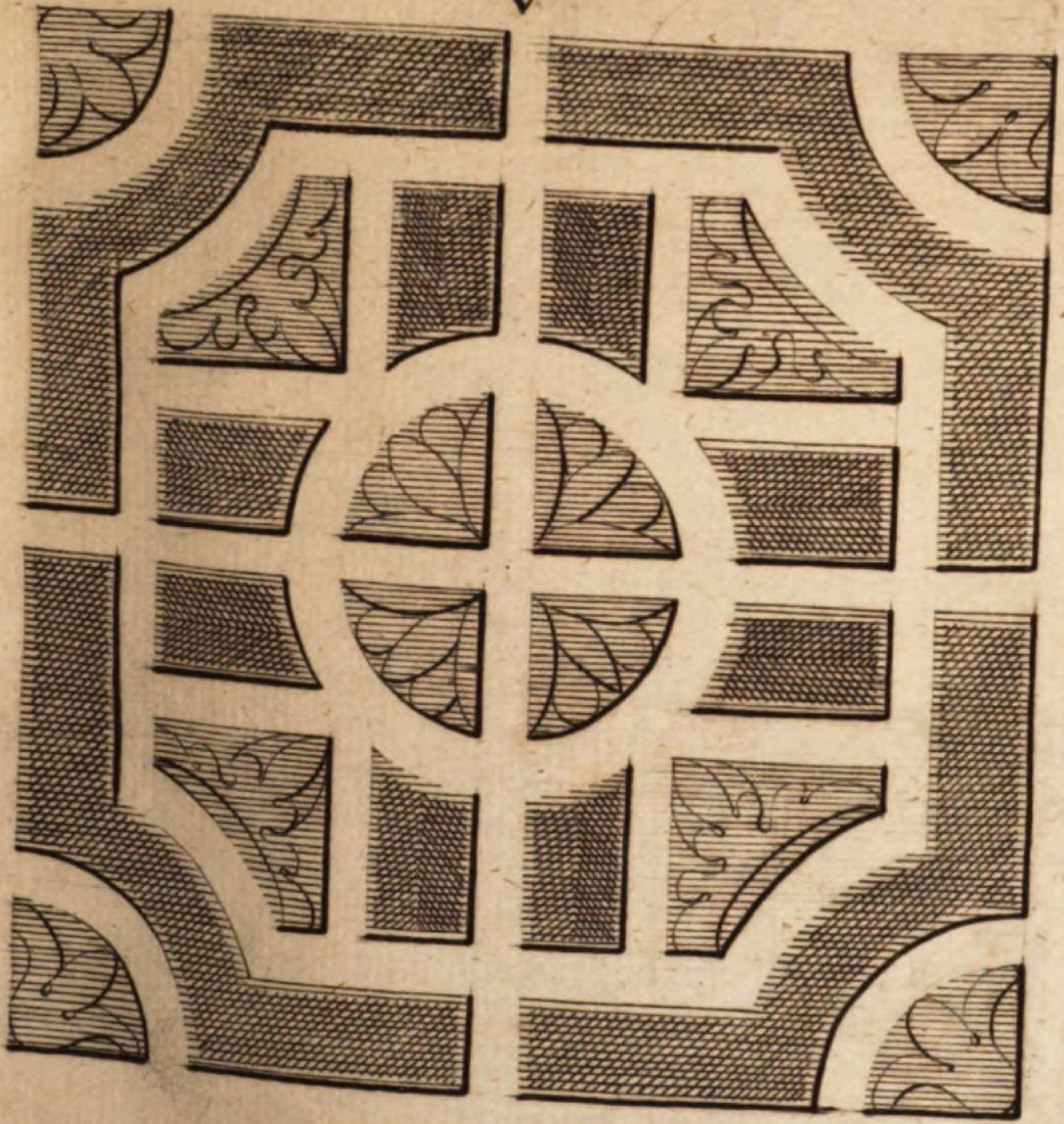
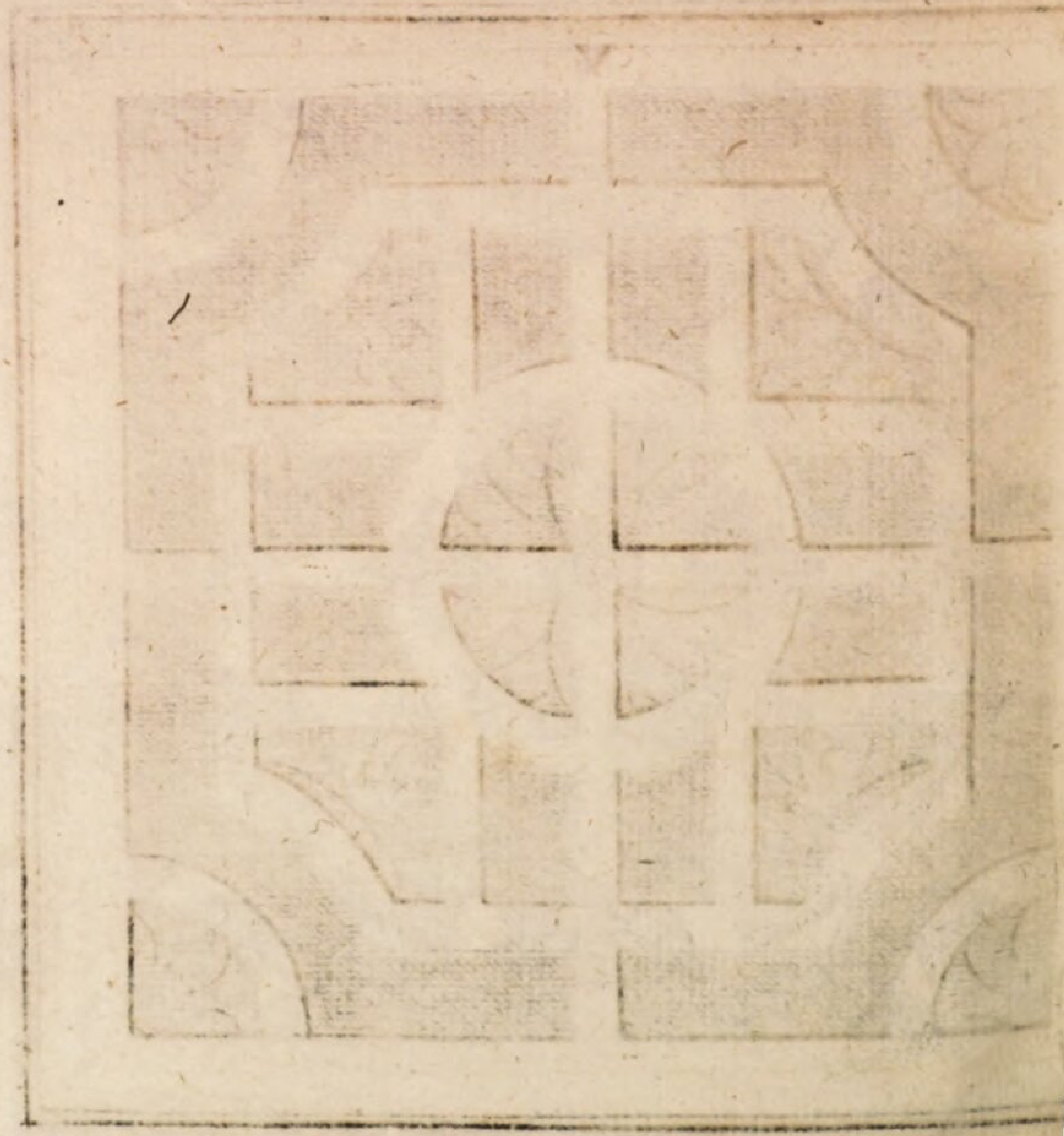


Fig:

V





X

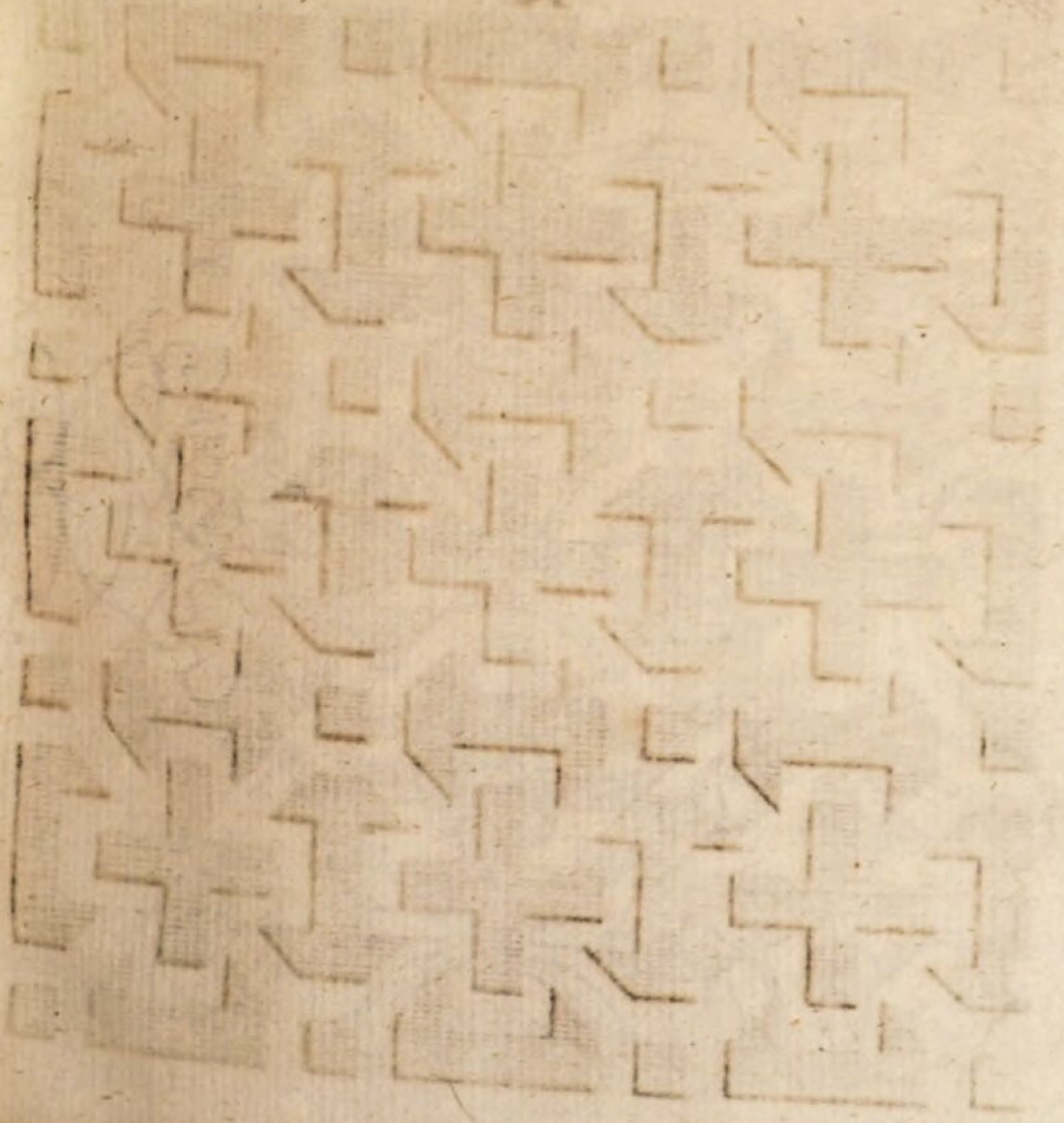


Fig: X

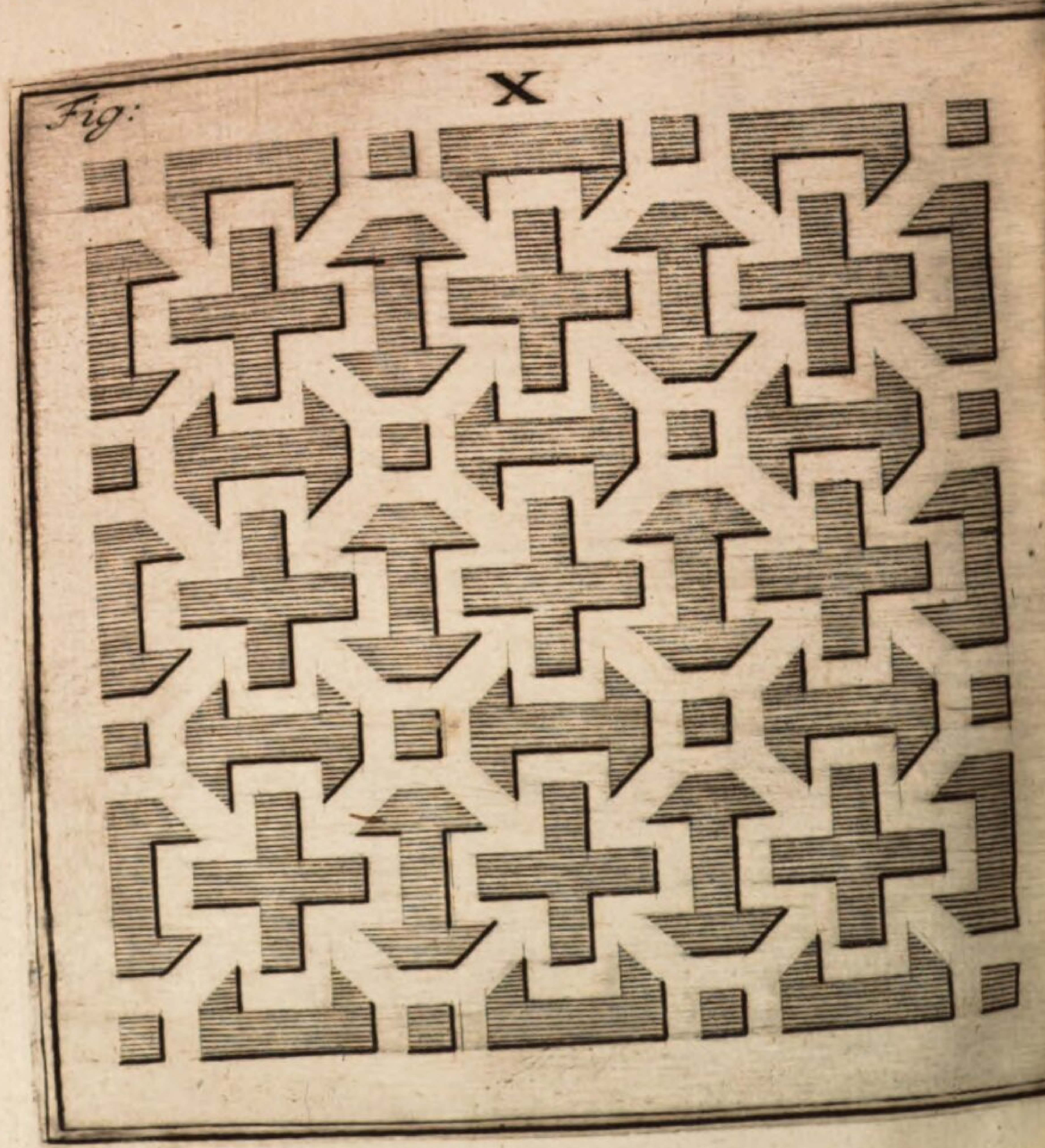
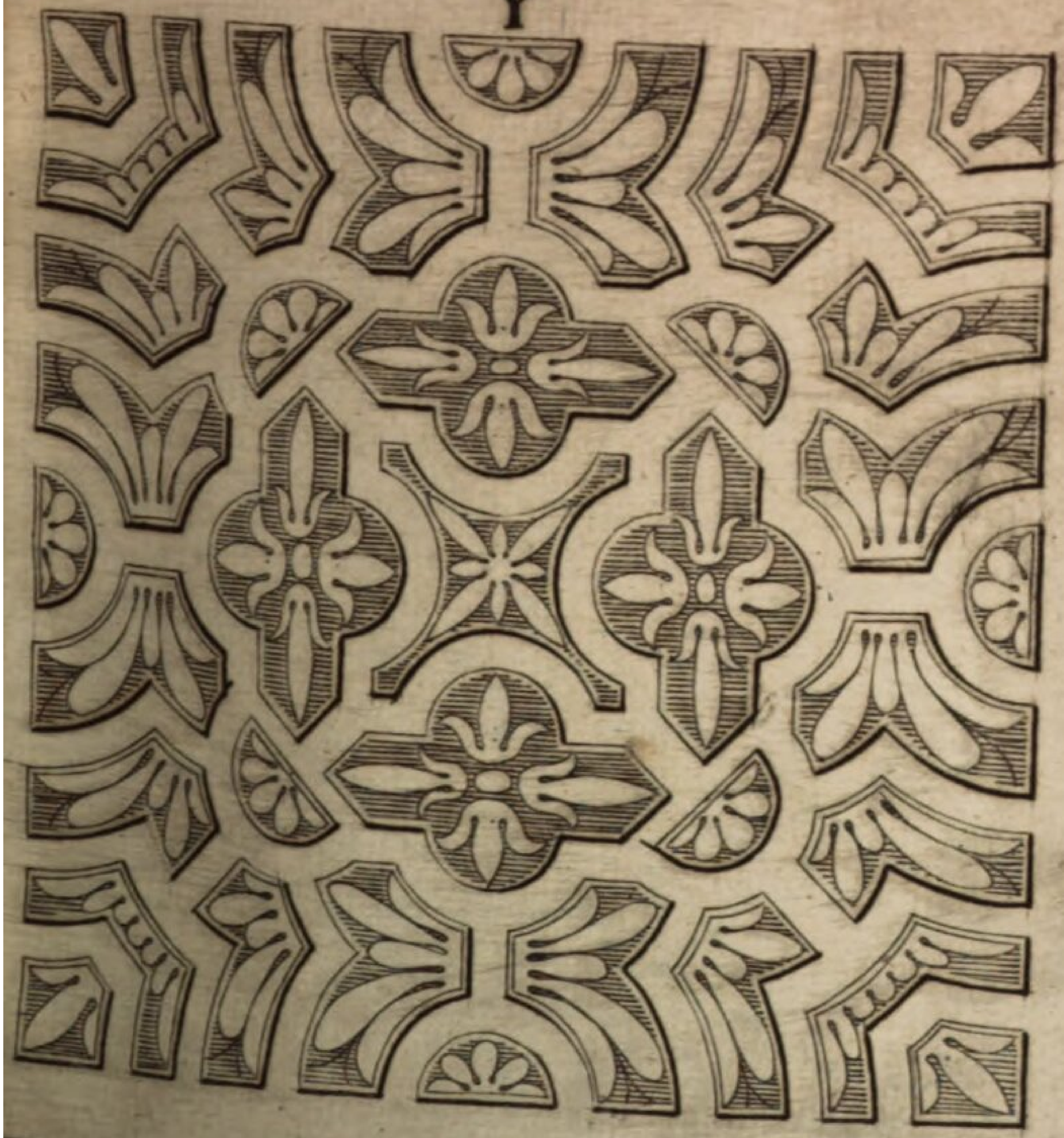


Fig:

Y



Y

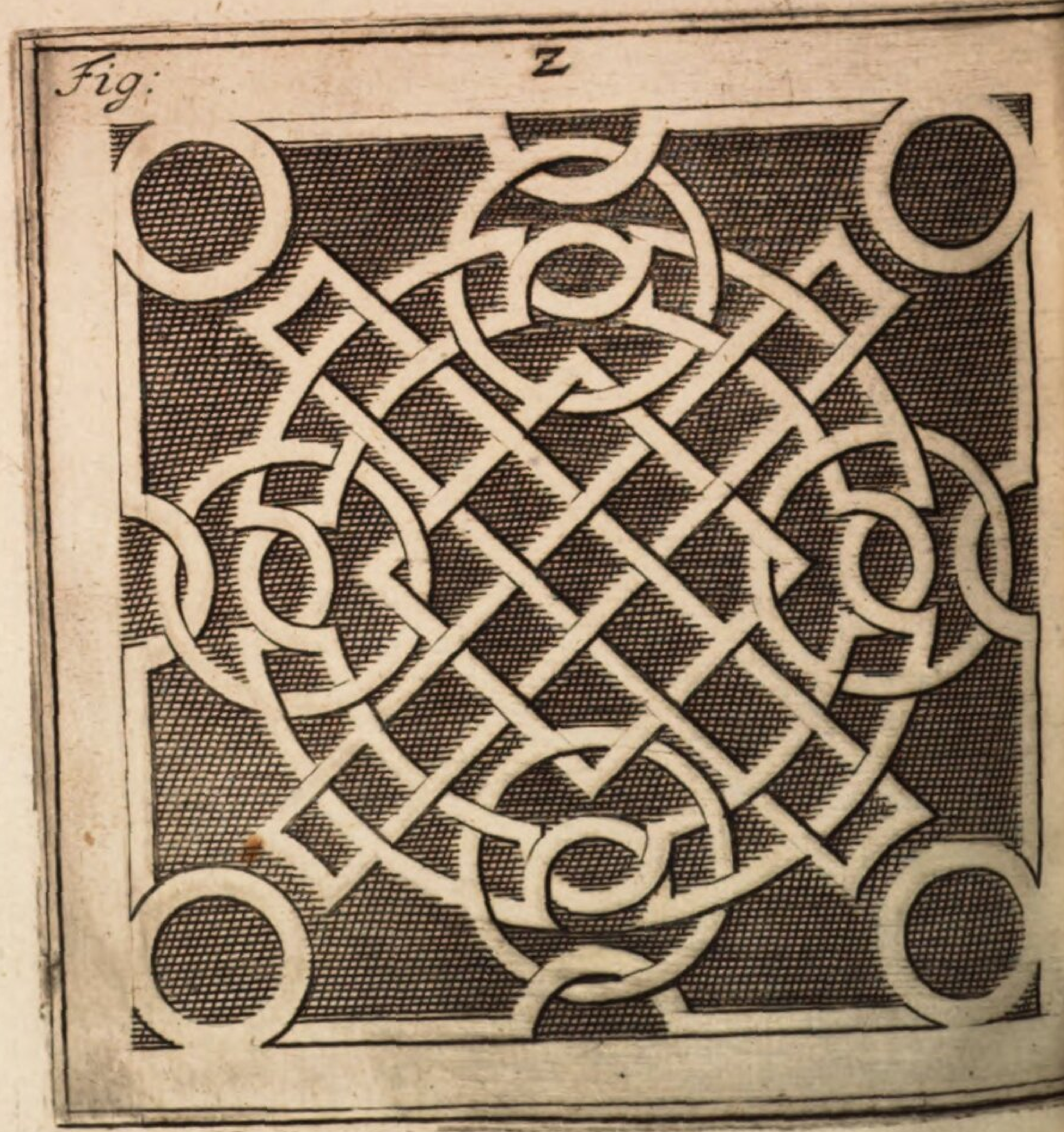
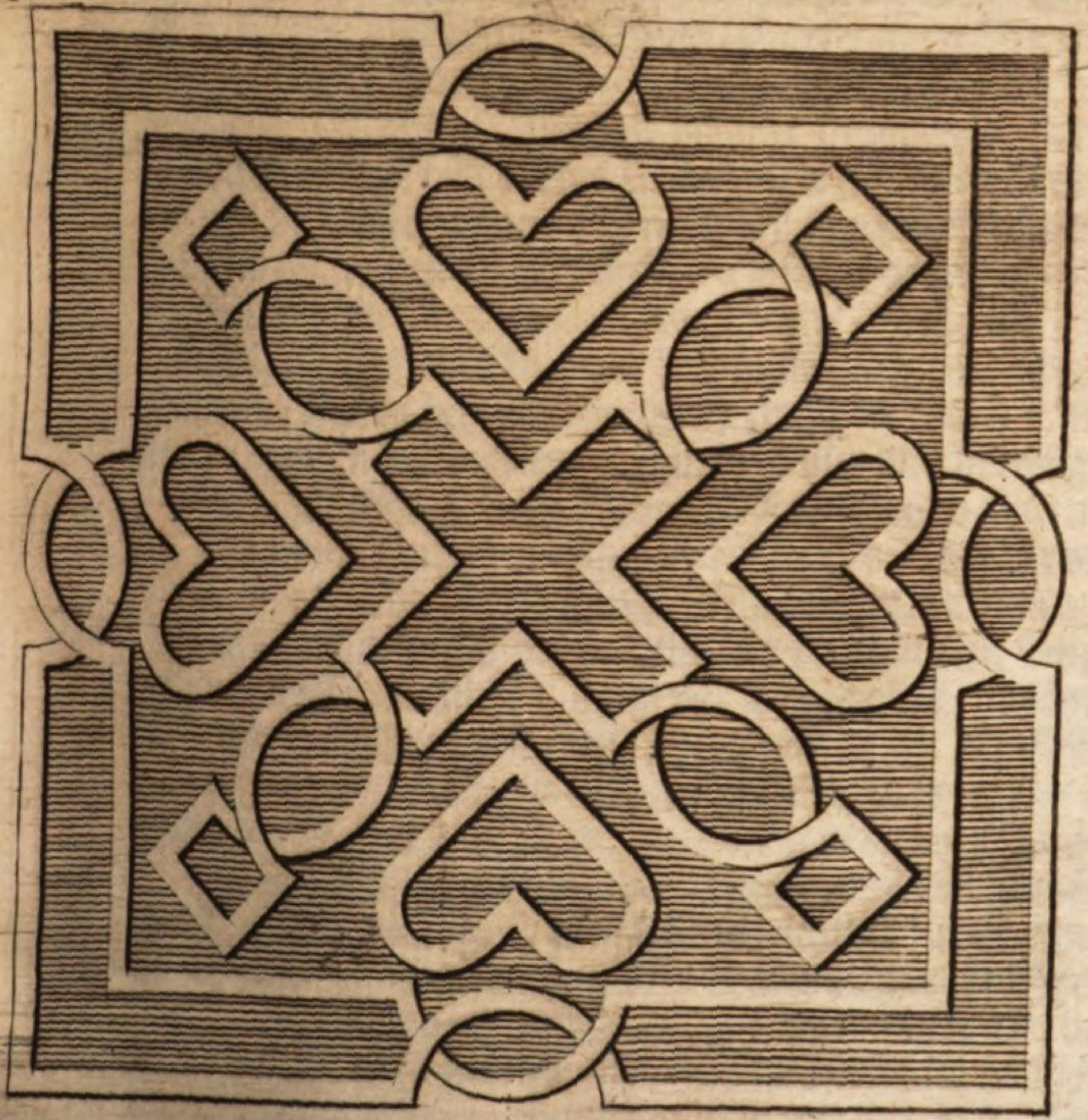


Fig:
Z

Fig: *Aa*



I. Die Abmäſſung der Gröſſe des Platzes unſers Blumen-Gartens betreffend / nemlich / wie man ſolchen vom Felde aufs Papier abtragen und aufreiſſen ſolle: So hat der Gärtner zu wiſſen / daß wir (wie oben erwähnet) in dem Haupt-Riß ſub Lit. A A A. hierzu die beyde Viertheil / ſo mit ♌ und ♍ bezeichnet / zum Platz des Blum-Gartens erwählen; denn das eine Viertheil ♌ eine Breite zwiſchen 5. und 6. betreffend / ein hundert und zwantzig Schuh / das ander Viertheil ♍ aber zwiſchen 9. und 10. nur ein hundert und zehen Schuh hält; Aus Urſachen / weiln wir mit dieſem Blumen-Garten und deſſen Feldungen uns nach der gantzen Hauptheilung aller Baum-Gärten / hinter dem Gebäu unſers Hofes / haben richten müſſen / damit alſo die Felder hinter demſelbigen eine gleiche Theilung / jede von ein hundert und fünffzig Schuhen haltend / bekommen mögen; derowegen die Länge des Blumen-Feldes beyder Viertheil / zwiſchen 5. und 7. wie auch zwiſchen 11. und 12. genommen worden ein hundert vier und dreyſſig Schuh.]

Nota. Die Länge dieſer Blumen-Felder ſeynd auch mit Fleiß alſo genommen / damit der Blumen-Gärtner in der Austheilung / ſo wol der gevierdten als ablangen Theilungen / ſich üben möge.

Es iſt auch nichts daran gelegen / ob man dieſe Proportion oder Gröſſe behalten wolle oder nicht; dann wir ſolches alles / gleichwie alles vorige / nur zur Erlehrung / Exempels weiſe ſetzen / und damit dem Blumen-Gärtner frey ſtellen / wann derſelbige ein andern Platz hätte / ſo etwan runde / ablang / von ungleichen Seiten und Winckeln / darein zu machen / was er will.

Damit wir aber ohne fernern Umſchweiff zur Abmäſſung beyder Viertheil ♌ und ♍ gelangen / ſo iſt ſolches leichtlich zu verrichten / weiln ſelbige an allen Ecken Winckelrecht ſeynd / in dem man nur die Breite 5.6. nemlich ein hundert und zwantzig Schuh / und 5.7. ein hundert vier und dreyſſig Schuh / mit einer zehenſchühigen abgehobelten Mäß-Ruthe abmiſſet / ſelbige Länge in eine Schreibtafel oder auf einen Papier mit einem Bleyſtefft notiret.

Alſo auch das andere Viertheil ♍ / deſſen Breite 9.10. ein hundert und zehen Schuh / und die Länge 9.11. ein hundert vier und dreyſſig Schuh hält / alles fleiſſig miſſet und aufſchreibet.

Der Hauptweg aber zwiſchen 6. und 9. wie auch 8. und 11. iſt breit genommen acht und zwantzig Schuh / aus Urſachen / weiln man ſich / gleichwie zuvor gemeldet / nach der Haupt-Abtheilung aller Gärten / wie in der General Figur A A A zu ſehen / darnach gerichtet hat.

Nachdeme nun dieſes verrichtet; ſo reiſſet man zu Hauſe / nach verjüngtem Maßſtab / einen rechten Winckel / deſſen eine Seite a b faſt drey hundert Schuh lang ſeyn ſolle. Und nimmt mit dem Hand-Zirckel auf dem vorigen Maaßſtab die Breite des zuvor obgemeldten erſten Viertheils ♌ /

nemlich / ein hundert und zwantzig Schuh / und ſetzt ſelbige auf der zuvor geriſſenen Lini a b von a in d.

Deßgleichen auf dieſer Lini ferner die Weite des Hauptgangs / nemlich acht und zwantzig Schuh von d in e. Ebenmäſſig die Breite des andern Viertheils ♍ ein hundert und zehen Schuh von e in b.

Nach dieſem auf vorbeſagte Lini a b der Neben-Seite a i, ſo mit a b Winckelrecht und ohngefehr geriſſen worden / ſetzet man die Länge / nemlich ein hundert vier und dreyſſig Schuh / von a gegen i in c.

Mit dieſer Weite / hundert vier und dreyſſig Schuh / macht man aus b mit dem Hand-Zirckel einen Zirckel-Riß unter ſich gegen f, nimt alsdenn die Weite a b mit dem Zirckel / ſetzt ſolche von c auch gegen f, reiſſet damit ebenmäſſig einen Zirckel-Riß / daß dieſer den vorigen durchſchneide in f, und reiſſet von c nach f eine blinde Lini c f.

Endlich nimmt man die Weite a d, trägt ſolche von c in g, ingleichen d c von g in h. Item / e b von h in f reiſſet a d c g, giebt ſolches das erſte Vierthel ♌.

Das ander Viertheil ♍ zu reiſſen; ſo nimmt man mit dem Hand-Zirckel die Weite des Hauptwegs auf dem verjüngten Maaßſtab / ſo acht und zwantzig Schuh / trägt ſelbige auf der Lini a b von d in e, alſo auch auf der Lini c f von g in h, reiſſet derowegen e h, e b, b f und h f mit vollkommen Linien zuſammen / ſo wird das ander Viertheil e b h f ebenmäſſig geriſſen ſeyn.

II. Die Garten-Züg und allerley Figuren in dieſe Feldung erſtlich auf dem Papier zu reiſſen und auszutheilen: Setzen wir ein Fundament / bezeichnet in der Figur F f a, mit fig. ♌ / davon hält jede Seite ein hundert und zwantzig Schuh / Winckelrecht ins Gevierdte abgeſteckt / und iſt das gantze gevierdte Feld bezeichnet mit a b c d.

2. Von dieſen ein hundert und zwantzig Schuhen nimmt man den halben Theil / ſeynd ſechzig Schuhe / miſſet ſelbige von a gegen b in e, verzeichnet einen Pfahl. Alſo auch von c gegen d in f wiederum einen Pfahl. Ebenmäſſig von a gegen c in g einen Pfahl. Ingleichen von b gegen d in h einen Pfahl notiret.

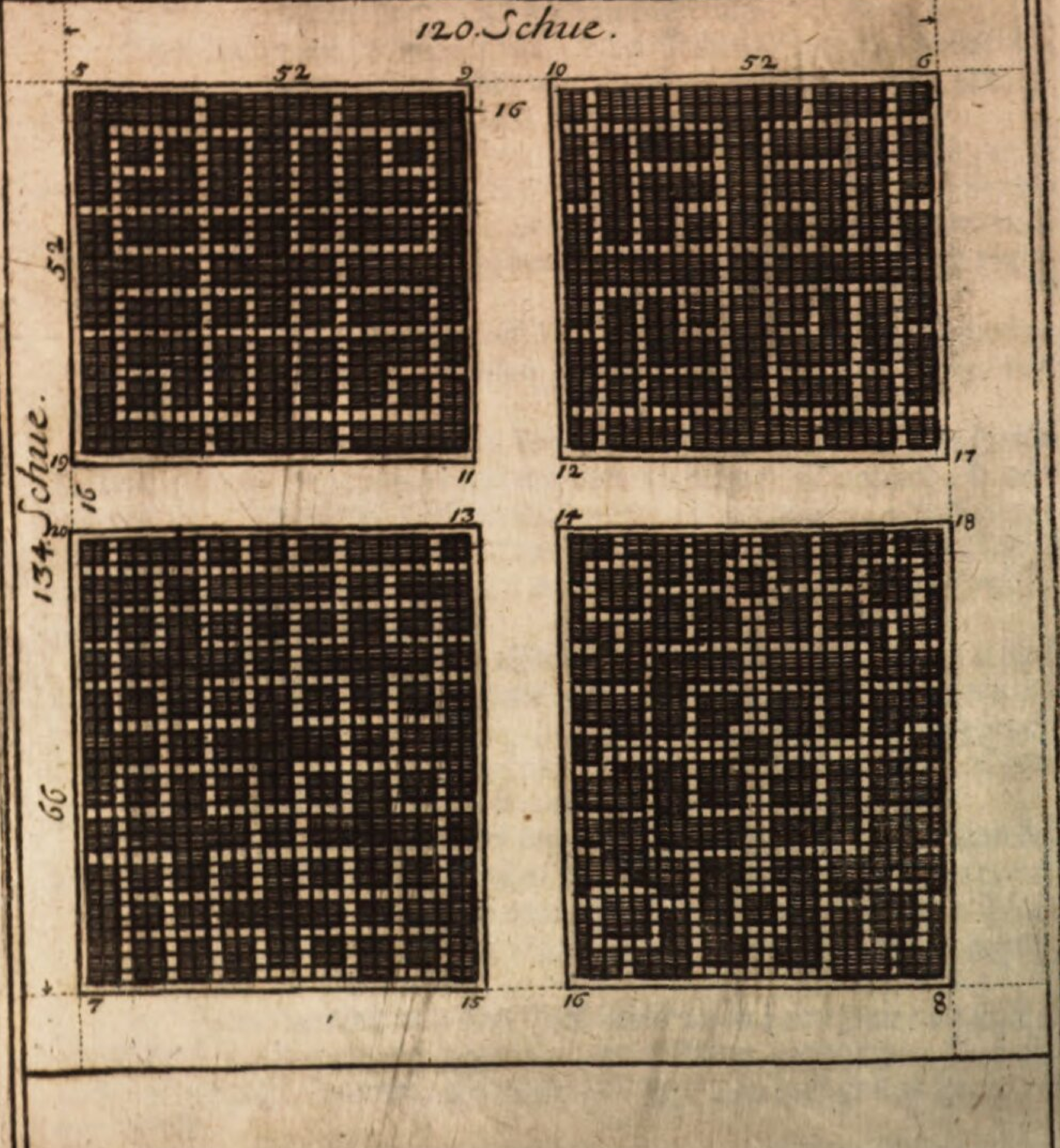
3. Ziehet hernach von dem Pfahlzeichen e in f eine Linie / an ſtatt einer Schnur / alſo auch von g gegen h, wo alsdann beyde Linien über einander Creutzweiß kommen / als allhie in i ſetzt man wieder das Zeichen eines Pfahls.

Wird alſo das gantze gevierdte Feld in vier gleiche Winckelrechte Vierungen oder Felder abgetheilet ſeyn.

4. Die Gröſſe der vier Blumen-Felder alsdann ferner zu bekommen / ſo muß

Fig: Ffb.

Blümen Gartt.



ſo muß man wiſſen/ wie breit der Weg zwiſchen den Viertheiln gemacht werden ſolle: dieſen ſetzen wir allhier ſechzehen Schuh breit.

Mäſſet derowegen von dem Mittelpunct e gegen a in k, acht Schuh/ ſo der halbe Theil von ſechzehen iſt. Ingleichen von e gegen b in l, ſetzt in k und l Pfahlzeichen.

Ingleichem mäſſet von f dem untern Mittelpfahl gegen c auch acht Schuh in q, ſetzt daſelbſt ein Pfahlzeichen. Ebenmäſſig von f in r gegen d wieder ein Pfahlzeichen.

5. Ziehet ferner von k nach q, hernach von l in r.

6. Mäſſet von dem Mittelpfahl g gegen a in s acht Schuh/und von g gegen c in t auch ſo viel. Gleicher Geſtalt von dem Mittelpfahl h gegen b in u, alſo auch von t in x, ſo werden dieſe zwo Linien einander Creutzweiß durchſchneiden in m n o und p, und alſo das gantze Feld a b c d in vier Quadratas oder gevierdte Feldungen a k s m, l b n u, t o c q, und p x r d abgetheilet haben.

7. Bekommet demnach jedes Viertheil auf jeder Seite zwey und fünffzig Schuh/ſo/ wie erſtlich in der Figur F f a von zehen zu zehen Schuhen bemercket und abgezeichnet.

8. Damit man nun zur völligen Austheilung eines Viertheils kommen möge; ſo reiſſet man auf einem Papier abſonderlich ein Quadrat, oder viereckichte Figur/ ſo gleiche Linien und gleiche Winckel hat/ dieſe haben wir in der Fig. F f b bezeichnet mit 5. 9. 20. 13. ziehet hernach von Schuhen zu Schuhen blinde Linien auf allen Seiten Creutzweiß/ wie ein Gegitter/ über einander.

9. Erwählet hernach ein Figur nach Belieben/ und läſt für jedes Blumen-Bettes Breite vier Schuhe/ hingegen für alle gemeine Wege oder Durchgäng nur zween Schuh/ alſo daß man rings um die Blumen-Bette in den Gängen auf allen Seiten zween Schuhe gegen das Mittel derſelbigen mit den Armen reichen/ dieſelbige pflantzen/ ausjetten/und andere nöthige Arbeit darauf verrichten möge.

Nachdeme nun dieſes alles gelehrter maſſen verrichtet/ ſo folget in vorgeſetzter Ordnung:

III. Wie man die auf dem Papier abgezeichnete Figur auf das Garten-Feld abſtecken ſolle?

Wir ſtellen derowegen dem anfangenden Blumen-Gärtner nur zu einem Exempel in der Figur F f b, das eine Viertheil/ ſo mit 5. 9. 19. 11. bezeichnet/ und zwar in einer gröſſern Figur F f c vor/ da man alle Linien ſamt der gantzen Austheilung in gröſſerer Form erkennen und abmäſſen kan.

Wie demnach ſolches im Garten abzutheilen ſeye / muß man nachfolgender Geſtalt procediren.

1. Das gantze Viertheł 5. 9. 19. 11. ſo man auszutheilen vornehmen will / ſolle die Erde zuvor umgegraben / und / wie oben erinnert / genugſam gedünget / die Erdſchollen zerſchlagen / fein gleich und eben gemachet werden. So miſſet man mit zween Maaßſtäben / derer der eine vier Schuh / der andere aber nur zween Schuh lang / auf der einen Seiten des Feldes zwiſchen 5. und 6. ſolcher Geſtalt erſtlich vier Schuh / und ſteckt einen Zweck oder Pflöcklein in die Erde.

Ferner die zween Schuh / und abermahls vier und wieder zween Schuh wechſelsweiſe überall Zwecke geſteckt / bis daß die gantze Breite des Feldes in der Fig. F f c, zwiſchen 5. und 9. abgeſteckt / und in zwey und fünffzig Theil oder Schuhen abgetheilt ſeye.

2. Wann alſo beſagte Theilung dieſer Breite vorgelehrter maſſen verrichtet worden / ſolcher Geſtalt theilet man auch die untere Seite dieſer Figur / derer Länge mit 19. und 11. bemercket / ſteckt bey jede Abtheilung die Zweck / wie in der Figur mit mehrern zu ſehen.

3. Nach dieſem ziehet man von a zu a, von b zu b, &c. bis q q Linien mit einer Schnur zuſammen / ſolcher Geſtalt / daß man die Abzeichnung in der umgegrabenen Erde ſehen könne.

4. Wie nun dieſe Abſteckung und Zeichnung mit der Schnur nach der Länge durch das gantze Feld verrichtet worden; ſolcher Geſtalt wird auch die Theilung zwiſchen 5. und 19. verrichtet / und / nach Anweiſung der Figur / mit Schnüren auf dem Garten-Feld abgeſchnüret.

5. Die Wege zu machen / ſo fängt man oben bey c und f an / ſo in der Figur zwiſchen 5. und 9. machet einen geraden Weg nach der gezogenen Schnur durchs gantze Feld herum / auch bis in c und f zwiſchen 19. und 11. ſo zween Schuh breit / machet ſolchen fein ab / und gleich / welches geſchehen kan mit zweyen Brettern / deren jedes ein Schuh lang und acht Zoll breit / ſo an beyde Füſſe / an ſtatt der Schuhe / angegürtet werden / damit kan man die Wege fein eben / gleich / und die Erde ſatt damit zuſammen tretten / und die Wege abzeichnen.

6. Nachdem nun dieſer Weg zwiſchen a und b durchs gantze Feld hinab gemacht und abgetretten worden; ſo macht man auch zwiſchen l und m dergleichen.

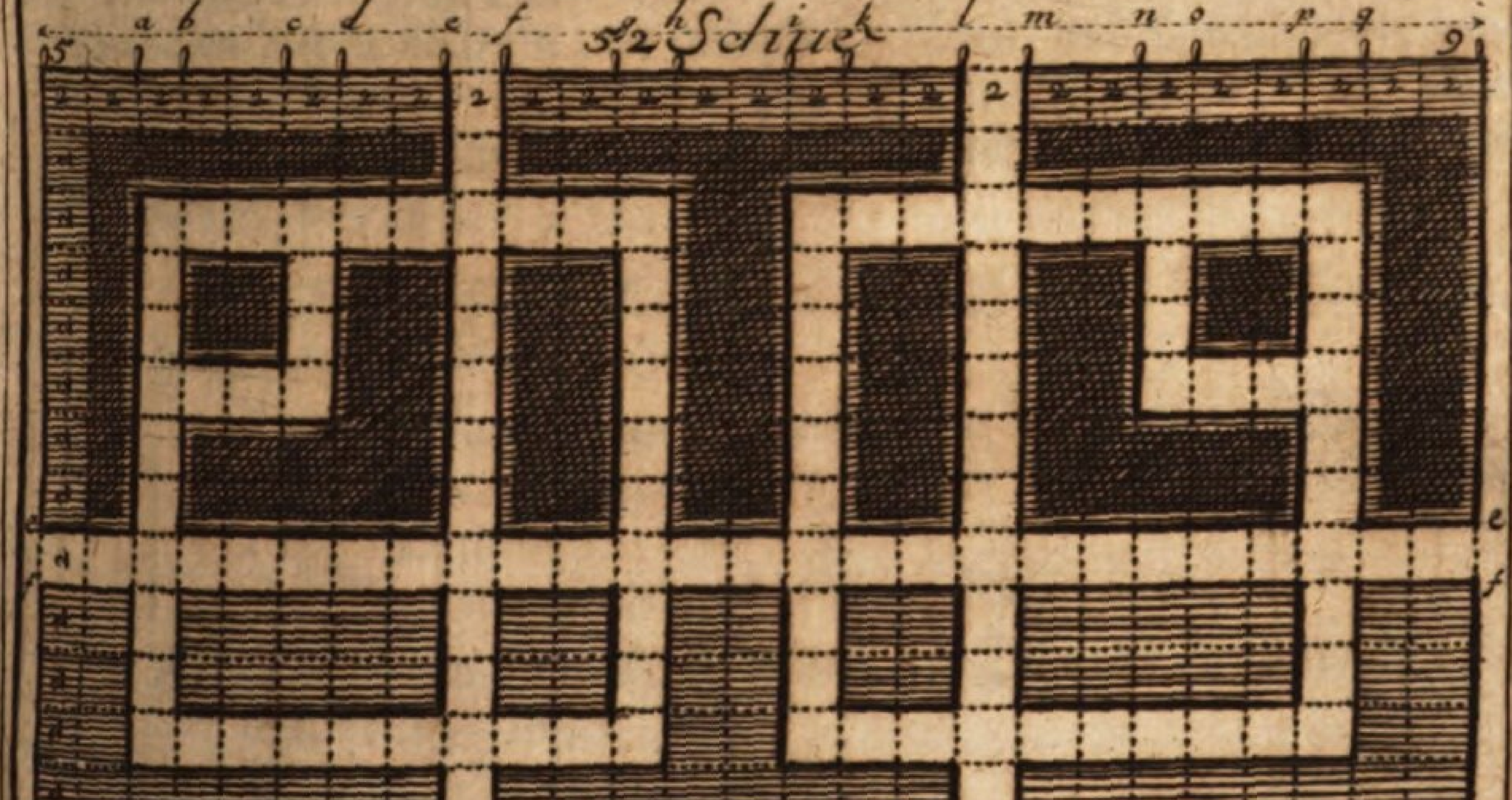
7. Wie nun dieſe beyde Wege nach der Länge abgezeichnet worden / ſolcher Geſtalt werden zwiſchen 5. und 19. gegen 9. und 11. die beyde Wege c f und l m gemacht.

8. Die übrigen Zwiſchen-Wege ſeynd alsdann aus der Figur leichtlich

Fig. Ffc.

fol: 500.

Wie man im Gärten das eine Vier-thel mit Schnüren abtheilen ünd Aüs ſtecken ſolle.



lich / nach der völligen Abſchnürung / abzuzählen und auszutheilen / welches alles durch ſtättige Ubung und Aufreiſſung der Figuren zu erlernen und ins Werck zu ſtellen ſeyn wird.

9. Damit aber der Blumen-Gärtner nicht nur einerley / ſondern unterſchiedliche Gattungen von Blumen-Feldern haben möge / ſo haben wir demſelbigen hiemit noch ein und andere beyfügen / und das übrige zu ſeinem Belieben ſtellen wollen / im übrigen kan der Blumen-Gärtner bey andern ſchönen Garten-Büchern nachſuchen / und nach Belieben daraus erwählen / was er will.

IV. **Die Einfaſſung unſers Blumen-Gartens betreffend / ſo iſt dieſelbige ins gemein Dreyerley:**

I. **Die Umzäunung und Einfaſſung des gantzen Gartens.**
II. **Deſſelbigen Haupt-Wege und Blumen-Plätze oder Viertheil.**
III. **Die Blumen-Bette oder Ländlein.**

I. **Die Umzäunung und Einfaſſung der Blumen-Gärten kan ſeyn**
(1.) Mit einer zierlichen Maur.
(2.) Mit einer Brettern Wand.
(3.) Mit einem zierlichen Latten-Zaun.
(4.) Mit einem ſchönen Haag-oder
(5.) Mit einem Bindwerck.

Von der (1.) Maur / (2.) Brettern Wand / (3.) Latten-Zaun / (4.) Haag/ haben wir droben bey dem Baum-Garten Anweiſung gethan.

Was (5.) das Bindwerck anlanget / hat der Blumen-Gärtner / in Beſchreibung des Spatzier-Gartens/ hie nachfolgend zu ſehen.

In unſerm Meyer-Hofe aber iſt der Blumen-Garten mit einer Haupt-Maur und Einfaſſung der ſämtlichen Gärten begriffen; Alſo daß man der übrigen keines darzu vonnöthen hat.

II. Die Haupt-Wege und Blumen-Viertheil werden ins gemein mit Eichenen höltzern Stöffeln / Stotzen und Latten eingefaſſet / und mit nachfolgendem Heckenwerck bekleidet / nemlich:

(1.) Mit ſchönen Roſen-Stöcken.
(2.) Mit Jaßmin.
(3.) Mit Schneeballen.
(4.) Mit weiſſen und blauen Springsbaum.
(5.) Mit roth/ weiß und ſchwartzen Johannes-Beerlein.
(6.) Stachel-Beeren.

Wann demnach die Roſe
eine Königin der Blumen /
ein Schmuck der Erden /
eine Zier der Gärten /
eine Luſt dem Geſicht /
ein Geruch der Anmuthigkeit / und
eine Erquickung des Hertzens iſt ; ſo erwählen wir dieſelbige zum Anfang unſers Blumen-Gartens / und beſetzen damit alſo die erſte Stelle / davon hat der Blumen-Gärtner nachfolgenden Bericht :

I. Die Nahmen / Geſchlecht / Art und Gattungen der Roſen.
II. Wie man vom Einlegen einen ſchönen Roſen-Haag pflantzen ſolle.
III. Die Zeit der Einlegung.
IV. Die Pfleg und Wartung.

I. Die Nahmen und Gattungen der Roſen anbelangend / ſo ſeynd derſelben viel und mancherley / vornemlich aber nachfolgende :

1.	wilde Hecken-Roſen /	Roſa Sylveſtris.
2.	wolriechende Dorn-Rößlein /	Sylveſtris Odorata flore incarnato.
3.	Roſen von Jericho /	Roſa Hierichuntea.
4.	weiſſe Roſen einfach /	Roſa alba.
5.	weiſſe Roſen gefüllt /	Roſa flore albo pleno.
6.	weiſſe Provintz-Rößlein /	Provincialis flore albo.
7.	kleine May-Provintz-oder frühe Rößlein gefüllt /	Roſa Provincialis Minor.
8.	rothe einfache frühe Rößlein /	Rubea præcox flore ſimplici.
9.	roth einfache geſeimte Rößlein /	Mileſia Rubra flore ſimplici.
10.	doppelte gefüllte fein Rößlein /	Flore rubro pleno.
11.	Leibfarb gefüllte fein Rößlein /	Provincialis flore incarnato pleno.
12.	Leibfarb-Holländiſche Roſen / gemeine /	Centifolia Roſa purpurea Domeſtica.
13.	Zucker-Roſen /	Rubicunda Saccharina.
14.	Eſſig-Roſen /	Roſa Rubra.
15.	rothe Zimmet-Roſen doppelte /	Roſa Cinamomea.
16.	groſſe gefüllte Holländiſche Roſen /	Roſa Centifolia Rubra.
17.	geflammte / geſprengt / Leibfarb / gefüllte Roſen /	Roſa Verſicolor, Præneſtina variegata.
18.	gefüllte gelbe Roſen /	Roſa lutea multiplex.

19. gefüllte

19. gefüllte Damaſcener Rößlein/ Damaſcena flore pleno.
20. einfache gelbe Roſen/ Roſa lutea ſimplex.
21. Türckiſche Roſen/ſeynd auf einer Seite leichtroth/ und auf der andern gelb/ Roſa flore ſimplicis miniato.
22. Monat-Roſen/ Roſa Menſtrua.

II. Wie man vom Einlegen einen ſchönen Roſen-Haag pflantzen ſolle/ hievon hat unſer Blumen-Gärtner nachfolgendes zu wiſſen:

Daß die Roſen ins gemein gerne wachſen oder gepflantzet wollen ſeyn
(1.) an einem Sonnichten Ort/
(2.) in gutem Grund oder kräfftiger Erde.

1. Wann man demnach dieſe beyde beyſammen hat/ ſo gräbt man in die Erde faſt zween Schuh tieff/ und ein Schuh weit einen Graben/ nach ausgeſteckter Schnur/ und unſerer vorigen Abſtechung der Blumen-Viertheil nach ſolcher Geſtalt/ daß der gemachte Graben auſſerhalb der Schnur in den Gang/ und nicht gegen das Blumen-Feld hinein komme/ die ausgegrabene Erde aber kan man auf die auswendige Seite im Gang zum Einfüllen auswerffen.

2. Hernach ſo nimmt man von einem guten Roſenſtock ein Zemel oder oder Zweig/ der nur ein halb Jahr alt/ und ohngefehr einer Elen oder Arms lang/ ſpaltet denſelbigen unten Creutzweiß auf/ und giebt ihm widerſinns einen Knick/ daran ſteckt man etliche Haberkörnlein.

3. Nach dieſem ſetzt mans in das vorgemachte Gräblein/ je einen von dem andern drey queer Finger weit/ füllet ſie mit der ausgeworffenen Erde wieder zu/ ſolcher Geſtalt/ daß das eingeſetzte Zweig nur eine halbe queere Hand hoch aus der Erde herfür reiche/ und alſo Knies tieff in die Erde zu ſtehen komme.

4. Was demnach vor die Erde hervor gehet/ muß vor dem Winter für dem Froſt mit Mooß bedecket werden.

III. Die Zeit der Einlegung kan genommen werden nach des Landes Art und Gelegenheit/ entweder im September oder October.

IV. Die Wartung betreffend/ ſo kan man vierzehen Tag vor Oſtern das darauf gedeckte Mooß wieder hinweg thun.

Das andere Jahr werden die über der Erde aufgeſchoſſene Roſenzweige Creutzweiß übereinander gehefftet.

Nach dieſem beſchneidet mans mit der Garten-Scheer fein eben/ und nach der Schnur/ und ziehets an den Latten nicht über vier Schuh hoch auf.

Nota. Dafern man etwan groſſen Froſt zu beſorgen hat/ ſo ſolle der

Blumen-Gärtner Strohſchauben an lange Latten binden / ſolche auf beyden Seiten der Hecke anhefften / und alſo für der Kälte beſchützen.

Nachdem nun der gröſte Froſt vorbey/ſo ſolle man ſolche Strohſchauben ohngefehr acht Tag vor Oſtern wiederum hinweg thun.

Die Roſenſtöcke/ wie auch die eingeſetzte Pflantzen/kan man beſchneiden im Mertzen / im abnehmenden Mond ; man ſolle aber nur das dürre / und zwar nicht gar zu genau hinweg ſchneiden.

Sollen des Sommers offt begoſſen werden.

Im Herbſt thut man die vorige Erde zwar nur oben her hinweg / dargegen aber gute fette Garten-Erde darauf.

Die übrige abſonderliche Wartung der Roſenſtöcke / ſo bey den (1.) Monat / (2.) Holländiſchen / (3.) Damaſcener / (4.) gelben Roſen / ꝛc. von unſerm Blumen-Gärtner in Acht zu nehmen ſeyn wird / iſt nachfolgendes dieſe:

(1.) **Die Monat-Roſen** anbelanget/ ſo werden deroſelbigen aufgeſchoſſene Ruthen oder Zweige alle im Monat Novembris faſt der Erde fein gleich hinweg geſchnitten / alsdann bekommen ſolche den Winter über viel Schoſſen/ und den Frühling deſto mehr Roſen.

Nachgehends im folgenden Jahr und Monat Martio / und zwar den dritten Tag vor dem Vollſchein des Monds / beſchneidet man ſelbige ſolcher Geſtalt/ daß nur jede Ruthe nur ein Aug oder zwey behält.

Ferner nimmt man die alte Erde rings um den Stock hinweg / ſchüttet dargegen friſche und gute / wie oben erwähnet / an deſſen ſtätte / und begieſſet ſolche zu rechter Zeit.

Nota. So man will dieſe Roſen ſpat in den Sommer hinein haben / ſo bricht man ihnen im Anfang die gröſten Knöpffe/ ehe ſie ſich öffnen/ hinweg / ſo werden alsdann die andern / ſo noch zuruck / ſpäter im Jahr mit groſſem Nutzen ſich ſehen laſſen.

Die Monat-Roſenſtöcke aber / ſo in Garten-Kübel/ Kaſten/ oder andern Geſchirr / eingeſetzt ; ſolle der Blumen-Gärtner ſelbige im Monat Julio und Auguſto/ an einen Sonnichten Ort ſetzen / ob ſie gleich anfangen welck zu werden/ und die Blätter abfallen / ſelbige alsdann gegen dem vollen Mond in etwas beſchneiden/ hernach in ein ander und weiters Geſchirr thun/ in friſche Erde/ alsbald begieſſen/ und ſtättig feucht halten ; darvon fangen ſie an zu treiben/ und bringen im Herbſt ſchöne Roſen.

(2.) **Die Holländiſche Roſen** / Centifolien oder Hundertblättrichte/ bedarffen / gleichwie vorige/ einerley Wartung / erfordern

1. einen friſchen/
2. mittelmäſſigen/
3. Sonnichten Ort/
4. feiſt- uud ſtarcke Erde/
5. werden im Mertz beſchnitten/
6. nur das dürre/ und keine Aeſte/ ohne was hochnöthig/ hinweg.

(3.) Die Damaſcener Roſen erfordern gleichen Ort und Erde den vorigen/ ſollen zeitlich befeuchtet und begoſſen werden.

Im Anfang des Frühlings ſolle man alle derſelben alte Aeſte bis auf die Erde hinweg ſchneiden/ und läſt die jungen Ausſchößlinge daran ſtehen; welche alsdann deſto ſchöner in Herfürbringung der Roſen ſich erzeigen werden.

(4.) Die gelbe Roſen/ ſolle der Blumen-Gärtner an einen kühlen und mittelmäſſigen Ort ſetzen.

Nota. Dieſer Roſenſtab will nicht angebunden noch viel zuſammen gezogen ſeyn; und weiln daſſelbige nur im Gipffel ſeine Blumen bringet/ ſo kan man ſelbige zum theil/ ehe die Knöpffe auffſpringen/ abbrechen/ und hinweg thun.

Im übrigen hat der Blumen-Gärtner von den Roſen noch etliche wenige Anmerckungen:

1. Alle Roſenſtöcke werden durch ihre Wurtzel zur Theilung und Einlegung bäſſer als durch den Saamen gepflantzt.

2. Wann im Monat Mayo eben am Tag des Vollmonds ein Roſenſtock verſetzet wird/ ſo bringt derſelbige erſt im December Roſen.

3. Man ſolle die Roſenſtöcke nicht im abnehmenden/ ſondern im Vollmond verſetzen.

4. Durch Oculiren kan man vielerley Farben Roſen auf einen Stock bringen.

6. Roſen von Jericho/ kan durch ſeinen Saamen/ bäſſer aber auch durch eingelegte Reben verpflantzet werden.

Nota. Anno 1669. ſeynd zu Franckfurt am Mayn/ in Herrn Webers ſeel. Blumen-Garten zu ſehen und zu verkauffen geweſen:

Eine neue geflammte Roſe/ à 6. fl. Reichswehrung.
Ein dergleichen marmorirte/ à 1. fl. 7½. Batzen.
Ein purpur und weißgeflammte/ à 6. Batzen.

Nach den Roſenſtöcken haben wir in obiger Ordnung zur Einfaſſung der Blumenviertheil unſers Blumen-Gartens geſetzt

II. Den Jaßmin/ deſſen Gattungen ſeynd unterſchiedlich/ vornemlich aber nachfolgende:

(1.) Der gemeine Jaßmin/ mit weiſſen Blumen/ floriert im Julio/ Auguſto und September.

(2.) Der gelbe/ ſo gemein iſt/ hat einen ſchlechten Geruch.

(3.) Der Spanniſche/ mit groſſen wolriechenden Blumen/ hat auf der Seiten einen Roſenfarben Strich/ fünff Blätter/ wie ein Stern/ weiſſen Kelch/ ſo an grünen Zweiglein anhängt/ floriert im Auguſto/ September/ October und November.

(4.) Der Indianiſche hat Blumen von fünff Saffranfarbigen Blätlein. Floriert im Auguſto/ September und October.

(5.) Gelber wolriechender Indianiſcher Jaßmin.

(6.) Rauten-Jaßmin/ hat eine gelbe fünffblättrichte Blume/ wächſt im Feld wild an den Zäunen/ inſonderheit zu Geneva und Mompelier.

(7.) Blauer Jaßmin hat wolriechende Blumen.

Wann demnach der Jaßmin oder Gelſemin ein ſchön raar und wolriechendes Hecken- oder Strauch-Gewächs iſt/ und im Winter wol im Garten ſtehen bleiben kan/ dafern man nur ſelbigen mit Stroh für dem Froſt verwahret; Als haben wir ſelbigem nicht unbillig die nächſte Stelle an dem Roſenſtrauch/ in unſerm Blumen-Garten vergönnen wollen; darbey aber hat der Blumen-Gärtner/ wegen ſeiner Arbeit/ darvon nachfolgenden Unterricht.

(1.) Der weiſſe einfache Jaßmin/ ſo man ſonſten den Cataloniſchen nennet/ will 1. einen Sonnichten/ und gegen Aufgang gelegenen Ort/ gute Erde und feuchten Grund haben/ muß derowegen offt (wann er in Kübeln oder Scherben ſtehet) begoſſen werden.

2. Wann man dieſe Art behalten will/ ſo kan man die jungen Schößlein/ auf gemeine Jaßmin-Stöcklein/ ſo man ein halbes Jahr zuvor in Scherben gepflantzt/ pfropffen.

3. Die Arbeit des Pfropffens ſoll im October geſchehen.

4. Das jenige wird zum Pfropffen behalten/ ſo voller Schöß/ eine ſchöne glatte Rinde/ ohne Knotten/ und das Stämmlein Fingers dick iſt.

5. Wann nun vorgedachte Arbeit verrichtet/ ſo erwählet man zwey junge Reißlein/ ſo nahe am Stock ſtehen; dann dieſe ſeynd die bäſten und daurhafftſten/ und pfropfft ſie nach der bekandten Art des Pfropffens/ wie wir ſelbige im Baum-Garten mit allen Umſtänden angewieſen haben/ und muß dieſe Pfropffung geſchehen im Mertz und abnehmenden Mond.

6. Nachdem nun die Pfropff-Reiſer vier bis fünff Augen getrieben/ ſo ſchneidet man mit einer Scheer die übrigen hinweg/ und läſt jedem Reißlein nur ein oder zwey Augen.

7. Der Blumen-Gärtner ſolle im Monat Martio auch im abnehmenden Monde die Jaßmin-Pflantzen aus den Geſchirren/ ſamt deroſelben

Erde

Erde ausziehen / und von derſelbigen rings herum etwas abnehmen / und den Uberfluß an den Peltz- oder Pfropff-Reiſern / wie zuvor geſagt / abſchneiden / hernach mit Zuthun guter Erde / ſo friſch und feucht ſeyn ſolle / wieder einſetzen und genugſam begieſſen.

8. So man von den Jaßminſtöcken etwas äugeln will / ſo kan ſolches im Junio oder Julio geſchehen / und gegen dem Winter zu in warmen Keller geſetzt / oder ſonſten für dem Froſt zugedeckt und verwahret werden.

2. Der doppelte Spanniſche Jaßmin bedarff gleiche Wartung / wie die vorhergehende.

Dieſer hat bleichweiſſe Blümlein / ſo ſich in fünff oder ſechs Blätlein / wie ein Stern / ausbreiten / im Mittel aber erheben ſich drey oder vier / ſo ſich bisweilen / wie eine Kugel / zuſammen ziehen / haben einen überaus lieblichen durchdringenden Geruch / vielmehr weder die vorigen.

Die Blumen bleiben fünff Tag friſch / ob ſie gleich welck werden / ſo fallen ſie doch nicht ab / ſondern bleiben droben an den Aeſtlein hangen.

(3.) Der gelbe und gemeine Jaßmin / wird in den Gärten / wegen ſeiner Blume / beliebt / hat aber einen ſchlechten Geruch.

(4.) Der gelbe Indianiſche Jaßmin / iſt der allerwolriechenſte / treibt faſt unten im Stamm ſeine Zweig oder Ruthen / an dem Gipffel kommen etliche Blumen herfür / an Stiehlen angeſetzt / gleichwie die gemeine Jaßmin / und ſiehet jeder Gipffel faſt einem Blumenſtrauch gleich / die Blumen ſeyn Saffranfarbig / jedoch kleiner als oben die Cataloniſche.

1. Dieſes Jaßmins Blumen tauren auch länger als die Cataloniſche / und vermehren ſich nach dem Zunehmen des Gewächs von Jahren zu Jahren an der Menge / geben / ſo wol wann ſie dürr als friſch / einen ſehr herrlichen und anmuthigen Geruch von ſich.

2. Damit man ſtättig von dieſem Gewächs behalten möge / ſo erwählet man ein gerad und friſches Zweig von den niedrigſten am Stämmlein aus / ſchneidet ohngefehr von auſſen ein queer Fingers breit vom Stamm hinein / bis ans Marck / und läſſet den Schnitt Fingers breit nach der Länge gehen / thut hernach ein klein Steinlein in den Schnitt / und überſtreicht ſolchen mit geweichter Kreide.

3. Wann dieſes verrichtet / ſo legt man das Anhenck-Geſchirꝛlein (ſo bekand / und gemein ein Anhenck genennet wird) mit guter Erde gefüllet / wol herum veſt gemacht / unterſtützet und angebunden / und daß der Schnitt wol zugedeckt ſeye.

4. Dieſes ſolle nun wol und fleiſſig begoſſen / und für den kalten Winden beſchützet und verwahret werden / ſo fängt es an zu wachſen.

5. Wann es nun übers Jahr eingewurtzelt / ſo ſchneidet mans vom Stamm ab / und verſetzts in gröſſere Geſchirr.

(5.) Der blaue Jaßmin floriert im April / kan durch Zerreiſſung des Stocks mit den Wurtzeln im Frühling verpflantzet werden.

6. Der Indianiſche gröſte Jaßmin / mit Leibfarben Blumen / erfordert einen weitläufftigen Ort / will ſtarcke und fette Erde haben / ſolle offt / ſo wol den Frühling als im Sommer / begoſſen werden.

Wann der Blumen-Gärtner dieſes fortpflantzen will / ſo ſolle er in Frühlingszeit / ehe die Augen am Stock treiben / ein Rüthlein mit drey Augen / ſo noch zu ſeynd / abſchneiden / und von unten an bis an das erſte Aug / nach der Länge / ſpalten / alsdann ſolches aufgeſpaltene Rüthlein bis an das andere Aug in die Erde ſetzen / alſo daß das dritte nur allein darüber heraus gehe. So wird alsdann ſolches nicht allein einwurtzeln / ſondern fortwachſen / und Blumen herfür bringen.

(7.) Den Rauten-Jaßmin anbelangend / ſo kan derſelbige aus ſeiner Brut / ſo die auf der Erden kriechende Wurtzeln ausgetrieben / fortgepflantzet werden.

Ferner dienen zur Einfaſſung oder Bekleidung des Blumenviertheils / nach vorgeſetzter Ordnung /

III Die Schneeballen oder Holder-Roſen; Dieſe ſeynd bekand / und wollen einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort / ſtarck und feuchte Erde haben / und wird nur im Mertzen das dürre / und was daran ſonſten verdorben / hinweg geſchnitten.

Schneeballen florieren im Mayo / vergehen aber bald.

Diß Gewächs zu vermehren und fortzupflantzen / hat der Blumen-Gärtner zu wiſſen / wann er ſiehet / daß viel junge Nebenſchoſſe oder junge Brut in die Neben-Erde mit Wurtzeln ſich angeſetzt nnd eingeſchlagen haben / ſo kan man ſelbige alsdann im Herbſt / ſo am allerbäſten / vom Haupt-Stamm abledigen / hernach aber erſt im dritten Jahr verſetzen.

IV. Weiſſer und blauer Syringsbaum kan / wie die Schneeballen / durch Wurtzel-Schößling und abgebrochene Zweiglein verpflantzet / und zur Einfaſſung des Garten-Gebäudes um die Blumenviertheil gebrauchet werden.

V. Johannis-Beerlein ſeynd ein gemeines und allenthalben bekandtes Gewächs / können füglich um die Blumenviertheil zwiſchen die andern Hecken-Gewächs geſetzt werden / daß man nicht allein die Luſt und Zierde / ſondern auch den Nutzen darbey haben möge.

Es ſeynd aber dreyerley Geſchlecht / ſo man Johannes-Beerlein oder Träublein nennet:

1. Rothe /

1. Rothe/ zweyerley { kleine / groſſe } Groſſularia { racemoſa Vulgaris. / major.
2. Weiſſe/ Groſſularia, oder Ribes Candida.
3. Schwartze / Nigra.

Dieſe dreyerley Geſchlecht nehmen allerley Grund an / mögen auch ſo wol die kalte als warme Lufft leiden/ und kan mans verſetzen/ wann man will.

Nota. Werden Johannes-Beerlein genennet / weiln ſie um Johanni zeitig ſeynd/ blühen im April.

VI. Stachel-Beer blühen im Mertz und April / können gar füglich zu oder neben die Johannes-Träublein gepflantzet / und auch mit Nutzen zum Kochen und Einmachen gebraucht werden.

Ihre Verpflantzung kan durch deroſelben Schößling und Brut geſchehen auf den Herbſt.

Nachdem wir nun die Bekleidung der Geländer und Einfaſſung um die Blumenviertheil aufs allerkürtzte in etwas angezeiget/ das übrige aber wegen vieler Weitläufftigkeiten mit Fleiß übergehen / und wegen voriger Materi dieſes Wereckleins Platz zu geben genöthiget ſeynd; als wollen wir dem Blumen-Gärtner noch mit wenigem anzeigen:

Wie man die Hauptwege / ſo wol dieſes Blumen-Gartens/ als auch des nächſten hierbey ligenden Artzney-Gartens/ ſamt derſelben Blumen Nebenwegen anordnen ſolle.

So wird darbey erfordert / daß unſer Blum-Gärtner in Acht nehme der Wege

1. Beſtändigkeit.
2. Zierde.
3. Bequemlichkeit.

1. Anbelangend die Beſtändigkeit eines Hauptwegs / in den Blumen-Luſt- und Artzney-Gärten / ſo ſolle unſer Gärtner nach zuvor angewieſener Haupt-Abtheilung und Ausſteckung des Blumen-Gartens/ ſamt aller Zugehör/ inſonderheit bey den Hauptgängen dahin ſehen / daß dieſelbige aufs wenigſte einen Schuh tieff mit groben Sand beſchüttet/ fein ſauber und eben gemacht werden / damit/ wann es regnet / man im Garten trocken hin und wieder gehen könne.

Die kleine Nebengänglein der Blumen-Better ſollen gleichmäſſig mit Kieß und Sand / auch nach der Austheilung und Schnur der Figur fleiſſig und eben gemacht und beſchüttet werden.

2. Die Zierde eines Wegs kan geſchehen entweder
   1. Mit groben/ weiſſen/ rothen oder gelben Sand.
   2. Mit Gärber-Loh.

Darvon iſt jenes zierlich / dieſes letzte aber nützlich / in deme die Gärber-Lohe darzu beyden dienet / das Geſicht beluſtiget / und gegen das grüne und ſchwartze Erden-Feld wol ſtehet / als auch dem Unkraut zuwider / und ſolches nicht leichtlich / wegen ſeiner Schärffe / aufwachſen läſt / wie nicht weniger / wann dieſes nach dem andern oder dritten Jahr hernach verfaulet / zu einer guten Tung mit Nutzen werden kan.

3. Die Bequemlichkeit der Gartenwege beſtehet darinn / daß die Hauptwege nicht zu eng / und einerley Breiten haben / ſollen aber nie unter ſechs oder acht Schuh genommen werden / je nachdem der Garten groß oder klein iſt.

Die andern Wege aber zwiſchen den Blumen-Bettlein ſoll aufs allergeringſte anderthalb / ordinari aber zween Schuh breit genommen werden.

Wo man aber auf die neue Art einen Blumen-Garten mit weitläufftigem Laubwerck ausſtecken und anordnen wolte; ſo müſſen alle Wege darzwiſchen aufs wenigſte vier bis fünff Schuh breit genommen werden. Wovon bey dem Luſt- und Spatzier-Garten hiernachfolgend der Gärtner fernern Bericht haben wird.

III. Die Blumen-Ländlein oder Bette können zwar mit Kreß / Thymian / Hyſop / Majoran / Lavendel / Rauten / Salbey / Schnittlauch / und dergleichen umſetzet und eingefaſſet werden.

Wann aber dergleichen Kräuter nicht wol ſtättig der Schnur nach gleich bleiben / noch ſolcher Geſtalt nimmer beſchnitten werden können / ſondern ſtättig Ausbeſſerns bedürffen / in deme man zu Zeiten darvon zu gebrauchen und zu nehmen pflegt / auch mehrerntheils in die Küche gehörig; als laſſen wir ſolches zu der Hausmutter Belieben dahin geſtellet ſeyn / und nehmen zur Einfaſſung der Blumen-Ländlein den bekandten Buchsbaum / in dem derſelbige ſtättig grün / beſtändig und zierlich ſich verſetzen und beſchneiden läſt.

Bey Setzung des Buchsbaums aber hat der Blumen-Gärtner nur Achtung zu geben / daß / wann derſelbige anfängt gar in einander zu wachſen / hoch und dick zu werden / daß ſolcher ausgehoben / die gröſte Wurtzel abgeſchnitten / hernach zuriſſen / und zu kleinen Theilen gemacht / wieder nach der Schnur eingeſetzt / und aufs höchſte nur eine queere Hand hoch über der Erden ſtehen und abgeſchnitten werde.

Die Beſchneidung des Buchsbaums ſolle jährlich zweymal / nemlich im Frühling und dann kurtz nach den Hundstagen / inſonderheit gleich nach dem Vollmond geſchehen.

V. Die Blumen-Gewächs / und derſelben Nahmen / Geſchlecht und Unter-

Unterſcheid anbelangend/ ſo können dieſelbige unterſchieden und abgetheilet werden in nachfolgende Ordnung:

I.	in	Zwiebel-	Gewächs	hat ſechzehnerley Sorten.	
II.		Knollen-		hat ſiebnerley Arten.	
III.		Zaſſerig	hat	Sommer-	Gewächs.
IV.		Saamen		Winter-	
V.		Baum			

I. Vom Zwiebel-Gewächs/ deroſelben Nahmen und Geſchlecht.

1. Kayſer- oder Königs-Cron/ Lilium ſive Corona Imperialis.
Von dieſer finden ſich im Blumen-Garten nachfolgende Gattungen:
(1.) Einfach/ mit röthlichter Farbe/ die gemeine.
(2.) Eine Wachsgelbe/ ſehr ſchön/ (ſo Anno 1669. zu Franckfurt à $4\frac{1}{2}$. fl. verkaufft worden.)
(3.) Eine gelbe/ mit rothen Streiffen durchzogen.
(4.) Eine gefüllte.
(5.) Ein doppelte über einander.
(6.) Eine dreyfache über einander.

2. Türckiſcher Bund. Martagon. Hemerocallis. Goldwurtz.
Davon befinden ſich nachfolgende:
(1.) Eine kleine gemeine Art/ wächſt im Wilden.
(2.) Eine weiſſe.
(3.) Eine gelbe.
(4.) Eine liechtrothe.
Floriert im Junio uud Julio.

3. Perſianiſcher Federbuſch/ oder Lilium Perſicum.
Dieſe wird auch die Suſianiſche Lilie genennet.

4. Alexandriniſche Lilie/ Ornithogalum, oder Vogelmilch/ Erdnuß. Hat viererley Gattungen.
(1.) Die gröſte und vornehmſte mit ſchönen Dolden-Blumen.
(2.) Die andere groſſe mit Dolden.
(3.) Die Schmalbläfterige.
(4.) Die weiſſe.

5. Tulipanen/ ſollen dieſen Nahmen von dem Türckiſchen Turbant bekommen haben/ weiln ſie mit deſſelben Geſtalt ſich in etwas vergleichen.

Wann demnach unter allen Blumen keine zu finden/ die ihre Farbe auf ſo vielerley Weiſe/ ja mehr als tauſendmahl verändert/ auch in den Blättern offtermals ungleiche Zahl hat/ alſo daß man faſt nicht gnugſam Merckzeichen und Nahmen/ dieſelbe zu unterſcheiden/ finden und erdencken kan/ ſo haben

ſich

ſich jedoch einige Liebhaber dieſer Blumen / ſo wol inner- als auſſerhalb Teutſchland / inſonderheit aber Niederländiſche Gärtner gefunden / und unterſtanden/ beſagte Blumen nach ihren Provintzen / Perſonen/ Farben / und andern Umſtänden nachfolgender Geſtalt zu nennen.

Ehe wir aber zur Beſchreibung der Nahmen dieſer Blumen gelangen/ hat der Blumen-Gärtner darbey auch zu wiſſen / daß dieſe Blumen anfänglich in Teutſchland in hoher Æſtimation und groſſem Werth / ja eine Zwiebel davon auf etlich hundert Holländiſche Gülden gehalten und verkaufft worden. Nachdem aber die Neugierigkeit dieſer fürwitzigen Welt je länger je mehr dergleichen Blumen-Gewächs in dieſe Lande gebracht / alſo daß dardurch ſolcher hoher Preiß auch geringert worden ; ſo hab aus ſolchen und andern Urſachen nicht für undienlich erachtet / dem Liebhaber dieſes Blumen-Gewächs auch allhier mitzutheilen / in was für einem Preiß noch für wenig Jahren / nemlich zu Franckfurt am Mayn/ Anno 1669. nachfolgende Gattungen zu verkauffen geweſen/ und dafür bezahlet worden:

1. Frühe-Blumen/	fl.	kr.
Beſte Dafne, das Stück - - à	21. -	„
Surintendant, - - -	12. -	„
Sollicitant, - - -	7. -	7½.
Paragon Cooſper, - - -	5. -	„
Paragon Schott, - -	4. -	7½.
Oraigne Marcoreè, - -	4. -	7½.
Vrooge Aurora, - -	4. -	7½.
Oraigne Molswick, - -	1. -	7½.
Hecuba, - - -	1. -	7½.
Paragon Grebber, - -	1. -	7½.
Alfonſus, - - -	1. -	7½.
Bell Pier Schott, - -	1. -	2.
Paragon Pers Morillion, - -	1. -	2.
Admiral van Eckhuſen, - -	„ -	10.
2. Spathe-Blumen/		
Brun Purpur Maas, - -	36. -	„
Detto Koſter, - -	36. -	„
Beſt prun purpur Cathlein de Neuille,	15. -	„
Detto van Beeck, - -	10. -	7½.
Brun Purpur Klin Boor, - -	10. -	7½.
Detto Giardinier, - -	10. -	7½.

Brabant

Brabantſon Quackel,	36.	- ss
Brabantſon Heldenier,	25.	- $7\frac{1}{2}$.
Beſt Brabantſon Huck,	9.	- ss
De zweyte Brabantſon Huck,	6.	- ss
Brabantſon Croon,	4.	- $7\frac{1}{2}$.
Brabantſon Spoor,	ss	- 10.
Beſt Agat Quackel,	30.	- ss
Olimpia,	21.	- ss
General Brutus,	10.	- $7\frac{1}{2}$.
Paragon Royal,	21.	- ss
Tourney Delphin,	7.	- $7\frac{1}{2}$.
Witt Tourney Münſter,	2.	- ss
Marueillie van Cramer,	7.	- $7\frac{1}{2}$.
Caſandra,	6.	- ss
Brabantſon van Dame,	4.	- $7\frac{1}{2}$.
Witt Tourney Boll,	2.	- $7\frac{1}{2}$.
Beſte Marueillie d' Hollande,	6.	- ss
De zweyte Detto,	4.	- $7\frac{1}{2}$.
Galliarde,	3.	- ss
Paragon Ganda,	2.	- $7\frac{1}{2}$.
Beſte Dorothea d'Hollande,	2.	- $7\frac{1}{2}$.
Maſerino,	2.	- $7\frac{1}{2}$.
Paragon Jecron,	1.	- 10.
Detto Baillie,	1.	- 10.
Memorable,	1.	- 10.
Centofolii, oder gefüllt/	ss	- 8.

Folgende werden hundert weiß verkaufft/ koſten zuſammen 15. fl. nemlich jeder Sorte vier Stück.

	Stück.
Aſtrea,	4.
Dorothea d'Hollande,	4.
Cedo Nulli,	4.
Concercy,	4.
Anvers,	4.
Diana,	4.
Vrooge non Pareillie,	4.
Brabantſon Ordinarj,	4.

	Stück.
Paragon van Seeland,	4.
Brun Purpur Ordinari,	4.
Paragon Duc Victor,	4.
Prins Wellis,	4.
Paragon Claermont,	4.
Morgenſtern,	4.
Admiral de Groot,	4.
Pallas de Paris,	4.
Marcureè,	4.
Paragon Prior,	4.
Vrooge Olienberger,	4.
Admiral Artſen,	4.
Violet en Witt des Mieux,	4.
Semper Auguſtus,	4.
Beſte Veſte,	4.
Croon Royal,	4.
Paragon Nieuenarde,	4.
Paragon David,	4.

Summa 104. Stück à 10. Rthr.

Nachfolgende werden für 100. Stück zuſammen bezahlt 9. fl.

	Stück.
Admiral Baagart,	4.
Beſte Andenarde,	4.
Jean Gertſen,	4.
Horologe Maecker,	4.
Admiral de Gent,	4.
Marcus Aurelius,	4.
Bell Videre,	4.
Pas Cittadell,	4.
Gemarmelt Eyck,	4.
Beſte Vaiſue,	4.
Hugenotte,	4.
Admiral van Sirickſe,	4.
General Schwymende,	4.
Veſtagemyn,	4.

Haarts

	Stück.
Haarts Horn, . . .	4.
Witt en Rodt Boode, . .	4.
Morillion Voorhelm, . .	4.
Wittricus Claermont, . .	4.
Vice Admiral van Enckhuiſen,	4.
Admiral Krincken, . .	4.
Beſchnit backer, . .	4.
Bonaventur, . . .	4.
Nyenborger, . .	4.
Bell Bruſſelle, . . .	4.
Torlon, . . .	4.
	104. Stück.

Noch ferner werden nachfolgende 104. Stück zuſammen verkaufft à 6. fl.

	Stück.
General van Seeland, . .	4.
Admiral van Engeland, . .	4.
Schweymende Jean Gerts, .	4.
Beſte Rotte beet, . .	4.
Agat Rubin, ...	4.
Ganda, ...	4.
Geel in Roott van Leyden, .	4.
Schweizer, . . .	4.
Vice Roy, . . .	4.
Marber Jaſpec, . . .	4.
Scipio Africanus, . .	4.
Duncker Wolck, . .	4.
Pallas de Hollande, . .	4.
Pers Morillion, . .	4.
Paragon Telſen, . .	4.
Le grand, . . .	4.
Morillion Boll, . .	4.
Preſent Liefken, . .	4.
Jupiter, . . .	4.
Admiral de Maan, . .	4.
Paragon Liefken, . .	4.

		Stück.
Admiral van Horn,	. .	4.
General de Mann,	. .	4.
Admiral Spiegel,	. .	4.
Admiral van Weenen,	. .	4.
		104. Stück.

Nach den Tulipanen ſetzen wir die

6. Iris, oder Schwertel-Lilien / iſt faſt unzählbarer Art / alſo daß man denſelbigen / faſt wie den Tulipanen / nicht Nahmen genug erdencken noch geben kan / die vornehmſten aber ſeynd die

(1.) Chamæiris, von allerhand Farben / florieren im Mertz und April.
(2.) Chamæiris, mit ſchmahlen Blättern / floriert im Mayo.
(3.) Iris Florentina, hat ſchöne weiſſe Blumen / floriert im April.
(4.) Iris Perſica, floriert im Februario und Mertz.
(5.) Iris Marina, im Junio.

Sonſten ſeynd vor wenig Jahren verkaufft worden nachfolgende:

Engliſche Iris Bulboſæ.	fl.	kr.
Eine weiß mit blau à porfeyr, . . .	1.	5.
Eine Detto mett pers minor, . . .	1.	"
Eine Brunpers gefleckt / . . .		10.
Eine Lavendel Couleur, . . .		6.
Eine weiſſe /		3.
Eine blau geſchäcklit /		2.
Eine Detto Ordinarje, . . .		1.
100. Stück Spanniſche Iris, à . . .		12.

7. Narciſſen ſeynd auch ſehr viel und mancherley Sorten / und werden deroſelben vornemlich neun und neunzig Arten bemercket / florieren früh und ſpat / nemlich:

Früh- oder Morgen-Narciſſen / mit Strauſſen / allerhand Arten / im Jenner.

Andere dergleichen / inſonderheit die gefüllte Engliſche / florieren im Mertz und April.

Ingleichen die Pommerantzenfarbe und weißgefüllte im April.

Narciſſus

Narciſſus Nobilis, mit vielen/ kleinen/ weiſſen / und dergleichen gelben Blumen auf einem kurtzen Stengel/ floriert im Mayo.

Spathe Narciſſen.

Die Perſiſche Herbſt-Narciſſen/ florieren im September und October.

Die Kugelrunde im October.

Nach deme vielerley Arten von Narciſſen/ alſo haben ſie auch mancherley Nahmen / damit nun unſer Blumen-Gärtner auch wegen der Nahmen ſo wol/ als auch des Einkauffens davon Wiſſenſchafft haben möge / hat er kürtzlich nachfolgende zu ſehen:

		fl.	kr.
Maſſimo Superbo,	das Stück	2.	"
In Oro Copioſiſſimo,		2.	"
Gialto in Oro Mezza Stellata,		2.	"
Pagliato Polianton Maſſimo,			12.
Color d' Oro à Campanella,			9.
Color d' Oro Mediocre temp:			6.
Color d' Oro fioriſee Cautono,			6.
Pagliato Minimo,			6.
In Oro Maſſimo,			9.
Fior Pieno,			9.
Oriental Goallo in Oro,			9.
Color di Sambello molti fioru,			9.
Sultana Maſſima Superba,			9.
Tertos Mathiolit,		1.	"
De Cipro detti del luco,			9.
Van den Neck Nynimo,			4.
Agatina,			4.
Giollo Minimo Pandolfino,			4.
Pagliato fiortando,			4.
In Oro Mezzana,			5.
Solferina bien banca Maſſima,			9.
Van den Neck Minor,			4.
Pagliato Stellata,			4.

8. Fritillaria, hat den Nahmen vom Fritillo oder Schachſpiel / ſeynd auch unterſchiedlicher Gattungen und Nahmen / vornemlich aber nachfolgende:

Frühzeitige.

Die weiſſe / Fritillaria alba.

Die Purpur/ mit geſchäckten Blumen / Fritillaria Purpurea.
Die gelbgrüne / mit vielen Blumen / Fritil. Pollyanthos Lutea.
Die gefüllte / Fritil. flore magno Pleno.

Spâthe.

Die gelbgrüne / Aquitanica.
Die gelbe / mit rothen Schecken / Fritil. Lutea Someri.
Die kleine ſchwartze.

Werden verkaufft das Stück /	fl.	k.
Die rothe /	3.	ſſ
Die ſchwartze /		7½.
Die doppelte /		6.
Die Fiperino, ...		3.
Die Aquitanica, ...		2.

9. Hyacinth / Iſt vornemlich ſiebenzigerley Geſchlecht und Nahmen: können füglich in ſiebnerley Gattungen abgetheilt werden.

1. Der flatterichte hat fünfferley Sorten.
2. Der Traublichte hat eilff Sorten.
3. Der mit langen Blumen hat zehen Sorten.
4. Der einfache und gefüllte Orientaliſche hat ein und zwantzig Sorten.
5. Der geſtirnte hat ſiebenzehen Sorten.
6. Der Indianiſche hat vier Sorten.
7. Der mit Zeitloſen-Blättern hat zweyerley Sorten.

Werden verkaufft das Stück von nachfolgenden /	fl.	k.
Der groſſe Türckiſche /	6.	ſſ
Imperial Major, ...	1.	5.
Blutenaer, ...	1.	ſſ
Paſſetont, ...		4.
Witt Oriental Odorato, ...		6.
Detto geeront, ...		4.

10. Zeitloſen / Colchium, oder nackende Jungfern / werden in ein und dreyſſigerley Sorten unterſchieden / welche / wegen Vermeidung vieler Weitläufftigkeit / allhier umgangen und nicht geſetzet werden. Florieren die meiſte im Herbſt / die wenigſte aber im Frühling und Mertzen.

Seynd entweder einfach / oder mit vielen Blumen / weiß / oder geſprengt / etliche auch gelb / Purpurblau / geſtriemt / ſchattiert / gefüllt.

11. Schneetropffen / Leucoium, ſeynd aufs meiſte ſiebnerley Arten / darvon ſeynd nachfolgende die vornemſten:

1. Die

1. Die gemeine.
2. Die groſſe.
3. Die groſſe dreyblätterige.
4. Die kleine dreyblätterige.

Florieren im Februario und Mertzen.

12. Weiſſe Lilien / Lilium Candidum. Dieſe Blume iſt faſt gemein/ wird von den Gärtnern gerne an die Reben oder Weinſtöcke gepflantzet. Iſt einfach und gefüllt / ſo die ſchönſte und rareſte iſt.

Florieren im Junio/ und an etlichen Orten im Herbſt.

13. Gold-Lilien / Lilium purpurocroceum, iſt vornemlich nur zweyerley:

1. Die groſſe.
2. Die kleine.

14. Saffran / Crocus, iſt von mancherley Farben / und werden auſſerhalb des guten Saffrans acht und zwantzigerley Arten / ſo ohngepflantzt im Wilden wachſen / bemercket:

Der frühe floriert im Februario und Mertz.
Der ſpathe aber im Herbſt und Michaelis.

Die Blumen des Saffrans ſeynd weiß/ Purpur / geſtriemt / ſchattiert/ einfach/ gefüllt / Purpur und Violblau.

15. Hundszahn oder Schoßwurtz / Dens Caninus, iſt vornemlich nur zweyerley:

1. Der mit Purpur } Blumen.
2. Mit weiſſen } Blumen.

Floriert im April.

16. Moly, hat keine ſonderbare Blumen/ gehöret aber eigentlich unter das Blumen-Zwiebel-Gewächs / und finden ſich von dieſem Gewächs viererley Arten/ davon ſeynd die vornemſte und bekandteſte nachfolgende:

1. Mit Lilien-Blumen / Moly Latifolium.
2. Die Indianiſche / Latifolium Indicum.
3. Die Spanniſche / Hiſpanicum.
4. Die Knobloch Moly, mit gelbgrünen Blumen.

Die gelbe floriert im Mayo.
Die weiſſe floriert im Julio.

II. Knollen-Gewächs.

Diß iſt ein Blumen-Gewächs / deren Wurtzel einer rechten Zwiebel nicht gleichet/ derowegen von den vorigen unterſchieden wird/ weiln es an der

Wurtzel

Wurtzel nur von etlichen Knollen zuſammen geſetzt / jedoch aber unten auch hangende Zoſen hat / davon finden ſich in unſerm Blumen-Garten nachfolgende Arten:

1. Aphodill-Lilien / Aphodelus. Iſt dreyerley Gattungen:
   1. Weiß.
   2. Gelb.
   3. Pomerantzen-Farb.

   Floriert im Mayo.

2. Anemone, hat vielerley Gattungen / derer über drey und ſechtzigerley bekand ſeynd / werden auch mit ſonderlichen Nahmen bemercket / nemlichen:

Aborante, geflammte.
Albertina.
Alnatora.
Amarona.
Amarant, geflammt.
Anemone l' Arbec.
La Belle.
La Blancha.
La Brüne.
Brabantſon.
Belle Sylvia.
Belle de Paris.
Belle Warande.
Biſchöffe.
Belliſſima.
Cardinal.
Centenaire.
Chalcedonica.
Columbine.
Courtiſane.
Concordia.
Citronata Romana.
Citronata.
Cardus Cœleſte.
Coloſſe.
Ciprina Deducke.
Cebecken.
Diableſſe.
Ducheſſe Charitane.
Doppelroth.
Doppel Violet.
Imperatrice.
S. Karl Overo.
Kram.
Liere de Paris.
S. Marco.
Mirabella.
Macedonica.
Pucelle d' Orleans.
Pavo major.
Printz Albrecht.
Pulenburg, geflammt.
Perſian.
Prælaten.
Unicke de Reuter.
Raniculiere.
Regarde.
Il Rè.
Regata.
Roſee.
Ringata.
Schallarnigata.
Viſconte.

3. Tube-

3. Tuberoſa, oder Hyacinthus tuberoſus, iſt eine Blume eines herrlichen und edlen Geruchs / alſo daß ein eintzigs abgebrochenes Blümlein mit ſeinem ſtarcken lieblichen Geruch ein gantzes Gemach erfüllet; hat langlechte ſchmahle Schwertel-Blätter / aus welchen ſie einen hohen Stengel treibet / daran Schneeweiſſe Blümlein / mit fünff feiſten dicken Blätlein / faſt wie die weiſſe Lilien / auffſteigen / und wie ſie nach einander aufgehen / alſo vergehen ſie auch wieder nach einander. Floriert zu unterſchiedlicher Zeit / je nachdeme dieſe Blume ausgeſetzt wird im Julio / Auguſto / September und October.

4. Ranunculus, Hanenfuß / iſt unterſchiedlicher Gattung / kan füglich in zwey Theil abgetheilet werden. Iſt demnach derſelbige

1. Einfach / oder
2. Gefüllt.

I. Des Einfachen ſeynd fünfferley Gattungen / alle von einfacher Farbe:

(1.) Weiß.
(2.) Goldgelb.
(3.) Citronen-Farb.
(4.) Bleichgelb.
(5.) Braunroth.

Von doppelter Farb ſeynd nachfolgende einfache:

1. Der Africaniſche / iſt Goldgelb / mit Nacra geſprengt / und unten gelb.
2. Das gülden Stück / gelb mit roth auswendig vermengt.
3. Parmeſan, iſt Goldgelb / und roth an den Enden / unten gelb.
4. Aurora, iſt gelb mit Nacra, als mit Federbüſchen gezieret / auswendig der Blume / und unten Morgenröth-Farb.
5. Beſancon, iſt bleichgelb mit roth geſprenckelt / unten gelb.
6. Calabrois, Gemſenfell-Farb / mit rothen Enden.
7. Romana, Gemſenfell-Farb / mit roth geſprengt auswendig der Blume.
8. Sidonia, Gemſenfell-Farb / mit roth geſprengt.
9. Melidor, Carmeſinroth / mit Iſabellen-Farb am End / aber nur auswendig der Blum.

Nachfolgende haben keine ſonderbare Nahmen:

10. Eine weiſſe / iſt auswendig Roſen-Farb / und unten weiß.
11. Eine Roſen-Farbe / mit weiſſen Wölcklein / unten weiß.
12. Eine weiſſe / auſſen mit roth geſprengt / unten weiß.

Die gefüllte Hanenfüß ſind nur einfacher Farb / nemlich:

1. Carmeſinroth.

2. Gantz roth/ dieſe trägt groſſe Blumen/ aber die Blätter ſtehen nicht ordentlich.
3. Ein andere auch mit groſſen Blumen / in beſſerer Ordnung als vorige.
4. Eine gelbe hat Blätter wie Rauten / hat kleinere Blätter als die vorige.
5. Die Italiäniſche gelbe/ mit Blättern wie Epheu.
6. Die gemeine / ſo in den Gärten und auf den Wieſen die Schmaltz-Blum genennet wird.

Alle Hanenfüß florieren im Mertz/ April und Mayo.

5. Knabenkraut / Orchis, Satyrion oder Stendelwurtz/ ſeynd unterſchiedlicher Geſchlecht/ vornemlich aber nachfolgende:

1. Orchis Mas major.
2. Orchis Mas minor.
3. Orchis fœmina major.
4. Orchis fœmina minor.
5. Orchis Sylveſtris.
6. Triorchis fœmina.
7. Satyrion Trifolium.
8. Satyrion baſilicum.
9. Satyrion baſilicum fœmina.

6. Gicht-Roſen / Pæonia, ſeynd vornemlich dreyerley Arten:

1. Roth.
2. Leibfarb.
3. Weiß. Dieſe iſt die ſchönſte.

Seynd einfach und gefüllt.

Florieren im Mayo und um Pfingſten / werden derowegen Pfingſt-Roſen genennet.

III. Vom Zaſſerichen Blumen-Gewächs.

Dieſes wird Zaſſerich genennet / weiln die Wurtzeln nichts Zwiebelformiges/ Knolliges/ Gelenckhafftes/ Wartziges / und dergleichen / ſondern nur Zaſſerige Wurtzeln haben.

Es ſeynd aber die Zaſſerigen Gewächs ſehr viel und mancherley / können füglich in zween Haupt-Theil abgetheilet werden / nemlich:

In { I. Zaſſeriges Sommer-Gewächs.
II. Zaſſeriges Winter-Gewächs.

I. Das Zaſſerige Sommer-Gewächs / beſtehet in Kräutern und Blumen/

Blumen/ ſo man Jährlich wieder pflantzen und ſähen muß/ weiln ſie des Winters vergehen/ ſeynd vornemlich nachfolgende:

1. Americaniſcher Saurampffer. Acetoſa Americana.
2. Alcea mit Blaſen-Blumen. Alcea Veſicaria.
3. Moſch Alcea. Alcea Ægyptiaca Villoſa.
4. Amaranth an dem Stengel/ Blätter und Blumen gantz roth. Amaranthus Coccineus.
5. Amaranth, oder Tauſendſchön/ der gemeine. Amaranthus Vulgaris.
6. Amaranth mit gecröntem Buſch. Amaranthus Criſtatus.
7. Amaranth mit getrungenem Buſch. Amaranthus Purpureus Major.
8. Amaranth der gröſte. Amaranthus Maximus.
9. Amaranth, mit ſchönen bunten Blättern Papagey-Federn. Amaranthus tricolor.
10. Amaranth mit Beeren. Amaranthus Baccifer Indicus.
   Nota. Amaranth heiſt ſo viel als unverwelcklich.
11. Ambroſine. Ambroſia Maritima.
12. Aphodill, der hohlblätterige. Aphodelus minor.
13. Aegyptiſch Mueßkraut. Melochia Corchorus.
14. Aegyptiſche Steinklee. Melilotus Ægyptiaca.
15. Aegyptiſche Phaſeln mit ſchwartzen Saamen. Phaſeolus Niger.
16. Americaniſcher Wunderbaum. Ricinus Americus.
17. Aegyptiſche Stramonie mit gefüllten Blumen. Solanum Ægypt. flore pleno.
18. Africaniſcher Haſenkohl. Sonchus Africanus.
19. Africaniſche Rheinfarn/ oder groß gefüllte Sammet-Blumen. Tanacetum flore pleno.
20. Africaniſche groſſe einfache Rheinfarn. Tanacetum Afric. Majus ſimpl. flore.
21. Africaniſche kleine Rheinfarn. Flos Africanus.
22. Bergklee mit langen rothen Aehren. Trifolium Montanum.
23. Burtzeldorn. Tribulus Terreſtris.
24. Baurn-Senff. Thlaſpi.
25. Beylkraut/ das kleine. Securidaca minor.
26. Beylkraut/ das groſſe. Securidaca major.
27. Baſilge/ die krauſe. Ocimum Criſpum Viride.
28. Nelcken-Baſilge. Ocimum Majus.
29. Beſemflachs. Linaria Scoparia.
30. Bilſenkraut/ das Cretiſche/ mit gelben Blumen. Hyoſcyamus Creticus.

31. Biſam-Blume. Cyanus Orientalis.
32. Balſamkraut mit länglichten Blättern. Balſamina fœmina.
33. Balſamkraut mit runden Blättern. Balſam-Aepffel. Momordica balſam, ſive Mas.
34. Brunette. Adonis hortenſis.
35. Cepee. Cepæa.
36. Cerinthe. Cerinthe major.
37. Cuprine. Chondrilla.
38. Draba / die blaue. Draba Cærulea.
39. Eberwurtz. Carlina humilis.
40. Goldblume. Chryſanthemum, iſt gantz gelb / oder halb gelb / und halb weiß.
41. Purgier-Erbſen. Piſum Catharticum.
42. Blaſen-Erbſen. Piſum Veſicaricum.
43. Groſſe Indianiſche Erbſen / ſind ſchwartzlich und geſprenckelt. Piſum Indicum Majus.
44. Abruß-Erbſen. Piſum Coccineum.
45. Grüne Chineſiſche Erbſen. Piſum Chinenſe.
46. Zahme blatte Erbſen / mit weiſſen Blumen. Lathyrus Sativus flor. albo.
47. Zahme blatte Erbſen / mit Purpur-Blumen. Lathyrus flor. purp.
48. Aegyptiſche blatte Erbſen / mit ſcheckichtem Saamen. Lathyr. Auguſti folius.
49. Flock-Blume / mit Oelblättern. Jacea Oleæ folio.
50. Flock-Blume / mit eingeſchnittenen Blättern / faſt wie eine Korn-Blume. Jacea major.
51. Frauen-Spiegel. Onobrichis. Campanula arvenſis minima.
52. Huff-Eiſenkraut. Ferrum Equinum.
53. Habichkraut. Hieracium.
54. Hanenfuß / mit geſtirnten Saamen. Ranunculus Stellatus.
55. Haſen-Köhl / der Africaniſche. Sonchus Africanus.
56. Indianiſche Juden-Kirſchen. Solanum Veſicarium.
57. Indianiſcher Pfeffer / mit langen Schoten. Piper Indicum.
58. Indianiſcher Kreß. Naſturtium Indicum majus.
59. Je länger / je lieber. Lupinus Sylveſtris.
60. Korn-Blume / die einfache / weiſſe / blaue / Fleiſchfarbe / Purpur oder geſprengte / gefüllte. Cyanus hortenſis.
61. Läußkraut / oder Mäußpfeffer. Staphiſagria.
62. Lybiſcher Lotus. Lotus Lybica.

63. Lavendel / mit zerſchnittenen Blättern. Lavendula ſecunda.
64. Meer-Leucojen. Leucojum Marinum minus.
65. Mexicaniſch Traubenkraut. Botyris Mexiocana.
66. Meliſſe / mit weiß- oder blauen Blumen. Meliſſa peregrina.
67. Mohn / krauß gekerbt / mit rothen Blumen. Paſſaver Criſtatum, iſt vielerley Gattungen.
68. Mexicaniſcher Nachtſchatten. Solanum Mexiocanum.
69. Nigelle. Nigella, iſt fünfferley Gattungen.
70. Pappelkraut / mit krauſen Blättern. Malva Criſpa.
71. Pappelkraut / mit mancherley Blättern. Malva pumila.
72. Petromarula. Rapunculus Creticus.
73. Ritterſporn. Conſolida hortenſis. Iſt einfach / gefüllt / blau / weiß / Fleiſchfarb / geflammt / geſprengt / ꝛc.
74. Ringel-Blumen. Caltha. Iſt einfach / gefüllt / mit groſſen und kleinen Kindern.
75. Storchſchnabel / der Cretiſche. Geranicum Creticum.
76. Sonnen-Blumen. Flos Solis.
77. Garten-Scharley. Hormium Sativum.
78. Steinklee. Melilotus, iſt viererley.
79. Scabioſe. Scabioſa, iſt zweyerley.
80. Scorpionkraut. Scorpioides.
81. Stramonium Solanum, hat ſtachlichte / lange und runde Aepffel. Die Aegyptiſche hat gefüllte Blumen.
82. Stöchaskraut. Stœchus.
83. Schneckenklee. Trifolium Cochleatum.
84. Wicken / gelb mit Weidenblättern. Vicia Lutea.
85. Weggraß / das Spanniſche. Polygonum Montanum.
86. Winde. Convolvulus. Iſt vornemlich dreyerley. Die groſſe Purpur. Die blaue Himmelblau. Die dritte Himmelblau / mit langlichten Blättern.
87. Aſtragalus.

II. Zaſſeriſches Winter-Gewächs.

Seynd Kräuter und Blumen / ſo den Winter austauren / dörffen nicht alle Jahr von neuem geſäet / ſondern nur durch Pflantzen fortgebracht werden / ſeyn vornemlich nachfolgende:

1. Alraun. Mandragora.
2. Alcea, mit Hanffblättern. Alcea cannabina.
3. Americaniſche Angelic. Angelica Americana.

4. Ackley/ die gemeine/ im Garten. Aquilegia hortenſis. Iſt einfach/ weiß/ Fleiſchfarb/ blau/ geſtriemt/ gefüllt auch von vorigen Farben/mit umgekehrten Blumen/mit Roſenformigen Blumē.
5. Ackermüntz mit groſſen Blumen. Calamintha Magna.
6. Abend-Violen. Heſperis hortenſis, weiß oder purpur.
7. Bähr-Ohren/ mit gelben Blumen. Auricula Voſi.
8. Berg-Sanickel/ rund mit Blättern/ groß und klein. Sanicula.
9. Baſilienmüntz. Mentha hortenſis.
10. Baum-Pappel. Malva arborea.
11. Biſchoffshut. Epimedium.
12. Betonie/ die weiſſe. Betonica alba.
13. Dragon/ der weiſſe/ mit gefüllten Blumen. Dragunculus pratenſis.
14. Dotter-Blume/ die volle. Caltha paluſtris.
15. Eiſenhütlein. Napellus. Anconitum Cæruleum, mit blauen/ Luteum, mit gelben Blumen.
16. Erdpfriemen. Geniſta.
17. Fünfffingerkraut. Quinquefolium.
18. Flöhkraut. Pſyllum. Pentaphylum.
19. Flachskraut/ mit Purpur-Blumen. Linaria Purpurea.
20. Federgraß. Granum Sparteum.
21. Faunkraut/ das Americaniſche. Filix Americana.
22. Fingerhut. Digitalis, iſt Fünfferley/ (1.) braun/ (2.) weiß/ (3.) gelb/ (4.) Eiſenfarbig/ (5.) Pfirſingfarb.
23. Gifftheil. Anthora.
24. Garten-Glöcklein. Campanula hortenſis. Himmelblau/ Silberfarb/ Purpur.
25. Glöcklein/ mit Neſſelblättern. Cervicaria major, blau oder weiſſe Blumen.
26. Gemſenwurtz/ die ſüſſe. Doronicum.
27. Gentzianelle. Gentiana Alpina.
28. Hartzklee. Trifolium bitumen.
29. Hauswurtz. Sedus.
30. Hanenfuß. Ranunculus hortenſis, hat aufrechte Stengel/ und gelbgefüllte Blumen. Item/ weißgefüllte.
31. Iſop/ der weiſſe/ vergüldte/ rothe. Hyſopus.
32. Kali, das ſtachlichte. Kali ſpinoſum.
33. Kamillen/ mit vollen Blumen. Chamæmelum nobile.
34. Mannsblut. Androſæmum.
35. Maßlieb. Bellis.

36. Mottenkraut/ mit gelben Blumen. Blattaria Lutea, hat auch weiſſe und Violblaue Blumen.
37. Mannstreu. Eryngium.
38. Mayenblümlein/ die röthlichte. Lilium Convallium, flore incarnato.
39. Mutterkraut/ mit gefüllten Blumen. Matricaria, flore pleno.
40. Baſilien-Müntz. Menta hortenſis, hat einen Citronen-Geruch.
41. Spitzige Müntz. Mentha Spicata, mit geſcheckten Blättern.
42. Myrrhis. Myrrhis major.
43. Nachtſchatten/ der groſſe. Solanum Racemoſum maximum.
44. Nabelkraut/ mit länglechten Blättern. Umbilicus Veneris minor.
45. Voll Bart-Nägelein. Caryophylus hortenſis ſimplex, von mancherley Farben.

Nota. Allhier bey den Nägelein-Blumen/ hat unſer Gärtner zu wiſſen/ daß dieſe Blumen von ſo ſchön und mancherley Farben gefunden werden/ daß man faſt ſelbige weder mit Nahmen unterſcheiden/ noch genugſam abmahlen kan/ auch/ dafern ſolche nicht ſo gemein/ und in groſſer Menge zu finden/ ſie den Preiß und Werth für andern Blumen erhalten möchten.

Damit wir aber dem Curioſen Liebhaber/ wie auch unſerm Blumen-Gärtner/ wegen derer Nahmen und Unterſcheid/ beſagter Nägelein-Blumen/ in etwas contento und Nachricht ertheilen möchten/ ſetzen wir/ nach Anleitung der Holländiſchen Gärtner/ nachfolgende:

1. Achat Oriental.
2. Admiral von Seeland.
3. Admiral Tromp.
4. Admiral Colbinger.
5. Admiral Souche.
6. Admiral Coman.
7. Alexander Magnus.
8. Alexander von Braband.
9. Alteſſe.
10. Alants Sohn.
11. Aonte Feſter.
12. Amelia.
13. Amarylle.
14. Angleſe.
15. Argenis.
16. Apelles.
17. Belle-belle.
18. Belle-Catharine.
19. Belle-Clorinde.
20. Belle-Rulandoiſe.
21. Belle-Helene.
22. Belle-Madame.
23. Belle-Margarite.
24. Belle-Princeſſe.
25. Belle-Suſanne.
26. Bell'-Vader.
27. Bel-Veſtean.
28. Bel-Müller.
29. Belgica.
30. Beckert Admiral.
31. Brüſsler.
32. Plomago.
33. Bront van Harlem.
34. Braun Purpur.

35. Biſchoff

35. Biſchoff von Utrecht.
36. Biſchoff von Cölln.
37. Bullion.
38. Buchbinder.
39. Cardinal.
40. Cardinal Richelieu.
41. Cardinal Infant.
42. Carolus Magnus.
43. Cedonulli.
44. Clorabella.
45. Columbin.
46. Conſtanzer Mars.
47. Concordia.
48. Cöllniſche.
49. Coyemans.
50. Conteſte de Solms.
51. Cago.
52. Catharina.
53. Don Cordua.
54. Demelie.
55. Diana.
56. Damoiſelle.
57. Diamant.
58. Die Magd von Enckhuyſen.
59. Engliſche Roſe.
60. Engliſche Morlion.
61. Engliſche Flagge.
62. Flämmiſche Magd.
63. Fiora bella.
64. Flos Florum.
65. Frantze Merveille.
66. General von Holland.
67. General Mome.
68. General Lieutenant.
69. Generaliſſimus.
70. General Wigans.
71. Graff von Mansfeld.
72. Graff von Holland.
73. Graff Floris.
74. Graff von Bärn.
75. Goliath.
76. Grotius.
77. Galathea.
78. Grand Major.
79. Groſſer Romener.
80. Groſſer Baur von Leckers (Kirchen.
81. Grobendonck.
82. Glorieuſe.
83. Güldenſtück.
84. Hagel.
85. Hannibal.
86. Helena.
87. Herzog in Francken.
88. Herzog von Arragon.
89. Hercules.
90. Hautveſter.
91. Heſſe, groſſer Heſſe.
92. Heydekam.
93. Holländer.
94. Hugenot.
95. Jupiter.
96. Jubel von Harlem.
97. Julius Cæſar.
98. Ignatius.
99. Junger Printz.
100. Imperial.
101. Jaſpis.
102. Jacobsblum.
103. Incarnat.
104. Iſabella.
105. Jubel von Holland.
106. Kayſers Cron.
107. Kayſer.
108. Kayſerin Koch.
109. König.
110. Königin.
111. Kronbeck.
112. Kago.

113. Lütti-

113. Lütticher.
114. Luſthof.
115. Leopoldus.
116. Latrepouze.
117. Madame Leonora.
118. Maſtricher.
119. Mercurius.
120. Marcus Aurelius.
121. Maravil de Monde.
122. Maeſtro del' Campo.
123. Michart Paſs.
124. Morlyon vom Haag.
125. Morlyon Nacre.
126. Melander.
127. Mazarini.
128. Mahomet.
129. Müllerin.
130. Neue Piol.
131. Nympha Royal.
132. Neuer Juncker.
133. Naſſauer.
134. Neue Fama.
135. Neuer Signor.
136. Nobleſſe.
137. Orange, geflammt.
138. Orange von Clarmont.
139. Orange Pantir.
140. Orange Preſent.
141. Prinz von Lück.
142. Prinz Heſs.
143. Prinz de Lingio.
144. Prinz Conde.
145. Prinzen - Jagd.
146. Princeſſe Amelia.
147. Princeſſe.
148. Paſſe Roſſe.
149. Paragon Bruner.
150. Paragon de Graf.
151. Planeta.
152. Phariſeer.
153. Pallas.
154. Patientia.
155. Perle.
156. Perlenfarbe.
157. Petit Jean.
158. Philoclea.
159. Picolomini.
160. Puſche Roſſe.
161. Roſe.
162. Roſa Major.
163. Roſa Coleus.
164. Royer.
165. Roſabella.
166. Roſalina.
167. Samariter.
168. Samroht.
169. Sarenthaler.
170. Scholler.
171. Schöner Abſolon.
172. Schwarz Imperial.
173. Scipio Africanus.
174. Sol.
175. Sylveſter.
176. Steinheimer.
177. Sybilla.
178. Schweed.
179. Schöne Müllerin.
180. Tutto belle.
181. Twiegeland.
182. Türckiſche Keyſer.
183. Türckiſche Keyſerin.
184. Trauriger Mars.
185. Venus.
186. Venetianer.
187. Viceroy.
188. Victoria.
189. Ulmer Königin.
190. Weiſſe Fortuna.

191. Weiſſe Hirſch.
192. Weiſſe Graff.
193. Wiganz.
194. Weiſſer König.
195. Weiſſer Schwan.
196. Weiſſe Roſe.
197. Weiſſer Rabe.
198. Weiſſe Frühzeitige.
199. Walther.
200. Wetterhahn.
201. Wittenberger.
202. Zarnecki.

Folget ferner

46. Oſter-Luzey. Ariſtolochia.
47. Roſen-Pappel. Malva roſea.
48. Rauta/ die ſchmahlblätterige. Ruta.
49. Seiffkraut. Saponaria.
50. Berg Sanickel/ der rundblättrige. Sanicula Montana.
51. Salbey/ die vergüldte. Salvia folio Maculato.
52. Schaafgarb/ mit gelben Blumen. Mille folium, hat auch Purpur-(farb.
53. Scharlach. Lychnis.
54. Sonne-Blum/ die kleine. Helianthemum.
55. Storchſchnabel. Geranium, iſt Fünfferley/ (1.) mit Eiſenhutblättern/ blau oder geſprengt/ (2.) geſcheckte Blumen/ (3.) Blutroth/ (4.) braunſchwartz/ (5.) mit Alteeblättern.
56. Sinngrün/ mit gefüllten Blumen. Clematis Daphnoides.
57. Tormentill. Tormentilla alpina.
58. Waldrebe/ die breite. Clematis Sylveſtris.
59. Violen/ die gelbe einfache. Leucojum Luteum.
60. Wiederſtoß/ der weißgefüllte. Lychnis alba.
61. Weyderich/ der gelbe und kleine. Lyſimachia Lutea minor.
62. Weißwurtz/ die breitblätterige mit Zweigen. Polygonatum Latifolium.
63. Wundkraut/ das Mexicaniſche. Virga aurea Mexicana.
64. Wallwurtz/ ſchwartzig/ mit kleinen gelben Blumen. Verbaſcum Nigrum.

Nota. Unſer Gärtner hat hierbey zu wiſſen/ daß wir hier oben/ ſo wol in dem Sommer- als Winterichen Zaſſer-Gewächs/ ſo wol von Kräutern als Blumen durch einander beſchrieben/ aus Urſachen/ weiln ſehr viel Artzney-Kräuter und andere Gewächſe/ auch ſchöne Blühe und Blumen tragen/ und dann auch/ weiln unſer Artzney-Garten nechſt dieſem Blumen-Garten/ angeordnet; kan alſo der Gärtner/ nach Belieben/ die Blumen nur allein ausſuchen/ und die andere Gewächs in den Artzney-Garten verſetzen.

In vorher geſetzter III. Abtheilung haben wir bey dem Zaſſerichen Sommer-Gewächs die jenigen Kräuter und Blumen ſpecificirt / ſo man Jährlich ausſäen muß. Folget demnach in der Ordnung / daß unſer Blumen-Gärtner auch Nachricht habe:

IV. **Was bey dem Saamen- oder Blumen-Geſäms in Acht zu nehmen ſeye?**

I. **Die Einſammlung des Saamens.**

II. **Die Zeit des Ausſäens.**

I. Bey Einſammlung des Saamens ſolle der Blumen-Gärtner zuvor von ſeinen Pflantzen- und Blumen-Gewächs allezeit von dem jenigen / ſo am erſten florieren / auch die ſchönſte und vollkommenſte ſeynd / eine oder aufs meiſte zwo ſtehen laſſen / die übrigen alle werden abgeſchnitten. So bald nun der Saamen zeitig / wird ſolcher mit Fleiß eingeſammlet und behalten / hernach ſelbiger bis auf den Herbſt wol verwahret.

Ausgenommen der Saamen von Nägelein und Anemone, ſo bald derſelbige geſammlet / ſolle ſolcher / wie hernach folgen wird / ausgeſäet werden.

Was den Saamen vom Zwiebel-Gewächs anbelanget / ſo ſammlet man denſelbigen ein / wann er völlig reiff und zeitig / ſäubert ihn / und verwahret ſolchen bis in den September.

Nota. Ob wol der ſelbſt abgefallene Saame vom Zwiebel-Gewächs viel geſchwinder Blumen bringet / als der jenige / welchen man davon ausſäet / ſo giebt aber der vorige nicht ſo ſchöne Blumen / als dieſer / wiewol dieſe ausgeſäete ſehr langſam kommen / bis daß ſie vollkommen florieren / bringen aber hingegen über alle maſſen ſchöne Blumen / mit Verwunderung der Farben / ſo man zuvor nicht geſehen / vornemlich die von weiſſem Saamen ausgeſäet worden.

Es blühen aber die ausgeſäete Tulipanen erſt im ſechſten oder ſiebenden / die Kayſers-Cron und Türckiſche Bund im achten Jahr / und auch ſpäter.

Von ausgeſäeten Saamen verändern ſich nachfolgende Blumen.

1. Saamen von weiſſen Fritillarien bringet gelbe / roth Purpurbraune mit weiſſen Puncten auch rauchfarbige Blumen.

Aus andern Saamen dunckelpurpur / liechtpurpur / und viel Blumen auf einem Stengel.

2. Einerley Saamen von Hyacinthen / bringt weiß / gelb / Purpur und Silberfarbe Blumen.

3. Crocus Vernus, der gantz weiſſe / bringt Violbraun / blau und geſtriemte Blumen.

Der gelbe bringt Goldgelb / gelb mit braunen Striemen / weiß mit braunen Striemen.

4. Iris Bulboſa, die gantz weiſſe / bringt gantz gelb / blau und gelb / weiß und blau / blaugelb und weiß / wie auch mit Purpur vermengt.

5. Martagon Pomponii, des rothen / bringt von ſeinem Saamen gelbe / Ziegelfarbe und Zinober-rothe Blumen.

6. Graß-Blumen oder Garten-Nägelein. Zu dem Saamen erwählet man von den weißgefüllten / (oder / wann man dieſen nicht hat) von den Leibfarben / einen Stock / benimmt demſelbigen die meiſten Schoſſe / alſo daß dieſer nur den mittelſten und Hauptſtengel / als das bäſte und vollkommenſte zur Saamen-Frucht behalte.

Der Saamen / wann er zeitig / ſolle im Vollmond abgebrochen werden.

Dieſer obberührte Saamen bringt allerley Farben Blumen / wie ſolches die Erfahrung weiſen wird.

Nota. Graß-Blumen oder Nägelein / ſo vom Saamen geſäet werden / dauren ſelten über zwey Jahr / erfrieren gemeiniglich im dritten Jahr / oder werden ſonſten ungeſtalt / müſſen derowegen in Keller getragen werden / seynd aber eben ſo wol ſchwerlich fortzubringen.

7. Der Saamen von Pappeln oder Herbſt-Roſen / ſolle im Vollmond abgenommen werden.

II. Die Zeit des Ausſäens betreffend / ſo ſolle man den Graß-Blumen oder Nägelein: alſo auch von Anemone-Saamen / ſo balden derſelbige geſammlet einen Tag für dem Vollmond / ſonderlich wann man guten Mittags-Wind (*) hat / in die Erde ſäen.

(*) Der Mittags-Wind hat für andern Winden die Eigenſchafft / daß er die Adern und Gänge der Erden eröffnet / und dem Saamen Stärcke giebt.

Dafern aber um vorbeſagte Zeit des Vollmonds ein anderer, kalter Wind wehet / alſo daß dardurch die Erde und das Feld erhartet; ſo ſolle der Blumen-Gärtner mit dem Ausſäen bis zu folgendem Vollmond warten / und damit innen halten.

Die allerbäſte Zeit zur Blumen-Saat iſt im Monat Martio / oder im Herbſt-Monat / und dieſes vom Neuen Mond des 16. bis 20. Tags.

Tulipanen werden ebenmäſſig im zunehmenden Mond / bald um Bartholomæi / in zugerichte lange Blumen-Bett / von guter Erde / ohngefehr ein Zoll tieff / jede Art beſonder / oder / ſo man will / durch einander vemenget / geſäet / läſts hernach unverruckt und unverſetzt drey oder vier Jahr lang alſo ſtehen.

I. Nach-

I. Nachfolgende Blumen werden alle zween Tag vor dem neuen Mond ausgeſäet:

1. Gelbe Ritterſporn.
2. Spanniſche groſſe und kleine Winden oder Glocken.
3. Goldblum/ Chryſanthemum, ſo ein Species Aſteris.
4. Goldbum/ die Silberweiſſe/ halb Goldgelb.
5. Wunderbaum.
6. Indianiſch Blumenrohr.
7. Tauſendſchön/ oder Papagey-Federn.
8. Türckiſche wolriechende Scabioſa.
9. Gelbe Viol.
10. Sonnenblumen / unterſchiedlicher Arten.
11. Silberblättlein / Viola Lunaris.
12. Schweitzer-Hoſen. Rebella.

II. Im Frühling ſollen bald im Neuen Liecht des Monds gegeſäet werden:

Allerley Kornblumen.

III. Nach dem Neuen Mond werden ausgeſäet nachfolgende:

1. Sommer-Viol / oder Veyel.
2. Aufgeſpitzter Pyramiſcher Wegrich.
3. Weiß Leinkraut/ mit Purpurfarben Rachen.
4. Gülden Leinkraut.
5. Unſer Frauen Flachs.
6. Klein blau wild Leinkraut.
7. Ungeriſch Leinkraut.

IV. Im Frühling werden geſäet

Spanniſche Glocken / weiß und blau.
Stramonium, auch blau und weiß.

V. Vor dem Vollmond werden geſäet

Einfache Violen / zween Tag vor dem vollen Liecht des Monds / ſo werden ſie gefüllt.

VI. Im Vollmond werden nachfolgende geſäet:

1. Oehlmagen / oder Mahn.
2. Nägelein / oder Graß-Blumen.
3. Fenſter-Roſen/ oder gelbe Doſten / der groſſen gelben mit breiten/ und klein krauſen Blättern.
4. Türckiſche Nägelein / allerley Gattungen.
5. Ringelblumen / fünfferley Gattungen.

(1.) Schwefelgelb.
(2.) Hochgelb.
(3.) Hochgelb an den Enden röthlicht.
(4.) Hochgelb / gefüllte.
(5.) Spanniſche / da eine Blume aus der andern wächſt.

Dieſe / wie auch andere Blumen / kan unſer Blumen-Gärtner auf ein Miſtbett ausſäen / und ſelbiges nachfolgender Geſtalt zurichten:

Man erwählet im Januario einen Platz / ohngefehr zehen oder zwölff Schuh lang / und vier bis fünff Schuh breit / nahe bey einer Hecken oder Garten-Maur / ſo den Rücken gegen Mitternacht wendet / und das Gewächs für den ſcharffen Winden beſchirmet / hingegen aber von der Morgen- und Mittags-Sonne erwärmet und beſchirmet werden kan.

Gräbt hernach den vorbeſchriebenen Platz dritthalb Schuh tieff aus / und füllet die Grube mit friſchem langem Roßmiſt / tritt ihn veſt über einander / bis daß die Grube gantz voll wird / ſchüttet alsdann gute abgefaulte Holtz-Erde / (*) ſo mit kurtzem Kühemiſt und anderer darunter gerädener reiner Erde vermenget ſeye / ohngefehr zehen Zoll hoch auf den eingetrettenen Miſt / machet Strohdecken zu dieſem Miſtbett / wie oben bey dem Küchen-Garten / fol. 433. erinnert worden. Säet alſo den Saamen in die zugerichte Erde / deckts bey kaltem Froſt oder Reiffen / alle Abend nach der Sonnen Untergang / die Nacht über / zu / deckts den andern Tag bey gutem Sonnenſchein wieder auf.

(*) Alles das jenige / ſo das gantze Jahr über im Garten ausgejätet / und auf ein Hauffen geſchüttet und verfaulet iſt / giebt die bäſte Erde auf dieſes Miſtbett.

VII. **Nachgeſetzte Blumen und Kräuter ſolle man zween Tag nach dem Neuen Mond ausſäen.**

1. Aniß / wolriechender.
2. Bronnenkreß des Indianiſchen / hat Goldfarbe oder gelbe Ritterſporn.
3. Baſilien fünfferley / (1.) Indianiſch gelbſchattirt.
   (2.) groß und kleine }
   (3.) rothe }
   (4.) Nägel- } Baſilien.
   (5.) Citronen- }
4. Biſemknöpff / braun und weiß.
5. Goldblumen.
6. Glocken / oder Spanniſche Winden / groß und klein.
7. Hanenlam.
8. Kornblumen / roth und Aſchefarb.

9. Majoran /

9. Majoran / groß- und kleinblättrig.

10. Papagey-Federn.

11. Sonnenblumen / groß und klein. Hievon ſollen die Saamenkörner ein Tag oder etlich eingeweicht werden.

12. Silberblättlein / dreyerley Arten.

13. Veyel / die gelbe einfache / auch groß und breitblätterig.

14. Wunderbaum / die Kern müſſen auch eingeweichet werden.

VIII. **Im letzten Viertel des Monds werden nachfolgende ausgeſäet:**

1. Baldrian / mit ſchön roth und weiſſen Blumen.

2. Balſamkraut / das Weiblein.

3. Feigbonen / oder Türckiſche Veyel / gelbe / blaue / weiſſe / groſſe und kleine Lupinen.

Nota. Dieſer Lupinen-Saamen ſolle zween Tag lang in Waſſer / darinnen Schaaf- und Kühemiſt zerrieben und abgeſiehen worden / eingeweichet werden.

4. Türckiſche Bonen / groß / ſchwartz und geſprengt / tragen Königsfarbe Blumen.

Dieſe / wann ſie nur blühen und nicht Saamen tragen ſollen / muß der Gärtner gegen dem erſten Viertel nach dem Neumond ausſäen / ſo blühen ſie faſt ein viertel Jahr lang.

Zu Saamen aber / muß man ſie im letzten Viertel ſäen.

Hierbey hat unſer Blumen-Gärtner auch zu wiſſen:

Wie lang ein jeder Saame von den Blumen und Kräutern austauren und zur Ausſaat tüchtig ſeyn möge? nemlich:

1.	Amaranthus, - - -	2. Jahr.
2.	Angeley / - - - -	2.
3.	Anemone, - - -	2.
4.	Angelica, - - - -	1.
5.	Baſilien / - - - -	1.
6.	Borago, - - - -	2.
7.	Bugloſe, - - -	2.
8.	Türckiſche Bonen / - - -	1.
9.	Bocksbart / - - -	2.
10.	Balſamina fœmina, - -	3.
11.	Cardobenedicten / - -	2.
12.	Fingerhut / - - -	2.
13.	C[illegible]ävinne / - - -	3.

14. Gold-

14.	Goldblum /	3. Jahr.
15.	Jris /	2.
16.	Kayſers-Cron /	1.
17.	Lilien /	1.
18.	Löwenmaul /	1.
19.	Lupinen /	2.
20.	Majoran /	1.
21.	Merveille,	3.
22.	Mond-Viol /	2.
23.	Mohn-Saamen /	2.
24.	Martagon,	2.
25.	Melilot,	4.
26.	Mutterkraut /	1.
27.	Nägelein /	2.
28.	Nigelle /	3.
29.	Pöonien /	3.
30.	Rheinfarn /	3.
31.	Pappeln /	2.
32.	Africaniſche Rheinfarn.	1.
33.	Ritterſporn.	2.
34.	Roggeblumen /	3.
35.	Herbſt-Roſen /	2.
36.	Stramonie,	2.
37.	Seeblume /	2.
38.	Siebenzeit /	2.
39.	Thymian /	2.
40.	Thlaſpi aus Creta /	2.
41.	Tulipanen /	1.
42.	Valeriana Græca,	2.
43.	Winde /	2.

In vorgenommener Ordnung gelangen wir zu der

V. Abtheilung / ſo da handelt

Von allerley kleinen Bäumlein / ſo Blumen und Blühe tragen.

Allerley ſchöne Bäumlein / ſo Blumen und Blühe tragen / und unſern Blumen-Garten zieren ſollen / können füglich in zween Theil unterſchieden und abgetheilet werden:

I. Etliche /

I. Etliche / ſo den Winter über für dem Froſt zu verwahren und in den Keller müſſen getragen werden.

II. Andere / ſo den Winter über im Garten können ſtehen bleiben.

I. Bäumlein und Blumen / ſo im Winter aus dem Garten zu thun / ſeynd nachfolgende:

1. Adams Aepffel-Baum. Malus Adami.
2. Aloe, die Americaniſche und Griechiſche.
3. Anemone.
4. Americaniſch Rührkraut. Gnaphalium.
5. Aſiatiſcher Hanenfuß.
6. Americaniſche Milchglöcklein.
7. Aſchkraut/ oder wolkichtes Jacobskraut. Cineraria.
8. Amomum Plinii. Solanum fructicoſum.
9. Abrotanum fœmina Viridis.
10. Baldrian / der rothe.
11. Beernklau/ der Welſche.
12. Blumen-Rohr. Canna Indica.
13. Cypreſſen-Baum.
14. Corallen-Baum.
15. Cappern-Baum.
16. Cypreſſenkraut / das Spanniſche.
17. Citronen-Baum.
18. Colocaſſia.
19. Cortuſa. Saniculſa montana.
20. Cretiſche Salbey.
21. Cretiſcher Thymian.
22. Cardinal-Blume.
23. Dentellaria. Plumago.
24. Doll-Aepffel.
25. Dolden Iſop.
26. Erdrauch / der ſtätsgrünende.
27. Grundheil.
28. Gineſt.
29. Harmel runte.
30. Hyacinthus Tuberoſus.
31. Jucca glorioſa.
32. Hauswurtz / die frembde.

33. Indianiſcher Waldrebe.
34. Jaßmin / der Spanniſche.
35. Ketnuß.
36. Kelb Lychnis.
37. Lavendel / ohne Blühe.
38. Lencojen, die volle.
39. Lorbeer-Baum / viererley Gattungen.
40. Limonium.
41. Meer-Fenchel.
42. Meer-Zwiebel.
43. Meer-Polium.
44. Meer-Portulaca.
45. Majoran.
46. Margarethen-Nägelein.
47. Moßlieben, die ſtachlichte.
48. Maſtichkraut.
49. Nägelein / allerley Sorten / wie ſie oben beſchrieben worden.
50. Ocymaſtrum, das gefüllte.
51. Pyramidal Milch-Glöcklein.
52. Oleander, mit weiſſen und rothen Blümlein.
53. Paſſions-Blume. Granadilla.
54. Pomerantzen-Bäumlein.
55. Quendel / der groſſe.
56. Roßmarin.
57. Roſen von Jericho / ſo auf- und zugethan.
58. Rhein-Blum / die frembde. Helchryſum.
59. Rohr / das Spanniſche.
60. Schweinbrod. Cyclamen.
61. Schlangenkraut.
62. Schildkraut.
63. Stern-Scabioſa.
64. Schlüſſel-Blum / die frembde / gefüllt / roth mit Dolden / mit Kindern und Neben-Blumen.
65. Salviverbaſcum, mit gelben Blumen.
66. Tauſendſchön.

II. Bäumlein / Blumen und Kräuter / ſo den Winter über im Garten können ſtehen bleiben.

1. Cornel-Baum.

2. Ciſtus-

2. Ciſtus-Baum.
3. Spanniſcher oder Welſcher blauer und weiſſer Holder.
4. Schneeballen.
5. Welſcher Linſen-Baum.
6. Baurn-Bohnen oder Linſen-Baum.
7. Syriſcher Pappel-Baum/ weiß mit rothem Boden und Leibfarb.

Zu völligem Unterricht ſetzen wir unſerm Blumen-Gärtner auch nachfolgendes Blumen-Gewächs/ ſo des Winters über im Garten kan ſtehen bleiben; werden aber faſt alle ohne Saamen/ und nur durch Zerreiſſung der Stöcklein fortgepflantzet.

1. Aſiatiſcher Hanenfuß/ iſt vornemlich viererley Gattungen.
   (1.) Der Blutroth gefüllte.
   (2.) Der Leibfarbe einfache.
   (3.) Mit vollen und rothen Blumen/ da eine durch die andere wächſt.
   (4.) Mit bleichgelben Blumen/ ſo mit röthlichten Adern unterſchieden.
2. Ackley/ einfach und gefüllt/ vielerley Arthen und Farben/ nemlich: weiß/ roth/ Fleiſchfarb/ blau/ purpur/ braun.
3. Fingerhütlein/ auch von allerley Farben/ weiß/ gelb/ roth/ braun/ ꝛc.
4. Bronnenkreß/ der gefüllte.
5. Bärſanickel.
6. Beern-Oehrlein/ gelb/ bleichgelb/ weiß/ braun.
7. Brennwurtz/ blau und weiß. Flammula Jovis.
8. Biſemkraut.
9. Camillen/ die gefüllte oder Römiſche.
10. Chriſtwurtz/ mit weiſſen und grünen Blumen.
11. Dreyfaltigkeit-Blümlein. Tag und Nacht. Stieffmütterlein.
12. Diptam.
13. Eybiſch.
14. Freyſamkraut/ groß/ hoch/ Violbraun/ auch mit gelben Blumen. Flos Trinitatis.
15. Indianiſche Wolffs-Milch. Eſula Indica.
16. Löwen-Mäule oder Löwen-Kopff/ von allerley Farben. Antirrhimum.
17. Meter/ der gefüllte.
18. Maßlieben/ von allerley Farben.
19. Morgen-Rößlein/ die blaue.

20. Mannstreu.
21. Storchſchnabel/ allerley Gattungen von Farben.
22. Schlüſſelblum/ unterſchiedlicher Arten.
23. Scabioſa, unterſchiedliche.
24. Schartenkraut. After Atticus.
25. Schabenkraut/ mit weißgelben/ braun oder güldenen Knöpffen. Blattaria.
26. Umbilicus Veneris.
27. Winter-Wolffswurtz.

VI. **Die Zeit der Pflantzung und Wurtzeln zu verſetzen betreffend:**

So hat unſer Blumen-Gärtner oben in der XI. Claß von der Monatlichen Haus- und Feld-Arbeit/ bey jedem Monat ſich ein und anderer Nachricht zu erholen.

Im übrigen dienet zu wiſſen/ daß alle Blumen mit Pflantzen und Wurtzeln/ ſo wol im Frühling/ (nemlich im Monat Martio) als im Herbſt- und September-Monat/ jederzeit im wachſenden Mond/ vom zehenden deſſelben/ bis auf den vierzehenden/ vornemlich aber an dem zwölfften Tag gemeldtes wachſenden Monds ſollen in gute zubereitete Erde in die Feldlein oder ander Garten-Geſchirr verpflantzet werden.

Wobey dann wol in Acht zu nehmen/ daß ſolche gegen dem Winter für Froſt und Kälte/ an einem verdeckten/ gegen der Sonnen offenen und lüfftigen Ort/ verwahret; im Sommer aber für übermäſſiger Hitze der Sonnen an einen ſchattichten Ort verſetzet werden.

Die Zwiebel- oder Knollen-Gewächs aber werden nicht ehe verſetzet/ es ſeyen dann zwey Jahr verfloſſen; alsdann verpflantzt man ſelbige in gute ſtarcke doch leichte Erde/ damit man im dritten oder vierdten Jahr Blumen davon haben möge.

VII. **Den Werckzeug/ ſo zu dem Blumen-Garten gehöret/ anbelangend;**

So haben wir oben/ bey Beſchreibung der vorhergehenden Gärten/ ein- und andere Nachricht gegeben/ ſetzen aber über daſſelbe noch ferner nachfolgende:

1. Ein Garten-Häcklein.
2. Ein Hand-Beyl.
3. Eine gute mittelmäſſige Hand-Seger.
4. Eine Heintzel-Banck.
5. Ein paar gute Schnitt-Meſſer.
6. Eine ſcharffe breite und dünne Schor-Schauffel.

7. Ein paar groſſe hültzerne Rechen / damit die groſſen Gänge und lange Blumenbettlein damit zu berechen und eben zu machen.

8. Ein paar kleine Rechen / dieſe ſollen vorn ſeyn anderthalb Schuh breit / mit einem ſchweren Kopff von Eichenholtz / darinnen zehen bis zwölff Zähn / damit die kleinen Gänglein auszurechen / die Erdſchollen damit zerſchlagen / und die Gänglein zu ebnen.

9. Eine ſtarcke eyſerne Grabſchauffel / ſo forn ſechs und hinten neun Zoll breit ſeyn ſolle.

10. Ein Inſtrument / ſo zween Schuh lang und Fingers dick / gantz von Eyſen / ſolle fornen ein Schaufelein / drey oder vier queer Finger breit / und am andern Ende eine Krücken / auch ſo breit / haben / damit nicht allein die Wurtzeln des Unkrauts aus dem Grund zu erheben / ſondern auch ſolches bey andern Gewächſen mit Nutzen zu gebrauchen.

11. Eine gute Hecken-Scheer.

12. Ein paar gute Spritz-Krüge von Blech oder Kupffer / zu Begieſſung der Gewächs.

13. Ein Haſpel mit Garten-Schnüren / zur Abſteckung und Austheilung der Garten-Länder.

14. Etliche Setzhöltzer zu dem Buchs- und andern Kräutern.

15. Unterſchiedliche zugeſpitzte Höltzer / daran die Schnur zu legen / und damit veſt anzuziehen.

16. Einen Vorraht von allerley bemerckten oder numerirten Schachteln und Säcklein / daran Zettel / zu Verwahrung der Saamen.

17. Einen guten Hand-Zirckel zu dem Abreiſſen der Blumen-Länder und Austheilung der Gärten.

18. Ein paar andere Hand-Zirckel / den einen mit Dinten / den andern mit Bleyſtefften.

19. Ein Mößen Winckelhacken.

20. Etliche Linial / groß und klein.

21. Ein dutzent eingefaſte Bleyſtefft zum Reiſſen.

22. Ein dutzent eingefaſt Rötelſtein / auch zu abſonderlichen Riſſen.

23. Unterſchiedliche Safftfarben zum Illuminiren in Müſchelein.

24. Ein dutzent Penſel / groß und klein / zu den Farben.

25. Ein verjüngert Maaßſtab / ſo auf Möſſing oder Kupffer aufs fleiſſigſte in Schuh- und Zollen abgetheilet.

26. Ein paar Maaßſtäb von Birnbaum Holtz / ſo ohngefehr ſechs Schuh lang / und jeder Schuh in zwölff Zoll / auch in halb / viertel / ꝛc. Zollen getheilet ſeyn ſolle.

27. Ein paar Richtſcheit / jedes zehen Schuh lang / da der erſte Schuh wieder in zehen Theil getheilet ſeyn ſolle.

28. Ein groſſer Winckelhacken von Holtz / fleiſſig gemacht / deſſen eine Seite drey / die andere vier / und die dritte Seite fünff Schuh lang ſeyn ſolle.

29. Ein Bley- oder Setz-Wage von Holtz.

VIII. Die Pflantzung der Blumen-Gewächs iſt unterſchiedlich / vornemlich aber nachfolgende:

I. Vom Zwiebel-Gewächs.

I. Die Kayſers-Crone / erfodert

1. Einen mittelmäſſigen Sonnenſchein.
2. Gute lucke und leichte Erde.
3. Der Boden unter der Erde ſolle ſeyn von Schaaf- oder Kühemiſt.
4. Die Zaſern der Zwiebel ſollen in den Miſt / die Zwiebel aber in die Erde geſetzt werden.
5. Die Zwiebeln ſollen vier Zoll tieff und einen Schuh weit von einander geſetzt werden.
6. Die jungen Pflantzen / ſo vom Saamen kommen / bringen erſt im achten Jahr Blumen.
7. Was man durch Abſetzling fortpflantzen will / ſolle derſelben Zwie- nicht länger als acht oder zehen Tag lang über der Erden bleiben.
8. Man ſolle die Zwiebel dieſes Gewächs ſelten ausnehmen.
9. Die Ausnehmung der Zwiebel / wie auch die Einſetzung / ſolle im September geſchehen.

Nota. Die Wurtzel iſt bey den gröſten offt zwey Pfund ſchwer.

II. Türckiſcher Bund oder Martagon will haben

1. Einen mittelmäſſigen gegen der Sonnen gelegenen Ort.
2. Gute leichte Erde.
3. Solle einer Spannen tieff / und auch alſo weit von einander geſetzt werden.
4. Man hebet ſie nicht aus / ſondern nur / wann man die junge Brut und Zwiebeln darvon nehmen will; nemlich / ſo balden ſie verblühet hat / ſetzts alſobalden wieder ein.
5. Die junge Zwiebeln / ſo ſehr ſchuppicht / pflantzt man wieder in gute Erde / nemlich zween Finger tieff / bis daß ſie gröſſer werden / und anfangen wollen zu blühen.

III. Der Perſianiſche Federbuſch muß haben

1. Mittelmäſſige Sonne.
2. Gute lucke Garten- oder Wieſen-Erde.

3. Wird

3. Wird vier oder fünff Finger tieff / und eine Spanne weit von einander geſetzt.

4. Wird ſelten ausgenommen.

5. Die Ausnehmung aber / und wieder Einſetzung ſolle geſchehen im September.

IV. Die Alexandriniſche Lilie erfordert

1. Einen Sonnichten Ort.

2. Eine gute lucke Wieſen-Erde.

3. Wird vier Finger tieff / und Spannen weit von einander gepflantzt.

4. Wird alle Jahr ausgehoben / darvon die Bruth zu nehmen iſt.

Die frembde will haben

1. Einen Sonnichten Ort.

2. Wird in ein Geſchirr gepflantzt / damit mans im Winter verwahren kan.

3. Gute ſtarcke und fette Erde.

4. Solle zwey oder drey Finger tieff / und allein geſetzet werden.

5. Wird ſelten ausgenommen.

Nota. So man dieſe zu andern Blumen pflantzen will / ſolle ſie einer Spannen weit zwiſchen denſelbigen Platz haben.

Wann mans ausheben will / ſolle ſelbiges geſchehen / wann der Saame zeitig / hernach alſobald wieder eingeſetzt.

V. Tulipanen wollen nachfolgender Geſtalt gepflantzet werden / erfordern

1. Eine mittelmäſſige Sonne.

2. Eine nicht zu fett / noch zu magere / ſondern mittelmäſſige Erde.

3. Sollen fünff Finger tieff / und fünff Finger weit von einander geſetzet werden.

4. Die vornemſten Tulipanen-Zwiebeln müſſen alle Jahr ausgenommen werden.

5. Die Bruth muß davon gelaſſen werden.

Nota. Dafern aber in der Bruth von der Zwiebel etwas abfällt / ſolle daſſelbige in ein Papier eingewickelt und verwahret werden.

6. Die gemeine Tulipanen können nur ums andere Jahr ausgehoben und umgeſetzt werden.

7. Dieſe Aushebung ſolle geſchehen um Jacobi / wann der Stengel vertrocknet / und ſolle die Erde daran gelaſſen werden.

8. Nach der Aushebung ſollen die Zwiebeln acht Tag an einem trocknen lufftigen verſchloſſenen Ort oder Kammer ligen bleiben.

9. Nach

9. Nach den acht Tagen reiniget man ſie von der daran hangenden Erde/ und läſts alſo bloß ligen bis zur Setzungszeit.

Nota. Wann man ſie über Land verſchicken will/ muß man ſie mit trockenem Erdmoß in eine ſaubere Schachtel wol verwahret einpacken.

VI. Hanenfuß oder Ranunculus hat nachfolgendes nöthig.

(I.) Der Aſiatiſche.

1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Orth.
2. Starcke feiſte Erde.
3. Wird zwey queere Finger tieff/ und vier Finger breit von einander geſetzt.
4. So bald er verblühet/ und die Blätter auf dem Stengel welck werden/ nimmt man ſolchen aus der Erde/ trocknet die Wurtzel im Schatten/ hernach verwahret man denſelbigen im Sand in einer Schachtel/ bis zum wieder Einſetzen.
5. Ehe man ſolchen einſetzet/ muß man denſelbigen zuvor 24. Stund in Waſſer einweichen.

(II.) Der Gröſte/ Conſtantinopolitaniſche/ ſo Sanguis bovis oder Ochſen-Blut genannt/ will haben

1. Die frühe Sonne.
2. Hernach in Schatten geſetzt.

Im übrigen wird mit der Pflantzung gehandelt wie mit obigem.

(III.) Der doppelt weiſſe erfordert

1. Einen mittelmäſſigen/ gegen der Sonnen gelegenen Ort.
2. Gute lucke Garten-Erde/ ſo ſtättig befeuchtet werden ſolle.
3. Solle in die Erde zween queere Finger tieff gepflantzet werden.
4. Solle in ein Geſchirr geſetzet werden.
5. Solle im Florieren im Schatten geſetzt werden.
6. Wann man denſelbigen wegen überflüſſiger Bruth ausheben muß/ ſo ſolle dieſes geſchehen im Herbſt/ und alſobalden mit ihren Wurtzeln auseinander gebreitet wieder eingeſetzet werden.

(IV.) Der Knöpffige

1. Ein mittelmäſſigen Sonnichten Orth.
2. Gute Garten-Erde.
3. Drey oder vier queer Finger tieff eingeſetzt.
4. Im Auguſto/ wegen der jungen Bruth/ ausgehoben/ und alſobalden wieder eingeſetzt.

(V.) Der

(V.) Der doppelte gelbe mit Rautenblättern erfordert

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute fette Erde.
3. Wird drey gute Finger breit von einander / und auch ſo tieff eingeſetzt.
4. Wann die Blätter am Stengel verderben / ſo wird er ausgehoben.
5. Am Schatten getrocknet / hernach in einer Schachtel verwahret.

Oder:

6. In ein ander Geſchirr verſetzt / und bedeckt behalten / bis zu dem erſten Herbſt-Regen.
7. Alsdann unter dem freyen Himmel an die Sonne und in den Regen / bis daß die Kälte kommet / ſtehen laſſen.

(VI.) Der kuglichte erfodert

1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort:
2. Gute fette Erde.
3. Ein Finger tieff / und drey Finger breit von einander geſetzt.
4. Wird im Anfang des Winters ausgehoben / wegen der jungen Brut / und alſobald wieder eingeſetzt.

NB. Florieren im Jahr zweymal. Im April / hernach im October.

VII. Knabenkraut / Orchis, ſo zehnerley Arten / erfordern ins geſamt

1. Einen feuchten und ſchattichten Ort.
2. Starcke Erde.
3. Solle fünff queer Finger tieff / und eine Spannen weit von einander geſetzet werden.
4. Wird ſelten ausgegraben.

VIII. Gicht-Roſen erfordern

1. Nicht viel Sonne.
2. Gute fette und feuchte Erde.
3. Die Wurtzel wird drey queer Finger tieff mit Erde bedecket / und zween Schuh weit von einander geſetzt.
4. Wird nur wegen der jungen Brut im November oder December ausgehoben.
5. Wann die Brut darvon genommen / ſo thut man das übrige Zaſenwerck auch davon / verpflantzt es alſobald wieder / und füllet die Setzgrube wieder mit guter Erde zu.

Nota. Im Einſetzen ſolle man in voriger Tieffe in der Setzgrube ein kleines Hügelein laſſen; darauf wird das Gewächs geſetzt / und die Wurtzeln um den Hügel auseinander gebreitet.

IX. Narciſſen ſeynd vielerley Gattungen / vornemlich aber nachfolgende:

1. Die Conſtantinopolitaniſche oder Calcedoniſche / ſo zehen oder zwölff Blumen mit weiſſen Blättern und Dottergelben Kelchen auf ihrem Stengel hat.

2. Die Boncore hat weiſſe Blätter / und einen runtzlichten Kelch.

3. Die Raguſiſche / ſo gefüllt / mit vielen weiſſen Blättlein in der Mitte / und einen gantz Dottergelben Zirckel mit vielen Reihen.

4. Die Gehörnte / mit vielen Blumen.

5. Die Dottergelbe / ſo die Blumen / Blätter uñ Kelch Goldfarb hat.

6. Die geſtirnte / mit doppelten Blumen / an der Farb Strohgelb / wie ein Stern ausgetheilt.

7. Die kleinrößlichte / ſo gefüllt / Fraſco genannnt / (Kragen) Feuergelbe Farb.

8. Die groſſe Roſen-Narciſſe / oder wilde Berg-Narciſſe / hat nur eine Blum / hat im Mittel des Kelchs allerhand Blätlein vielerley Farben / ſo ſich ausbreiten / wie eine Roſe.

9. Die ſpäthe Narciſſe (Muſacto) hat drey oder vier Blumen / mit ſechs Schneeweiſſen Blättern / mit einem Kelch / Schwefelgelb oder Pomerantzen-Farb.

10. Die Marboniſche Narciſſe hat eine oder mehr weiſſe Blumen / mit ſechs Schneeweiſſen Blätlein / mit einem Dottergelben Kelch.

11. Die Engliſche hat eine gröſſere Blum dann vorige.

12. Die dritte Narciſſe (des Mathioli) hat zehen oder zwölff Blumen / gehen nur drey oder vier mit einander auf.

13. Die Hemerocallis Valentina hat acht bis zehen Blumen / vergehen bald / florieren jede Blum nur einen Tag.

Alle dieſe 13. Arten erfordern

1. Einen Sonnichten Ort.

2. Gute lufftige Garten-Erde.

3. Sollen ſechs Finger / oder eine queere Hand breit / von einander geſetzet werden.

4. Werden alle drey Jahr ausgehoben.

Eine andere Art von unterſchiedlichen groſſen Narciſſen.

1. Die Goldgelbe
hat ſechs Blätter Feur- und hochgelb / mit einem Kelch faſt Fingers dick.

2. Die bleichgelbe
iſt faſt voriger gleich.

3. Die

3. Die Schwefelgelbe
mit einem Goldgelben Kelch.
4. Die groſſe weiſſe
mit einem gelben Kelch.
5. Die doppelt-Sonnenfarbe
dieſe breitet ihre Blätter in drey Reihen aus / ſehr ſchön gefüllt; wird unter allen die Unvergleichlichſte genennet / und hat den höchſten Preiß.

Alle dieſe wollen haben
1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
2. Gute fette Erde.
3. Sollen vier Finger tieff und eine halbe Spanne weit von einander geſetzet werden.
4. Werden alle drey Jahr wegen der Brut ausgehoben.

Die Indianiſche und Virginiſche ſollen in ein Geſchirr in lucke Erde nicht über zwey Finger tieff geſetzet ſeyn. Erfordern
1. Mittelmäſſigen Sonnenſchein.
2. Werden ſelten ausgehoben.

Die Jacobs-Narciſſe / mit vier Blumen / jede von ſechs Blättern. Dieſe wird in ein Geſchirr gepflantzt / will haben
1. Magere und ſandichte Erde.
2. Feuchtigkeit und Sonne bis in den November.
3. Wird zween Finger tieff eingeſetzt.
4. Nach dem November ſetzt man ſie in einen offenen lufftigen Ort wol verdeckt bis mitten in dem Mayo.
5. Thut alsdann die Erde mit Fleiß von der Zwiebel / ohne Verletzung der Wurtzel / und nimmt die Brut.
6. Bedeckts wieder mit ſeiner Erde.
7. Begieſts und ſtellts an die Sonne.
8. Wird ſelten ausgehoben.
9. Die junge Brut wird in andere Scherben gepflantzt.

Die rothe Lilien-Narciſſe / die ſchöne Frau genennet / bringt zwantzig Blumen auf dem Stengel. Hat eine Blum einer weiſſen mit roth vermengter Farbe / floriert im September.

Die Liechtgelbe / bella Donna falſa, hat wenig Blumen.

Dieſe beyde müſſen in Kübeln gepflantzt werden / erfordern
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Magere Erde / mit Sand vermengt.
3. Zween oder drey Finger tieff gepflantzt.
4. Werden ſelten ausgenommen.

Die runde Lilien-Narciſſe / (Girandola) hat viel ſchöne Blumen. Floriert im September/ faſt den gantzen Monat durch/ erfordert

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Magere Erde/ mit Sand vermengt.
3. Wird drey Finger tieff gepflantzt.
4. Selten ausgegraben.
5. Solle für Näſſe wol verwahret werden.

Die ſchuppichte Narciſſe hat eine Blume / Geſtalt der Granaden/mit ſechs oder mehr groſſen Blättern/ Zinober-Farb / erfordert

1. Einen Sonnichten Orth.
2. Soll in einen Kübel gepflantzet werden.
3. Wird in magere und ſandichte Erde nur drey Finger tieff geſetzt.
4. Wann ſie verblühet / ſo wird ſie an einen trocknen und lüfftigen Ort verdeckt geſtellt.

Die Narciſſen-formige / Tazzete genannt/ iſt fünfferley Gattungen:

(1.) Die groſſe.
(2.) Die kleine.
(3.) Die bleichfarbe.
(4.) Die Schwebelgelbe.
(5.) Die doppelte / erfordern alle

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Eine gute Wieſen-Erde.
3. Werden ſechs queere Finger tieff und Spannen weit von einander geſetzt.
4. Werden alle drey Jahr ausgenommen / und die junge Brut davon gethan.

X. Hyacinthen/ der erſten Ordnung / nemlich:

(1.) Die weiſſe / mit Granatenfarben Becherlein.
(2.) Die Himmelblaue.
(3.) Die Türckiſche wolriechende.
(4.) Die Aſchenfarbe.
(5.) Die Violbraune.
(6.) Die hoch Violbraun/ mit rund gebogenen Blätlein.
(7.) Die dunckelbraun.
(8.) Die Röſzlichte.
(9.) Die doppelt Himmelfarbe.
(10.) Der Januarius / mit einer hell-Himmelblauen Farbe / ſchön gefüllt.

Dieſe ſollen gepflantzt werden nachfolgender Geſtalt/ und erfordern

1. Einen

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute Wieſen-Erde.
3. Werden ein halben Schuh tieff / und auch ſo weit von einander geſetzt.
4. Alle drey Jahr ausgehoben / und die Brut darvon genommen.

Hyacinthen / der zweyten Ordnung / ſeynd nachfolgende:

(1.) Die weiſſe und frühzeitige.
(2.) Die weiſſe und ſpäthe Orientaliſche.
(3.) Die vielblätterige Violbraune.
(4.) Die ſpäthe Leibfarbe.
(5.) Die vielblumige Himmelblau.
(6.) Die doppelt grüne.
(7.) Die Träubliche.
(8.) Die Cypreſſen-formige.
(9.) Die weiſſe Niederländiſche.
(10) Die Himmelblaue Niederländiſche.
(11.) Die Spaniſche ſpäthe.
(12.) Die gefüllte Haubichte / und dergleichen Spaniſche / erfordern

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Eine lucke Wieſen-Erde.
3. Werden ein halben Schuh tieff und weit von einander geſetzt.
4. Sollen alle Jahr ausgehoben werden.

Die vielblümige (5.) aber / erfordert

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Friſche und magere Erde.
3. Die Zwiebel ein halben Schuh tieff und auch ſo weit von einander.
4. Hernach mit guter fetter Erde zween queer Finger hoch darauf.
5. Alle drey Jahr ausgehoben wegen der Brut.

Die doppelt grüne (6.) will haben

1. Ein Sonnichten Ort.
2. Gute Wieſen-Erde.
3. Ein halben Schuh tieff / vier Zoll weit von einander geſetzt.

Die Cypreſſen-formige (8.) will haben

1. Einen nicht gar zu Sonnichten Ort.
2. Gute ſtarcke und fette Erde.
3. Wird vier queer Finger tieff gepflantzt / Spannenweit von einander.

Die Niederländiſche (9.) ſolle haben

1. Einen Ort / ſo wenig von der Sonnen beſchienen.
2. Gute ſtarcke Erde.

3. Wird drey queer Finger tieff und vier Finger breit von einander geſetzt.

4. Man ſolle ſie nicht ausheben/ und kan man die Brut/ weiln ſie hoch ligt/ derentwegen wol darvon nehmen.

Die ſpäthe aus Spannien/ (11.)

1. Ein ſchattichten Ort.

2. Gute ſtarcke Erde.

3. Drey gute Finger tieff und vier queer Finger breit von einander.

Die Indianiſche Hyacinthen/ von zweyerley Arten:

(1.) Die Erſte/ oder die Geſtirnte/ mit vielen Blumen/ will haben

1. Mehr Schatten als Sonnen.

2. Lucke Wieſen-Erde.

3. Vier queer Finger tieff und Spannenweit von einander.

4. Wird alle Jahr wegen der Brut ausgehoben.

(2.) Die Andere/ ſo man die Knorrichte nennet/ wird für die vornemſte unter allen Hyacinthen gehalten; floriert den gantzen Sommer über bis durch den Herbſt.

1. Ein Sonnichten Ort.

2. Gute zähe und fette Erde.

3. Solle in ein Blumen-Geſchirr drey oder vier Finger tieff/ und ein Spannen weit von andern Blumen geſetzt werden.

4. Man muß es alle Abend begieſſen.

5. Im Frühling für Kält und Regen wol verwahren.

6. Soll in einen verdeckten jedoch lüfftigen Ort gegen Orient geſtellet seyn.

7. Wird im Mertz und abnehmenden Mond ausgehoben/ wegen der jungen Brut/ und alſobalden wieder verſetzt.

Nota. Bey dem Ausheben ſchneidet man die längſte Wurtzeln ab/ macht ein erhaben Häufflein Erde/ ſetzt hernach die Zwiebel mit den rund-um ausgebreiten Wurtzeln wieder ein.

Folget ferner

II. Von der Pflantzung des Sommer- als Winter-Zaſſerichen Blumen-Gewächs.

Unſer Blumen-Gärtner hat in vorigem Bericht vernommen/ was der Unterſcheid des Sommer- und Winter-Zaſſerigen Blumen- und Kräuter-

Gewächs

Gewächs ſeye; Anjetzo folget in der Ordnung / wie ein und anders zu pflantzen / und was dabey in Acht zu nehmen iſt.

Wann aber / wegen vieler Weitläufftigkeit zu verhüten / wir nicht geſinnet / obſpecificirte Blumen und Kräuter ſämtlichen durchzugehen / als wollen wir nur die vornemſte nachfolgends beſehen / die übrigen aber dem fleiſſigen Gärtner anderwertlich nachzuſehen hiemit frey geſtellet haben:

1. Tauſendſchön / Amaranthus, Flos Amoris, erfordert
   1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
   2. Gute ſtarcke Erde.
   3. Solle zeitlich begoſſen werden.
2. Aphodill will haben
   1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
   2. Feuchte Erde.
   3. Wird drey Finger tieff in die Erde und eine Spannen weit von einander geſetzt.
   4. Wird alle drey Jahr wegen der Brut ausgenommen.
3. Agley / Glocken-Blume / erfordern
   1. Einen nicht allzuſehr gegen die Sonne gelegenen Ort.
   2. Gute feuchte Erde.
   3. Werden wegen vieler Nebenpfläntzlein ausgehoben / und anderwertlich verſetzt.
   4. Müſſen offt begoſſen werden.
4. Anemone erfordern
   1. Einen guten Sonnichten Ort / abſonderlich im Winter.
   2. Die Wurtzeln / ſo gebührender Gröſſe / werden in ein Geſchirr / da unten gute / grobe / ſtarcke und feuchte Erde / (*) darauf zween queer Finger breit magere auch geſiebte Erde / zween queer Finger tieff eingelegt / ſolcher Geſtalt / daß die Augen der Wurtzel überſich ſtehen / hernach mit magerer Erde wieder zween queer Finger hoch zugedeckt / darauf noch ferner zween queer Finger von der erſten ſtarcken und leichten Erde überſchüttet.

      (*) Erde / ſo vom Regen im Feld oder anderswo abgeſchwemmet worden / iſt auch ſehr gut hierzu.
   3. Die Wurtzeln werden eine queere Hand breit von einander geſetzt.
   4. Die jungen Nebenſchößlinge ſollen im Verſetzen nicht recht aufwärts / ſondern etwas auf eine Seite gewendet ſeyn.
   5. Die vom Wurm oder von der Fäule verletzte Wurtzeln pflantzet man ſolcher Geſtalt in ein Geſchirrlein oder Garten-Tröglein / daß der verletzte Ort auf die Seite des Geſchirrs kommet / damit nicht zu viel Feuchtigkeit darzu kommen möge.

Nota.

Nota. Die Wurtzeln/ ſo zu viel Blätter treiben/ und keine Blumen bringen wollen/ als ſolle der Blumen-Gärtner die meiſte Augen darvon hinweg nehmen/ und hernach deſto ſpäther verſetzen; denn/ auf dieſe Weiſe werden die übrige Augen deſto mehr Krafft bekommen/ und das ſpathe Verſetzen/ wegen guten Sonnenſcheins/ deſto mehr Blumen bringen.

6. Will man dieſe Blumen ſchön und groß haben / ſo benimmt man dem Blumenſtock/ mit einem Zänglein / die überflüſſigen Knöpffe/ und läſt einem jeden Stöcklein nicht weniger denn acht/ und läſt aufs meiſte zehen ſtehen.

7. Die jenige / ſo auſſer der Zeit / oder ſonſten unformlich / ſolle man gleich der Erde hinweg ſchneiden.

8. Allezeit drey Tage vor dem Vollmond / vom September an / bis gegen dem October/ kan man die Pflantzung vornehmen.

9. Von den rahrſten Blumen dieſes Gewächs / nimmt man deroſelben Wurtzel jährlich die überflüſſige junge Brut hinweg.

10. Die junge Brut/ ſo abgenommen worden/ läſt man alsdann fünff oder ſechs Tag auſſer der Erden ligen/ und trocknen; hernach nimmt man die kleinſte Zäſſerlein darvon/ und verwahret alſo dieſe Brut in einer Schachtel gegen Mitternacht geſtellet/ und bis wieder zum Einſetzen aufbehalten.

5. Beeren-Ohren / oder Sanickel, will haben
1. Einen mehr Schatten- als Sonnichten Ort.
2. Eine gute feuchte und ſtarcke Erde.
3. Solle zeitlich mit Waſſer begoſſen werden.

6. Baſilien erfordern
1. Eine gute fette und feuchte Erde.
2. Wollen ſtättig begoſſen werden.

7. Cardinals-Blumen / oder Americaniſche Trachelien / müſſen haben
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Fett- und feuchte Erde.
3. Sollen zween Finger tieff geſetzt werden.
4. Man muß es offt begieſſen / und an die Sonne ſtellen.
5. Werden alle Jahr im Februario ausgehoben / und die überflüſſige Brut darvon genommen.

8. Dirtam erfordert
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Mittelmäſſige Erde.
3. Muß offt begoſſen werden.

9. Drey-

9. Dreyfaltigkeit-Blümlein begehren
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute fette und feuchte ſtarcke Erde.
3. Muß bey trocknem Wetter zeitlich begoſſen werden.
10. Fingerhütt wollen haben
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute Wieſen-Erde.
3. Sollen zu gewiſſer Zeit begoſſen werden.
11. Frittilarien müſſen haben
1. Einen ſchattichten Ort.
2. Gute fette Erde.
3. Werden drey Finger tieff/ und auch ſo weit von einander geſetzt.
4. Sollen zu heiſſer Zeit begoſſen werden.
5. Wird im September/ wegen der übrigen jungen Brut/ ausgehoben/ und alſobald wieder eingeſetzt.
12. Colchium, oder Zeitloſen/ erfordern
1. Einen offenen lufftigen Ort.
2. Gute fette Erde.
3. Sollen vier Finger tieff/ und halb ſo weit von einander geſetzt werden.
4. Werden nicht ausgehoben/ es ſeye denn nöthig wegen der jungen Brut.
13. Saffran muß haben.
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Starcke und fette Erde.
3. Wird drey Finger tieff und auch ſo weit von einander geſetzt.
4. Wird auch nur wegen der jungen Brut ausgehoben/ und alſobald wieder eingeſetzt.
14. Doppelte Pappeln müſſen haben
1. Einen offenen Sonnichten Ort.
2. Satten und feuchten Grund.
3. Sollen zu gewiſſer Zeit begoſſen werden.
15. Sonnen-Blumen.
Die Pfläntzlein ſollen haben
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute fette und feuchte Erde.
3. Sollen wol begoſſen werden.
16. Paſſions-Blume/ Granadilla, will haben
1. Einen guten Sonnichten Ort.

2. Fette und wol angefeuchte Erde.
3. Solle allezeit wol begoſſen werden.
4. Die Wurtzel im Einpflantzen ſolle überſich geſtellet werden.
5. Wird drey queer Finger tieff in die Erde geſetzt / und mit ſelbiger Erde wieder zugedeckt.
6. Solle in ein Geſchirr gepflantzet werden.

17. Pyramides, oder Flammen-aufwachſende Violen / wollen haben
1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
2. Guten ſtarcken Grund.
3. Sollen wol begoſſen werden.
4. Wird von den Nebenſchößlingen und Wurtzeln gepflantzet.

18. Indianiſche Jucca muß haben
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute ſtarcke Erde.
3. Im Frühling nimmt man die junge Brut darvon/ und verſetzt ſolche alſobald in ein ander Geſchirr/ Anfangs nur Fingers tieff/ hernach daß ſie drey queer Finger tieff in die Erde komme/ und alſo darbey bleibe.
4. Wird ſelten begoſſen.

20. Wieſen-Gold-Blumen / Caltha Paluſtris,
1. Wird durch ein groß-unten durchlöchertes Geſchirr geſetzt.
2. Muß gute geſchlachte und fette Erde haben.
3. Das Aug der Wurtzel ſolle eines Fingers tieff ſtehen.
4. Darauf gieſſet man Waſſer/ daß ſolches oben die Erde bedecke und befeuchte.
5. Wird nur im Herbſt / wegen der übrigen Brut / ausgenommen / und alſobald wieder eingeſetzt.

21. Ritterſporn erfordern
1. Einen freyen gegen der Sonnen gelegenen Ort.
2. Gute ſtarcke Erde.
3. Sollen zeitlich begoſſen werden.

22. Doppelte oder gefüllte Violen wollen haben
1. Einen mittelmäſſigen Sonnenſchein.
2. Gute ſtarcke Erde.
3. Sollen in ein Geſchirr gepflantzt und zeitlich begoſſen werden.
4. Werden von den Nebenſchoſſen gepflantzet.
5. Leiden vom Wind und von der Kält bald Schaden.

23. Mayen-Blumen erfordern
1. Einen ſchattichten Ort.

2. Gute

2. Gute und feuchte Erde.

3. Sollen drey Finger tieff eingeſetzet werden.

4. Werden ſelten ausgenommen.

5. Sollen dicht an einander geſetzt ſeyn / ſo bringen ſie deſto mehr Blumen.

6. Im December ſolle man die junge Brut darvon nehmen / und dieſelbige mit einem Meſſer fleiſſig darvon abſondern.

7. Muß alle Jahr im December die alte Erde hinweg / und andere friſche darzu gethan werden.

24. Graß-Blumen oder Nägelein zu pflantzen / hat unſer Blumen-Gärtner davon abſonderlich folgenden Unterricht:

1. Im Anfang des Februarii bis gegen dem halben Mertz / nimmt man die jungen Pflantzen / ſo vom Saamen / und nach obiger Lehr der IV. Abtheilung / vom Ausſäen des Blumen-Geſäms / gezeiget worden; ſetzt ſelbige in ein Blumen-Geſchirr oder Garten-Scherben / deſſen Boden mit kleinen Kieſelſteinlein überleget / und mit magerer geſiebter Erde angefüllet ſeyn ſolle.

Es können aber die Graß-Blumen auf zweyerley Weiſe gezeuget werden:

I. Durch den Saamen.

II. Durch Pflantzen.

I. Durch den Saamen geſchiehet ſolches nachfolgender Geſtalt:

1. Wann der Saame / wie oben angezeigt / zeitig / und einen Tag vor dem Vollmond geſammlet worden / ſo ſolle man denſelbigen bey ſtiller Lufft in einen Scherben / Käſtlein oder dergleichen Geſchirr / ſo zuvor mit guter fetter Erde / ſo durch ein enges Sieb gerädet worden / fein weitläufftig aus einander ſäen.

2. Alsdann einen halben Fingers breit hoch mit voriger Erde bedecken / oder darauf räden.

3. Ferner alle Tage drey oder vier Stunde an die Morgen-Sonne ſetzen.

4. Alſo auch nach und nach mit Waſſer fein gemächlich beſpritzen / welches anfänglich gleich nach dem Säen vor allen Dingen geſchehen ſolle; ſo werden aufs längſt in acht Tagen die jungen Pfläntzlein herfür kommen.

5. Alle Pfläntzlein / ſo nur zwey Blätlein haben / ſolle man heraus thun / und hinweg werffen; dann dieſe ſeynd gemeiniglich nur einfache Blumen. Die jenigen aber / ſo mehr als zwey Blätlein haben / geben gefüllte Blumen.

6. Dieſe läſt man wol in der Sonne ſtehen / und begieſſet es fleiſſig.

7. Zu Ende des Octobris nimmt mans bey dem Vollmond wieder aus/ und verſetzt dieſelbige in gute Erde.

8. Dieſe werden hernach im Sommer ihre Blumen bringen.

II. Durch Pflantzen werden die Graß-Blumen folgender Geſtalt gezeuget:

1. Im Anfang des Februarii bis gegen dem halben Mertz/ ſetzt man ſelbige in einen Scherben/ wie hier oben angezeiget worden.

2. Die Pflantzen ſollen mit ſonderbarer Vorſichtigkeit von den alten abgebrochen/ und dabey in Acht genommen werden/ daß im Abreiſſen etwas weniges von dem alten Stock daran bleiben möge.

3. Von den abgeriſſenen Pflantzen thut man alle dürre Blätlein hinweg/ und ſchneidet die Spitzlein der obern Blätter mit einem Scheerlein oder Meſſerlein hinweg.

4. Hernach ſpaltet man mit dem Meſſerlein das abgeriſſene Zweig von unten auf bis zu dem erſten Knoden/ und ſetzts in das Geſchirr mit ſonderbarem Fleiß/ und füget ſie um das Mundloch deſſelbigen dergeſtalt zuſammen/ daß die Pflantzen etlicher maſſen ligen/ oder ſolcher Geſtalt nieder hangen/ daß die Augen ein halben Finger tieff mit Erde bedeckt werden können.

5. Nachdeme ſie nun alle in die Scherben geſetzt worden/ ſo ſolle man ſelbige alſobalden begieſſen/ und ſo lang in den Schatten ſtellen/ bis daß ſie anfangen zu treiben/ hernach an die Sonne/ und zeitlich begoſſen.

6. Bey gar zu heiſſem Wetter ſolle man ſie nur an die Morgen-Sonne ſtellen/ hernach in den Schatten/ ſonſten verderben ſie.

7. Damit dieſe Pflantzen deſto daurhaffter werden/ ſo ſolle man ſie alle Jahr/ oder aufs meiſte in zwey Jahren verſetzen/ und von den verdorbenen Blättern ſäubern/ welche ſonſten dieſem Gewächs ſehr ſchädlich ſeynd.

8. Im Anfang des Winters nimmt man die junge Pflantzen/ läſt einem jeden ſeine Erde/ ſo viel müglich/ daran/ reiniget ſolche von den überflüſſigen langen Wurtzeln auf zwey oder drey queer Finger weit rings umher/ ſetzt ſelbige alsdann in ein ander Geſchirr mit guter Garten-Erde wieder ein/ und begieſſets/ daß ſich die Erde fein rings herum wol anlege/ ſetzts hernach in einen warmen Keller/ Gewölb/ oder warmes Gemach den Winter über.

9. Nachdem es nun nöthig ſeyn wird/ begieſſet mans zu Morgens drey Stund nach der Sonnen Aufgang/ mit laulechtem Waſſer/ darein etwas Hüner- oder Tauben-Koth geweichet worden.

10. Wann nun die Kälte vorbey/ ſo begieſſet mans Abends mit reinem Waſſer/ oder welches noch bäſſer/ mit Waſſer/ darein Fleiſch gewaſchen worden; dann/ dieſes machet die Blumen gröſſer/ und bald wachſend.

11. Wann

11. Wann der Stock viel Knöpff bekommen / ſo muß man die kleinſte / ſo um den Haupt-Knopff herum ſtehen / abbrechen / ehe ſie aufgehen / und läſt nur noch etliche wenige nach Belieben daran ſtehen / nemlich die nächſte / ſo bey dem Hauptſtengel ſeynd.

Nota. Will man ſpat gegen dem Winter von dieſen Blumen haben / ſo muß man im Sommer dem Stock ſeine Schößlein benehmen.

V. Von Pflantzung der Garten-Bäumlein / ſo Blumen / ſchöne wolriechende Blühe haben / oder ſonſten ſchön grün bleiben.

Unter allen Blumen / Stauden-Gewächſen haben billig die Roſen den Vorzug / hernach die Jaßminen / Schneeballen / der blaue und weiſſe Syringsbaum / ꝛc. Von dieſen und andern allen haben wir hier oben bey der IV. Abtheilung dieſer Claß dem Blumen-Gärtner ſchon genugſame Anweiſung gegeben.

Anjetzo iſt noch übrig etwas weniges von dergleichen Bäumlein / ſo Blumen und theils auch Früchte bringen / zu erinnern / als da ſeynd:

1. Granaten- oder Palauſtien-Baum / mit gefüllten Blumen / dieſer erfordert
   1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
   2. Starcke und feuchte Erde.
   3. Was daran verdorben / ſolle im Mertz hinweg geſchnitten werden.
2. Frembder Sumach will haben
   1. Einen recht Sonnichten Ort.
   2. Fette und gewäſſerte Erde.
   3. Muß zeitlich begoſſen werden.
   4. Wird nicht beſchnitten.
3. Kräen-Augen / oder Nux metalla, erfordert
   1. Einen Sonnichten Ort.
   2. Gute und ſandigte Erde.
   3. Die Pflantzen vom Saamen müſſen verſetzt / und zu rechter Zeit begoſſen werden.
4. Pfrimmen oder Ginſt / mit weiſſen Blumen / muß haben
   1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
   2. Gute Wieſen-Erde.
   3. Muß im Sommer begoſſen werden.
   4. Kan vom Saamen jährlich geſäet und alſo ferner fortgepflantzet werden.

5. Indianiſcher Lorbeer-Baum hat Blätter wie der Citronen-Baum/ und weiſſe Blumen/ Traubenweiß zuſammen geſetzt/ erfordert
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute fette und feuchte Erde.
3. Muß offt mit Waſſer begoſſen werden.
4. Was daran dürre wird/ muß hinweg geſchnitten werden.

6. Cypreſſen/ dieſer bleibt Sommer und Winters grün. Dieſen kan man
(1.) Säen oder
(2.) Pflantzen.

(1.) Säen/ wann man guten friſchen Saamen hat/ ſo kan man ſelbigen in ſüſſer Milch einweichen/ hernach im Aprill in einen Kaſten in gute Erde ſäen/ ferner mit der Erde fein lind zudecken; dann unter ſchwerer und veſter Erden kan der Saame nicht in die Höhe ſteigen.

Man muß die Pfläntzlein/ wann ſie aufgegangen/ ſanfft/ nach der Sonnen Untergang/ und zwar nur über den dritten Tag begieſſen. Dann viel Begieſſens iſt ihnen ſchädlich.

(2.) Will man dieſes Gewächs durch abgebrochene zarte Zweiglein pflantzen/ ſo ſolle ſolches im Mayo geſchehen/ und ſolle man das Garten-Geſchirr/ worinn man dieſe Zweiglein ſetzt/ in dem Schatten ſtehen laſſen/ bis daß ſie zur völligen Wachſung gelangen.

Nota. Die Pflantzung aus dem Saamen iſt beſſer und taurhaffter als die jenige/ ſo durch die abgebrochene Zweige geſchehen.
Man ſolle dieſes Gewächs nicht offt verſetzen/ ſondern in ſeiner Mutter-Erde ſtehen laſſen.
Wann ſie vom Saamen oder von Zweigen aufgewachſen/ und das fünffte Jahr erreichet haben/ ſo mögen ſie ſchon ein mehrers ausſtehen.

7. Stäts-grünender Keller-Halß hat Sommer und Winter grüne gläntzende Blätter/ wird durch zeitigen Saamen/ beſſer aber durch Pflantzen/ aus den Nebenſchoſſen der Wurtzeln gezeuget.

8. Citronen-Baum kan auf fünfferley Weiſe gepflantzet und vermehret werden.
I. Durch Steckung der Kern.
II. Durch Pflantzung der abgebrochenen jungen Zweige.
III. Durch Pfropffen.
IV. Durchs Verſetzen.
V. Wie mans von frembden Orten zuwegen bringen möge.

I. Zur Steckung der Citronen- (oder ſo man will Pomerantzen-) Kern ſolle man die jenigen nehmen / ſo von guter zeitiger Frucht geſamlet worden.

1. Im Mertz oder Aprill und abnehmenden Mond nimmt man beſagte Kern / ſteckt ſelbige in leichte lucke und geſiebte Garten-Erde / ſo zuvor gefeuchtet ſeyn ſolle / fein geraumlich ein oder zween queer Finger tieff / begieſts hernach überflüſſig.

2. Setzts alsdann alle Morgen an die Sonne / nachdeme ſie nun herfür kommen / läſt mans ſtättig an der Sonne ſtehen / begieſts alle Abend.

3. Der Blumen-Gärtner ſolle aber dieſen Garten-Scherben oder Kübel mit den Pflantzen an einen gewiſſen Ort ſtellen / damit kein kalter Wind darzu kommen könne / bevorab weiln der Nord-Wind dieſem Gewächs ſehr ſchädlich iſt.

4. Nachdeme nun die Pflantzen anfangen gröſſer zu werden / als muß man demſelbigen auch nach und nach mit guter leichter und lucker Erde zu Hülffe kommen / und im Sommer für groſſer Hitz / gleichwie im Winter für Froſt / wol in Acht nehmen.

5. Innerhalb drey Jahren ſetzet man hernach dieſe Pflantzen von einander in gute Erde / umhackts und begieſſet dieſelbige / nimmt auch die junge Nebenſchöſſe / ſo von unten herauf kommen / wie auch alle übrige Blätter und Stacheln hinweg / damit ſie fein glatt und zierlich aufwachſen können.

Nota. Weiln man aber von dem Kernpflantzen gar langſame Frucht zu gewarten / und offt von zwölff bis fünffzehen Jahr damit zubringen muß; Als kan man auf nachfolgende Weiſe viel bequemer und in kurtzer Zeit zu dergleichen gelangen / nemlich:

II. Durch Pflantzung der abgebrochenen jungen Zweige folgender Geſtalt:

1. Nach Verflieſſung des Winters / im April / wann die Lufft geſchlacht und lieblich iſt / und man ohne das die Bäume ſäubert / ſo ſchneidet man von einem Citronen- (oder Pomerantzen-) Baum die geradeſten und glatteſten Aeſtlein / etwan eines Schuhes lang / ab.

2. Hernach ſo ſchabet man von dieſen Zweiglein unten die Rinde zween oder drey queer Finger breit wol ab / und ſchneidet die Gipffel auch darvon / ingleichem wann etwan Blühekn öpffe daran / ſo nimmt man dieſelbige auch hinweg.

3. Setzt alsdann dieſe Zweige in gute fette und wol zugerichtete Erde / jedes zween Schuh weit von einander / und nicht über vier Finger tieff.

4. Nachdeme ſie nun anfangen zu wurtzeln / ſo muß man die Erde oben

oben herum fein aufhacken/und luck machen/ auch alle Abend fleiſſig begieſſen/ und vor allem Unkraut ſäubern.

Nota. Die Citronen bringen / auf dieſe Weiſe gepflantzet / ihre Frucht im dritten Jahr.

Die Limonien im fünfften Jahr.

Die Pomerantzen aber / weiln ſie hartes Holtz haben / ſollen gepfropffet werden/ wie nachfolget:

III. Durch Pfropffen kan man die Citronen- und Pomerantzen-Bäume nachfolgender Geſtalt fortbringen:

1. Man pflantzet von Adams-Aepffeln/ vor angezeigter Weiſe/ je einen vom andern einen Schuh weit / nimmt von denſelbigen die Nebenſchoß und Blätlein hinweg/ alſo daß ſie fein glatt/ ſauber und geſchlacht werden.

2. Hernach verſetzt mans im zweyten Jahr in einen geraumen Sonnichten Ort in gute ſtarcke und feuchte Erde/ läſts alſo wachſen/ bis daß ſie Fingers dick werden.

3. Auf dieſe kan man alsdann die Citronen oder Pomerantzen pfropfen/ am allerbeſten aber durchäugeln/ vornemlich aber im Mayo und Junio/ wann die Bäume ſafftig seynd / wie oben bey dem Aeugeln dieſer Claß / fol. 347. umſtändige Anweiſung gegeben worden.

Nota. Ob wol dieſe Aeuglung gemeiniglich von einer geringen Gattung auf ein bäſſer geſchehen ſolle; als zum Exempel: Es wäre bäſſer/ Limonien auf Citronen/ als Citronen auf Limonien/ ꝛc. So iſt es doch bäſſer / daß man ſo wol Citronen als Limonien auf Adams-Stām/ oder auf Pomerantzen-Stämm einſetze; dann / auf ſolche Weiſe tragen ſie bäſſer/ und widerſtehen der Kälte vielmehr.

Man ſolle aber ſo wol die wilde Blätlein als unnöthige Aeſtlein hinweg nehmen / damit dieſelbige dem Aufgeſetzten die Nahrung nicht entziehen können.

IV. Die Verſetzung oder Fortpflantzung der Citronen und Pomerantzen-Gewächs kan auf nachfolgende Weiſe geſchehen:

1. Man erwählet einen ſaubern Aſt/ von dem jenigen Frucht-Baum / ſo man verlangt / dieſen Aſt oder Zweig unabgeſchnitten umwickelt man untenher mit einem ſtücklein Rinden eines guten Baums / eines Fingers breit / ſchneidet alsdann oben und unter demſelbigen ſo weit in die Rinde / als ſie dick iſt.

2. Hernach thut man ſelbige zwiſchen den beyden Schnitten darvon / und ſchiebet ſo balden die andere an deſſen Stelle mit dem Zweig oder Aſt / hernach mit einem guten gewächſten Bindfaden angebunden.

3. Ferner

3. Ferner bedeckt man den Schnitt mit einem Anhenck-Geſchirꝛ wol verwahrt/ und mit guter Erde angefüllet.

4. Uber dieſes Anhenck-Geſchirꝛlein hänget man auch ein Hafelein mit Waſſer gefüllet/ daß ſolches in dem Anhencken abtropffen könne; nemlich ſolcher Geſtalt/ daß ein Tropffen nicht eher falle/ bis daß der erſte ſchon halb verſuncken iſt/ und muß man dieſes Waſſer-Häfelein offt und fleiſſig füllen/ ſo fängt der aufgeſetzte Rintenzweig bald Wurtzel.

5. Nachdeme nun ſolches wol eingewurtzelt/ ſo kan mans innerhalb ſechs Monaten vom Haupt-Stamm abſchneiden/ und in einen geraumigen ſonnichten Ort in gute Erde verſetzen/ ſo wird ſelbiges folgendes Jahr ſeine Frucht bringen. Iſt es aber noch nicht genug eingewurtzelt/ ſo muß es ein Jahr lang ſtehen bleiben/ ehe mans abnimmt.

Nota. Bey der Abſchneidung des eingewurtzelten Aſts oder Zweigs hat man inſonderheit in Acht zu nehmen die Zeit/ nemlich/

(1.) Wann man die Auffſetzung oder Anhängung im Mertzen gethan/ ſo ſolle die Abſchneidung im September geſchehen.

(2.) Hat man aber die Auffſetzung oder Einſchneidung im September gethan/ ſo muß man die Abſchneidung und Verpflantzung im Mertzen thun.

Die Arbeit im Mertz iſt bäſſer/ denn die jenige/ ſo erſt im September geſchiehet; weiln die rauhe Winter-Lufft das Wachſen verhindert/ hingegen aber die Sommer-Lufft ſolche befördert.

V. Wie man Citronen- und Pommerantzen-Bäum von frembden Orten fortbringen möge.

1. Wann der Baum ausgehoben/ ſo muß man deſſelbigen Wurtzel mit Kreiden/ ſo mit Waſſer angemacht/ umſtreichen/ hernach in Waldfarren-Kraut einwickeln/ und alſo zugerichtet in eine Küſte/ deſſen oberer Boden durchlöchert ſeye/ einpacken.

2. Es ſolle aber dieſe Aushebung und Einpackung im Frühling oder Herbſt geſchehen/ auch muß mans mit Waſſer ſtättig befeuchten.

3. Nachdeme es an behörigem Ort/ ſolle man alſobalden einen Kübel oder Geſchirꝛ zum Wiedereinſetzen/ von guter Erde angefüllet/ bey der Hand oder zur Stelle haben/ hernach die Wurtzel zuvor von der Kreide wieder ſäubern und abwaſchen/ ſelbige fein geraumig in dem Kübel oder Geſchirꝛ auseinander breiten/ und hernach mit guter Erde bedecken/ und bald wieder begieſſen.

4. Ferner ſolle man den eingeſetzten Baum mit dem Geſchirꝛ unter dem freyen Himmel/ jedoch an einen ſchattichten Ort/ ſtellen/ bis daß es wieder genug einwurtzelt.

Nota. Wann die Blätter von dem eingeſetzten Baum abfallen/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß der Baum bekommen und fortwachſen will.

Wann aber die Blätter rumpffigt werden / ſo iſt der Baum verdorben; weiln der Safft ſich von der Wurtzel hinweg gezogen/ und in den Gipffel geſtiegen iſt.

IX. Die Wartung des Blumen-Gewächs / ſamt den Luſt-Bäumlein betreffend.

So wollen wir / zur Verhütung vieler Weitläufftigkeit / von dem Blumen-Gewächs nun ins gemein folgende Nachrichtung ſetzen; Im übrigen hat der Blumen-Gärtner hin- und wieder in dieſem Tractätlein genugſame Anweiſung / und wird derſelbige / ohne allen Zweiffel / bey Pflantzung der Blumen / die Wartung derſelbigen / auch zuvor wol wiſſen / daß nemlich die Blumen nicht alle auf einerley Manier können oder ſollen gewartet werden; dann weiln dieſelbige von unterſchiedlichen Arten und Orten; alſo bedürffen und erfordern ſie auch beſondern Fleiß / wobey man aber kürtzlich nachfolgendes in Acht zu geben hat:

(1.) Die Zeit / wann nemlich der Blumen-Garte zugerichtet werden ſolle.
(2.) Die Art und Weiſe des Pflantzens.
(3.) Die Zeit der Blumen-Saat / und der Verſetzung.
(4.) Die Einſammlung der Saamen.
(5.) Die Säuberung und Ausjetten des Unkrauts.
(6.) Die Vertreibung des unnützen Gewürms und der ſchädlichen Thier.
(7.) Die Aushebung des Zwiebel-Gewächs und Verwahrung deſſelbigen.

(1.) Die Zeit und Zurichtung eines Blumen-Gartens iſt die allerbequemſte und tauglichſte / ſo wol zu dem Zwiebel- als Wurtzel-Gewächs zum Ausſäen und auch zum Pflantzen/nemlich wann Tag und Nacht im September gleich wird / und gehet bis zu Ende des Octobers; dann zu dieſer Zeit giebt es gemeiniglich viel Regen / ſo der Erde die gröſte Hitze benimmet / und die Erde / wegen der ausgeſtandenen Sommer-Hitze / wiederum erfriſchet / dardurch alſo das Blumen-Geſäm Wurtzeln und Pflantzen / Krafft und Wachsthum empfangen mögen.

(2.) Die Art und Weiſe des Pflantzens anbelangend / ſo richtet man ſich damit nach dem vorgenommenen Abriß: Nemlich / alles was von Zwiebel- und Wurtzel-Gewächs iſt / ſetzet man fein ordentlich in die zugerichtete

Bett/

Bett/ nach Ordnung und Verzeichnuß des Abriſſes/ alſo daß der Blumen-Gärtner wiſſe die Beſchaffenheit der Blumen/ wo eine jegliche hingepflantzet werden ſolle.

Im Pflantzen aber ſolle man aus jedem Blumen-Bett die Erde ohngefehr eines Schuhs tieff heraus heben/ ſelbige in dem Nebengang/ oder wo es am båſten ſich hinſchicken wird/ auswerffen/ die übrige aber/ ſo am Boden bleibt/ muß hernach mit einer Grabſchauffel umgeſtochen werden. Worbey aber in Acht zu nehmen; dafern etwan die Blumen-Bettlein mit aufgeſetzten Steinen eingefaſſet/ daß man denſelbigen mit dem Umſtechen und der Schauffel nicht zu nahe komme/ damit ſie ſtehen bleiben können.

Nach dieſem nimmt man wieder die erſte zuvor ausgegrabene Erde/ rådet dieſelbige durch das Garten-Sieb auf ſein voriges Bett/ bis daß es wieder ſeine vorige Höhe bekommet/ ebenet ſelbiges mit dem Garten-Rechen fein gleich/ pflantzt alsdann die Zwiebeln und Knollen-Gewächs ſolcher Geſtalt darein/ wie oben genugſam bey der Pflantzung Nachricht gegeben worden.

Nach dem Einſtecken der Zwiebeln und Knollen/ ſiebet man wieder Erde darauf/ alſo daß dieſelbige noch zwey queer Finger höher darüber/ als die Einfaſſung der Maurſtein/ komme/ hernach macht mans mit dem Rechen gantz gleich und eben.

Nota. Dafern etwan vom Regen dieſe Erde ſich eingeſencket/ ſo ſolle der Blumen-Gärtner von magerer geſiebter Erde ſolche wieder erhöhen/ und/ wie vorhero/ fein gleich machen.

In beſagten Bettlein kan man nur Tulipanen und Anemone-Rößlein ſetzen/ die Ranunculi aber ſollen in Blumen-Scherben nachfolgender Geſtalt geſetzet werden.

1. Die Geſchirr ſollen verglaſſurt/ und ſo tieff oder hoch als weit/ jedoch unten um ein paar queer Finger breit zugeſpitzt ſey; damit man die Pflantzen/ ohne Verletzung der Wurtzeln/ und der daran hangenden Erde bequem heraus heben könne.

2. Dieſe Geſchirr ſollen unten am Boden Löchlein Erbſen groß haben/ darauf ſolle man runden kuglichten Kieß ſchütten/ daß der Boden damit bedecket werde; dann die Rundigkeit macht ſo viel Platz/ daß das Sprütz- oder Gießwaſſer davon ablauffen könne.

3. Auf dieſe Steinlein thut man gute/ fette/ linde und geſiebte Erde/ und ſetzet in dieſelbige die Pflantzen/ will man aber Zwiebel- oder Knollen-Gewächs darein ſetzen/ ſo muß man magere und leichte/ durch ein Sieb gerådene Erde nehmen/ nemlich ſolcher Geſtalt/ daß das Blumen-Bett/ dar-

 ein

ein die Zwiebel- oder Knollen-Gewächs ligen / vier queer Finger niederiger/ als der obere Rand des Geſchirrs ſeye.

4. Nachdeme man nun Zwiebeln oder Knollen-Gewächs oder Wurtzeln darein ſetzen will; ſo ſolle man vorbeſagter maſſen die Erde in dieſem Geſchirr fein eben machen / hernach darein pflantzen / und mit leichter Erde wiederum wol bedecken / nemlich daß die Erde auch etwas höher über das Geſchirr ausgehe.

5. Es ſollen aber dieſe Geſchirr mit den neuen Pflantzen nicht alſobalden an die Sonne geſetzt werden/ſonderlich wann im Herbſt die Hitz gar groß/ abſonderlich da es Zwiebel- oder Knollen-Gewächs / ſo ſolle man daſſelbige in den Schatten an einen lüfftigen Ort ſtellen.

6. Dafern es aber Wurtzel-Gewächs / ſo ſolle der Blumen-Gärtner damit ſo lang warten / bis daß ſie herfür kommen; hernach verſetzt man dieſelbige an einen freyen Ort / wie oben gemeldet. Jedoch in ſolcher Ordnung/ daß man die Luſt und Zierde des Gartens damit in Acht nehme.

(3.) **Die Zeit der Blumen-Saat / wie auch**

(4.) **Die Einſammlung der Saamen betreffend**/ und was man ſonſten dabey in Acht zu nehmen hat / haben wir oben bey der IV. Abtheilung zur Genüge Anweiſung gegeben.

(5.) **Vom Jätten des Unkrauts** / hat unſer Gärtner zu wiſſen / daß es nicht genug / wann er nur ſchöne Blumen in dem Garten gepflantzt / den Anſchauern einen Luſt damit für Augen zu ſtellen / ſondern er ſolle zugleich nicht allein alle Wege dieſes Blumen-Gartens rein und ſauber halten / ſondern auch mit Fleiß zuſehen / daß die Blumen-Bettlein mit gutem Grund und Erde verſehen / auch von allem Unkraut aufs fleiſſigſte mögen gereiniget werden.

2. Man ſolle aber das Unkraut nicht ausjätten / wann die Erde hart und trocken/ ſonſten reiſſet man von dem Unkraut nur das Graß und Blätter ab/ hingegen bleiben die Wurtzeln davon im Grund ſtecken / welche ſich hernach deſto breiter ausbreiten und ſtärcker wachſen/ dadurch dem Blumen-Gewächs die bäſte Nahrung und Krafft benehmen.

3. Ingleichem ſolle das Unkraut auch bey gar zu feuchtem Wetter und naſſen Grund nicht ausgezogen werden; dann / ſonſten bleibt viel gute Erde an den Wurtzeln hangen / und werden dardurch die Blumen-Gewächs zu ſehr entblöſſet und aufgedecket.

4. Solle derowegen die Ausjättung geſchehen / wann die Erde mittelmäſſig feucht und fein geſchlacht/ auch nachdeme das Unkraut ausgezogen/ ſolle man mit der Hand die Erde fein gleich wieder zuebnen.

(6.) Das

(6.) Das Gewürm und Ungezieffer / ſo dem Blumen-Gewächs ſchädlich ſeynd/ zu vertreiben/ ſeynd vornemlich nachfolgende:

1. Die Rauppen.
2. Die Schnecken.
3. Die Erdwürme.
4. Die Ohrhöller.
5. Die grüne Würmer.
6. Die groſſen Würm.
7. Die Omeyſſen.
8. Die Mäuſe.
9. Die Maulwürffe.

1. Was die Rauppen anbelanget / haben wir oben bey dem Obſt-Garten in dieſer Claß der III. Abtheilung/ fol. 378. in etwas Nachricht gegeben/ und hat der Blumen-Gärtner nur dahin zu ſehen / wann es zu Morgens kalt/ ſo ſeynd die Rauppen gleichſam todt / kan er derowegen ſelbige von den Gewächſen abſchütteln/ oder ableſen/ hernach mit Füſſen zertretten.

2. Die Schnecken ſolle der Blumen-Gärtner ebenmäſſig Morgens und Abends / ſonderlich bey Regenwetter / wol aufſuchen / weiln ſie jetzo am meiſten herfür kriechen/ und ihre Nahrung ſuchen / ſelbige gleichmäſſig verderben und hinweg thun.

3. Die Regenwürm kommen gleichmäſſig bey dem Regenwetter herfür / davon ſie ins gemein den Nahmen bekommen haben; kan man ſie alsdann ohne ſonderbare Mühe haben/ und hinweg thun. Will man ſie aber auſſerhalb Regenwetters aus der Erde heraus locken / ſo kochet man nur Hanffblätter oder Saamen in Waſſer/beſprengt damit die Erde/ ſo kommen ſie bald herfür.

4. Die Ohrenhöller / werden gefangen durch aufgehengte Klauen von Ochſen oder andern Thieren / wie wir oben bey dem Obſt-Garten angedeutet. Oder aber/ man läſt darzu irdene Geſchirrlein machen/ ſteckt hernach ein Stecklein/ Spannen hoch über die Erde/ hängt das Krüg-oder Geſchirrlein mit dem Mundloch unterſich gekehret darauf/ ſo kan man ſie alsdann leichtlich fangen.

5. Die grünen Würm oder Graß-Flöhe / ſo ſich gemeiniglich hinten an den Roſenknöpffen anſetzen / und die Roſen verzehren / wie nicht weniger ander Blumen-Gewächs auch verderben / kan man ſie am bäſten mit ſtarcken Eſſig beſprengen; Oder da man den Koſten nicht ſpahren will / an ſtatt des Eſſigs Stein-Oel (Petroleum) nehmen; dann davon ſterben ſie.

6. Die groſſen Würm ſeynd vornemlich die hochſchädliche Enger-

 ling/

ling/ ſo gemeiniglich in der Erde der Blumen-Scherben/ Kübeln und dergleichen wachſen / und die Wurtzeln ſamt den Gewächſen zernagen und verderben; dieſe kan man nicht bäſſer heraus bringen/ man ſetze dann den Blumen-Scherben in einen groſſen Kübel mit Waſſer / daß ſolches fünff oder ſechs queer Finger tieff über den Boden des Blumen-Geſchirzes gehe / und unten durch die Boden-Löchlein eindringe ; werden demnach dieſe Würm durch ſolches Waſſer überſich getrieben / daß ſie herfür kommen / und alſo können gefangen und hinweg gethan werden.

7. Die Omeyſſen kan man am bäſten auf nachfolgende Weiſe fangē: Man nimmt ein groſſes Ochſen-oder ander Bein/deſſen Marck meiſtentheils aus der Röhr heraus ſeyn ſolle / legt ſelbiges auf die Erde / wo ſie herum kriechen/ oder wo ſie ihren Hauffen haben; ſo werden ſie in groſſer Menge in das Bein kriechen / da man ſie alsdann entweder ins Waſſer oder Feuer ausſchütten und verderben kan ; das Bein kan man allezeit wieder dahin legen / und ſo offt mit dem Ausſchüttelen verfahren / bis man ſie alle damit hinweg gebracht/ ſeynd ſie aber gar zu ſehr eingewurtzelt / und mit groſſer Menge vorhanden / ſo muß man ſelbige mit Stroh verbrennen.

8. Die Garten-Mäuſe kan man ſolcher Geſtalt vertreiben/ nemlich/ man nimmt eine ausgebalgte Haſenhaut / ſo mit Stroh ausgefüllet/ und hernach alſo zugenähet / ſtellet dieſelbige auf alle vier Füſſe in ein Garten-Land / überſchmieret ſie zuvor von ihrem eigenen Fett / ſo riechen ſolches die Mäuſe/ und fliehen davon / im übrigen gebraucht man ſich der Mäußfallen/ oder aber legt ihnen Gips mit Meel vermengt / oder macht von Taig Zeltlein / darunter geſtoſſen Glaß/ damit man kein Gifft brauchen darff/ welches ſonſt Schaden bringen könte.

9. Die Maulwürffe können/ durch Fleiß des Gärtners/ leichtlich durch Fallen / oder aber wann ſie im Auswerffen ſeynd / mit ſeiner Garten-Schauffel oder Hauen willkommen geheiſſen und gefangen werden.

(7.) Die Aushebung des Zwiebel-Knollen und Wurtzel-Gewächs betreffend / ſo ſolle unſer Blumen-Gärtner ſolches im Anfang des Junii bis durch den gantzen Auguſt-Monat vornehmen / das Zwiebel-Gewächs aber nur alle drey Jahr ausnehmen.

2. Am bäſten iſt aber die Aushebung dieſer Zwiebel / Knollen und Wurtzel-Gewächs / wann die Erde von der Sonnen etwas ausgetrocknet und nicht gar zu feucht iſt.

3. Die jenigen/ ſo am erſten Blumen gebracht / vornemlich Narciſſen und Hyacinthen/ werden auch am erſten ausgenommen.

4. Im Ausheben muß der Gärtner fleiſſig zuſehen/ daß ſolches mit der Grab-Schauffel oder Kräuter-Häulein und deſſen Eiſen nicht verletzet werde.

5. Dafern

5. Dafern etwan eine Zwiebel ohngefehr verletzet worden wäre/ muß man gebrandten Leimen nehmen/ und ſelbigen klein ſtoſſen/ und in die Wunde ſtreuen.

6. Das Zwiebelwerck ſolle ordentlich ausgehoben/ und das Blumen-Bett nochmaln durchgangen werden/ ob etwan noch einige darinnen ſtecken blieben wäre?

7. Die kleine Brut ſolle bey dieſem Ausheben nicht von der Mutter abgeſondert/ ſondern alſo mit ihren Bälgen vereiniget/ eingewickelt/und von der Sonn und Regen verwahret/ hernach in einen warmen und trocknen Ort auf der Erde oder einem Tiſch ſieben oder acht Tag lang ligen laſſen/ hernach in Schachteln gethan/und an einem andern Ort/gegen Mitternachtwerts gelegen/ verwahret.

8. Das kleine Zwiebel-Blumen-Gewächs/ als Junchilien/ Fritilarien/und dergleichen/ wickelt man nur in Pappier/ und thuts in eine Schachtel.

Nota. Wann man will das Zwiebelwerck alle zwey Jahr ausheben/ ſo ſolle ſolches im September geſchehen/ wann Tag und Nacht gleich iſt/ ſolcher Geſtalt/ nemlich/ wann man die Zwiebel ausgehoben/ ſo thut man die junge Brut hinweg/ und nachdem das Blumen-Bettlein aufs neue zugerichtet worden/ ſetzt man dieſe Zwiebel oder anders Blumen-Gewächs alſobalden wieder ein/ und verwahret die Brut abſonderlich/ und dieſe Ordnung kan man auch mit andern Blumen halten/ ſo man will.

9. Was das Wurtzel-Gewächs/inſonderheit die Anemone und Argemoni, anbelanget/ ſo kan man ſolches auch nach obiger Lehre alle Jahr ausnehmen/ weiln ſie ſonſten gerne verfaulen. Nachdeme ſie nun trocken/ ſo thut man die kleinen Zäſerlein davon/ und verwahret das übrige in eine Schachtel.

Die Ranunculi aber ſollen/ alſobalden derſelben Blätter dürre worden/ aus der Erde genommen/ und hernach/ wann ſie trocken worden/ in Schachteln in trockenem Sand verwahret werden.

Die jenigen Pflantzen aber/ ſo beſtändige Wurtzeln haben/ werden im October bis durch den November ausgehoben/ und alſobalden wieder verpflantzet/ wie oben bey jedem Gewächs abſonderlich umſtändiger Bericht gegeben/ nachzuſehen iſt.

II. Die Wartung der Luſt-Bäumlein betreffent: So haben wir droben bey der IV. Abtheilung unſers Blumen-Gartens den meiſtentheil angezeigt/ was der Gärtner davon zu wiſſen haben möchte; Anjetzo iſt noch übrig/

Was

Was man bey den Citronen- und Pommerantzen-Bäumen in Acht zu nehmen hat.

I. Die Zeit der Beſchneidung.
II. Die Benehmung der überflüſſigen Wurtzeln.
III. Die Umgrabung.
IV. Die Begieſſung.
V. Die Verwahrung.
VI. Die Wiederausſetzung an die Lufft.

I. Die Beſchneidung der Citronen- und Pommerantzen-Bäumlein ſolle unſer Gärtner vornehmen im abnehmenden Mond zu Ende des Mertzens uñ anfangenden April/ je nachdeme die Erde in etwas erwärmet iſt.

Die jenigen aber/ ſo in dieſer Zeit nicht getrieben/ſolle man erſt aufs ander Jahr abnehmen und beſchneiden.

2. In gemeldter Zeit werden auch die Zweiglein zum Verpflantzen ausgeſondert/ und dem Baum die gar lange Zweige benommen/ damit derſelbige eine formliche Geſtalt in die Runde bekomme; dann/ je höher man dieſe Bäume wachſen läſt/ je weniger tragen ſie Früchte. Läſt man ſie aber gar zu dick und buſchicht werden/ ſo muß man denſelbigen hin- und wieder Lufft machen/ und ſo viel heraus nehmen/ daß die Sonne allenthalben dardurch ſcheinen könne/ und die andern Aeſte deſto bäſſere Krafft bekommen mögen.

3. Alle Dörner und Stacheln ſolle man mit einem ſcharffen Zänglein abzwicken/ damit man ſich mit den Händen nicht daran verletze.

4. Alle verdorbene Aeſte muß man abſägen/ die zerbrochene abſchneiden/ die ſchwehre unterſtützen/ die hinterbliebene Stiel/ woran Früchte geſtanden/ von den Zweigen abnehmen/ und die übrigen Aeſtlein/ ſo gemeiniglich am Gipffel ſtehen/ mit den Händen abbrechen/ und nur 2. oder 3. daran ſtehen laſſen; dann/ darvon tragen die Bäumlein deſto mehr Frucht.

Nota. Alles Abgeſchnittene am Baum ſolle der Gärtner mit Pfropff-Wachs umſtreichen/hernach für Sonn- und Regen beſchützen.

5. Wann der Citron-Baum blühet/ und ein Aſt leere Blumen daran hat/ ſo ſeynd die folgende alle leer.

6. Bey den Limonien-Bäumen aber ſeynd ein Theil Blühe leer/ und ein Theil tragbar.

7. Die aber von Adams-Apffel und Pommerantzen/ ſeynd alle gut/ man ſolle aber dieſelbige ſolcher Geſtalt abnehmen/ daß der Stamm auf allen Seiten zierlich verbleiben möge.

II. Die Benehmung der übrigen Wurtzeln ſolle im Anfang des Octobers und zu Ende des Herbſts geſchehen/ da man den Baum beym abnehmenden

Wie man die Citronen ünd Pom„ meranken Baüm, ſo im Garten ſtehen bleiben, Begieſſen ſolle. fol: 369.

Fig: 1. D. 1.

A. Iſt die form oder Geſtalt deß Geſchirrs.
B. C. Seind Stein oder Deckel darauff.
D. E. Wie ſelbiges in die Erd neben dem Baum eingeſetzt.

nehmenden Mond mit ſamt der Erde aus dem Kübel hebt / und hernach den halben Theil ſamt der gröſten Wurtzel / und kleinen Zäſſerlein hinweg thut.

Das Garten-Geſchirꝛ oder vorigen Baum-Kübel füllet man wieder mit guter leichter und lucker Garten-Erde / und ſetzt alſo den Baum wieder darein / begieſſet ihn alſobalden mit Waſſer / damit ſich die Erde fein um die Wurtzel anſetzen könne.

III. Die Umgrabung dieſer Bäumlein / wann ſie im Lande ſtehen / ſolle im Frühling geſchehen / wann man ſie wieder aufgedecket hat / und muß hernach ſolche ſtättig alle Monat bis in den October continuiret und unterhalten werden; weiln die Erde durch das ſtättige Begieſſen ſich ſonſten ſo veſt über den Wurtzeln zuſammen ſetzt / und verhindert / daß ſie ſich nicht können ausbreiten.

Im Umgraben ſolle man jederzeit etwas andere friſche Erde darunter miſchen / und dieſelbige tüngen.

Wann aber die Bäumlein in Kübeln gepflantzt / ſo ſolle man oben her die Erde mit einem Eiſen fein luck machen / und von den Wurtzeln hinweg thun / und erleichtern / damit die Begieſſung und Tung deſto bäſſer durchdringen / und dem Stamm zu Hülff kommen könne.

IV. Das Begieſſen dieſer Baum-Gewächs ſolle unſer Gärtner verrichten / wann es etwan eine Zeitlang nicht geregnet / und er an den Gewächſen ſiehet / daß oben am Gipffel die jungen Schoß wollen anfangen welck zu werden / ſich neigen und zuſammen ſchrumpffen.

Das Begieſſen ſolle mit einem Spreng-Krug (wann das Gewächs in einem Kübel ſtehet) geſchehen.

Wann aber der Citronen- oder Pommerantzen-Baum in der Erde im Land ſtehet / ſo muß man darzu ein ander Geſchirꝛ / ſo ungefehr eines Schuhs hoch / unten und oben gleich weit / wie ein Teichelröhre ſeyn / und ſolle daſſelbige bey nahe eine Maaß Waſſer halten / und auf der einen Seiten fünff oder ſechs Löchlein haben / welche vom Boden anfangen / und ſich bis oben auf erſtrecken / gemacht werden.

Dieſe Geſchirꝛ werden zwey / jedes einen Schuh weit von dem Stamm des Baums in die Erde geſetzet / wie in beygefügter Figur D bey a, a, zu ſehen / alſo daß ſie ohngefehr zween queer Finger hoch über die Erde ausgehen / und herfür ſtehen. Dieſe ſolle hernach der Gärtner mit einem Maur- oder Ziegelblatten zudecken / damit ſie innenwendig ſauber bleiben und nichts Unreins hinein fallen möge.

Wann man demnach die Gewächs begieſſen will / ſo füllet man nur dieſe Geſchirꝛ mit Waſſer / und deckt ſie hernach wieder zu / ſo dringet das

Waſſer alſobalden durch die Löchlein gegen dem Stamm zu / und befeuchtet die Erde / alſo daß die Wurtzeln zugleich damit erfriſchet werden.

Die Begieſſung der Gewächſen ſolle alle Wochen im Sommer zweymal geſchehen / ſo wol bey dem ſo in den Geſchirren / als die in der Erde ſtehen.

Nota. Bey dieſer Begieſſungs-Arbeit hat der Gärtner abſonderlich in Acht zu nehmen / daß er die jenigen Gewächs / ſo in den Geſchirren ſtehen / ſparſamer Waſſer gebe; dann das überflüſſige Waſſer bringt denſelbigen ſonſten Schaden.

Ebenmäſſig ſolle er zuſehen / daß die Löchlein in den Kübeln allezeit offen bleiben / damit kein überflüſſig Waſſer darinn ſtehen bleibe / welches ebenmäſſig den Gewächſen ſchadet.

Zu Winterszeit ſolle man nur um den Mittag / jedoch ſelten / wann es nicht hochnöthig / dieſe Begieſſung vornehmen / jedoch ſolcher Geſtalt / daß dieſe Befeuchtigung den Stammen nicht berühre.

Das Waſſer / damit man dieſe Gewächs befeuchten oder begieſſen will / ſolle zuvor in einer groſſen Kuffen oder Kübel von Eichen-Holtz / ſo mit Eiſern Reiffen gebunden / aufbehalten / und darinn in Sommerszeit guter fetter Miſt / im Winter aber Tauben- oder Hünner-Miſt gethan werden / hernach an die Sonne geſtellet; dann durch ſolches erwärmte Waſſer werden die Gewächs ebenmäſſig erwärmet / daß ſie hernach nur deſto bäſſer wachſen und herfür kommen können.

V. Die Verwahrung der Baum-Gewächſe belangend / abſonderlich der jenigen / ſo in Kübeln oder andern Garten-Scherben ſtehen / iſt nachfolgendes zu wiſſen:

1. Nach dem October / entweder frühe oder ſpat / je nachdeme das Wetter ſich anlaſſen / geſchlacht oder rauhkalt werden will / muß man dieſe Bäume in eine Stube oder anders warmes Gemach tragen / zuvor aber in Mitten des Octobers die Erde um den Stamm lüfften / und das Garten-Geſchirr rund umher mit Pferd-Miſt ſolcher Geſtalt bedecken / daß der Miſt den Stammen nicht berühre.

2. Hernach läſt mans beregnen / und ſo lang im Garten ſtehen / bis daß es Zeit iſt / daß mans den Winter über in einem Gemach verwahren will.

3. Wann es aber vorbeſagte Zeit über nicht regnet / ſo muß mans fleiſſig begieſſen.

4. Gegen dem November kan man hernach dieſes Gewächs aus dem Garten thun / und / wie zuvor geſagt / für Kält verwahren / es muß aber um dieſe Zeit nicht beregnet noch naß ſeyn.

5. In dem Gemach ſolle man die Fenſter auch eine Zeitlang offen ſtehen laſſen / bis daß es die Gewächſe gewohnen.

[6. Die

6. Die Kübel ſolle man ſolcher Geſtalt ſtellen / daß man allenthalben darzu kommen / und dieſelbige begieſſen kan.

7. Man ſolle ſie auch ſtellen / daß ſie mit den Aeſten keine Wände berühren / und ſo balde die froſtige Lufft kommt / die Fenſter zumachen / bey Sonnenſchein und gutem Lufft aber allezeit wieder aufthun.

8. Bey gar kaltem Wetter kan man das Gemach einwärmen mit einem Ofen oder Kohlfeuer.

Nota. An der Thür des Gemachs kan man ein Katzenloch machen / damit die Katzen aus- und einſchlieſſen / und die Mäuſe / ſo ſonſten den Gewächſen Schaden thun / verjagen und fangen mögen.

9. Bäume / ſo in der Erden ſtehen / und im Garten bleiben müſſen / kan man mit einem hültzern Hüttenhaus / ſo Fenſter gegen Mittag haben ſolle / welche man bey geſchlachtem Wetter öffnen könne / bedecken.

2. Den bäſten Stamm / ſonderlich den Citronen / ſolle man die Blühe und Früchte abnehmen / und hernach mit einem guten Tuch / daß weder Regen noch Schnee durchfallen möge / bedecken.

3. In dieſem Pommerantzen- oder Geäwchs-Haus muß man Maußfallen (wie oben gedacht) hin und wieder zu ſtellen nicht vergeſſen / oder an deſſen ſtatt Kugeln von Käß / Gips und geſtoſſen Glaß / ſo mit Waſſer angemacht / hin und wieder legen.

VI. **Die Wiederausſetzung dieſer Gewächs** ſolle gegen dem Mertzen geſchehen / und allgemach den friſchen Lufft laſſen gewohnen / durch Oeffnung der Fenſter / hernach erſt mitten auf den April / oder auch wol ſpäter / je nachdeme es die Zeit erfordert / und man keinen groſſen Froſt mehr zu befürchten hat / wiederum in den Garten ausſetzen / die Erde herum wol aufgraben / und hernach begieſſen.

X. **Die Abnehmung der Blumen / Einſammluug der Blühe / ſamt Kraut und Wurtzel / wie auch**

XI. **Von deroſelbigen Verwahrung und Gebrauch** / haben wir von dem vorigen ſchon hin und wieder / abſonderlich aber bey dem Artzney-Garten / wie nicht weniger der Monatlichen Haus- und Feld-Arbeit zur Genüge angezeigt. Von den andern aber / nemlich der Verwahrung und Gebrauch / wird nachfolgend / bey Abhandlung der Haus-Artzney / völliger Bericht erſtattet werden. Folget demnach noch etwas weniges

XII. **Von unterſchiedlichen Blumen-Künſten.**

Ob es zwar ſcheinet / daß man bey unſerm Meyerhof mehr von der nützlichen Haus- und Feld-Arbeit / und alſo nicht von unnöthigen Künſten zu reden hätte / bevorab was die Blumen anbelanget / ſo offtermals mehr zur Luſt als

als Nutzen/ auch nicht ohne ſonderbare Mühe und Unkoſten müſſen unterhalten und, gepflantzet werden: So iſt es doch auch verlaubt und zugleich nöthig/ daß man/ wegen gehabter ſaurer Arbeit/ eine Ergötzlichkeit/ ſo wol des Geſichts als des Gemüths haben/ darneben die Göttliche Geſchöpff und Wunder der Natur/ abſonderlich bey dem Blumen-Gewächs betrachten möge.

Wann wir derowegen etwas weniges vorhergehend von dem Blumen-Gewächs unſerm Gärtner zur Anweiſung vorgeſtellet: ſo wird nicht unbillig ſeyn/ daß wir demſelbigen auch etliche wenige Kunſtſtücklein des Blumenwercks hiemit verehren/ um zugleich damit ihn anzureitzen/ daß derſelbige deſto mehrere Luſt zu ſeinem Blumen-Garten gewinne/ und dann auch bey andern Liebhabern Ehre und Nutzen darvon haben möge!

I. Wie man allerley Blumenwerck von Saamen dick und gefüllet wachſend machen kan.

Wann der Mond voll wird/ ſo ſolle der Blumen-Gärtner eine Blume ausſuchen/ die eben in ſolcher Zeit aufgehet/ dieſe muß man mit Fleiß bemercken/ entweder einen Faden oder Baſt darum binden/ oder ſonſten ein Zeichen darzu ſtecken. Damit man aber ſolches gewiß wiſſen/ und recht damit umgehen möge/ ſo muß man einen Tag vor dem Vollmond unter den Blumen eine aufſuchen/ ſo man vermeint/ daß ſie eben an dem Tag hernach/ als im Vollmond/ aufgehen möchte. Nachdem ſie nun bemercket worden/ ſo läſt man ſolche hernach alſo lang ſtehen/ bis daß deroſelbigen Saame zeitig wird; dieſen Saamen ſolle man alsdann auch wieder im Vollmond abnehmen/ und ebenmäſſig/ wann es die Zeit des Säens mit ſich bringet/ wiederum im Vollmond ausſäen/ ſo werden die Blumen ſchön doppelt und gefüllt/ ſo zuvor nur einfach geweſen.

Alſo ſolle man auch die Graß-Blumen und Nägelein in dem Tag des Vollmonds/ abſonderlich aber in deroſelbigen Stund/ wann das volle Liecht eintritt/ ausſäen.

Wann es eben im Zeichen des Zwillings iſt/ ſo iſt es um ſo viel deſto bäſſer/ dieſes geſchiehet faſt im December.

Es iſt auch gut/ wann der Vollmond im Widder (♈) oder Stier (♉) ſich begiebt.

Es wird auch von etlichen Blumen-Gärtnern dafür gehalten/ daß es am bäſten/ ſolche Blumen zu ſäen und zu pflantzen ſeyen in den untern Zeichen/ abſonderlich einen Tag oder zween vor dem Vollmond/ das iſt/ ehe er gar bricht.

Nota. Man ſolle aber auch alles überflüſſige Kraut hinweg ſchneiden/ und nicht zulaſſen/ daß ſolche Krafft gantz in die Blätter gehe.

Durchs Verſetzen kan man auch gefüllte Blumen zeugen / abſonderlich aber wann man einfache Graß-Blumen/ Nägelein auch in vorbeſagter Zeit/ nemlich/ ſolcher Geſtalt verſetzet / das erſtemal im Frühling / und das andermal im Herbſt/ ferner abermahl im Frühling / unterdeſſen aber ſolle man ſie zu keiner Blühe kommen laſſen / welches geſchiehet / wann man ihnen die Knöpfflein abbricht / ſo werden ſie alsdann im Sommer folgends gefüllet herfür kommen.

Dieſes kan man auch mit den einfachen Narciſſen zuwegen bringen.

II. Wie man doppelte Blumen pflantzen könne.

Will man durch den Saamen ſolches zuwegen bringen / ſo muß man etliche Saamen-Körner zuſammen in ein Klümplein Schaafs-Miſt veſt einmachen/ und ein einfach Pappier darum wickeln / alſo daß es beyſammen bleiben könne. Oder aber / man ſolle ſelbiges in ein dünnes Röhrlein thun / ſo oben enger als unten / alsdann ſolcher Geſtalt eingraben / daß es überſich zu ſtehen komme.

Will mans aber durch Zwiebeln zuwegen bringen / ſo nimmt man zwo Zwiebeln / etwan von Tulipanen/ ſo man will/ ſchneidet hernach ſolche etwan in der Mitten nach der Länge ſolcher Geſtalt von einander / damit der mittelſte Theil dardurch nicht verletzet werde.

Die zwey von einander geſchnittene Zwiebeln von zweyerley Blumen/ ſetzt man alsdann gantz genau zuſammen/wickelt hernach ein einfaches ſchlechtes Pappier herum / umbindet oder wickelts mit einem Faden zu / und ſetzts hernach in die Erde ein.

Nota. Damit man aber dieſer Kunſt verſichert ſeyn möge / ſo ſolle man etliche dergleichen zugerichtete Zwiebeln zuſammen binden/ dafern etwan eine oder die andere ausbleiben möchte / daß doch etliche davon kommen.

III. Wie man grüne Roſen machen könne.

Wann man weiſſe Roſen auf Wald-Diſteln oder Stechpalmen pfropfet / ſo ſollen die Roſen grünlecht werden.

IV. Wie man kleine Roſen großwachſend machen kan.

Man nimmt von den kleinen Damaſcenen-Rößlein / pfropffet ſelbige auf einen Purpurfarben groſſen Roſenſtock/ ſo bringen ſie gröſſere Roſen.

V. Wie man vielerley Farben Roſen auf einen Stock pflantzen ſolle.

Wann man von unterſchiedlichen Roſenſtöcken die Augen nimmt / ſelbige zu gehöriger Zeit auf einen beliebigen Roſenſtock ſetzt / und alſo oculiert / ſo werden vier oder mehrerley Arten / und ſo vielerley Augen man aufgeſetzt hat / ſo vielerley Roſen auf dieſem Stock wachſen.

VI. Wie man Roſen auſſer der Zeit haben könne.

Dieſes kan geſchehen / wann man den Monat-Roſen anfänglich die Knöpffe hinweg bricht / zu der Zeit / da man die / ſo an den andern Roſenſtöcken ſeynd / ſtehen läſſet. Hernach muß man dieſelbige im Julio und Auguſto an die Sonne ſtellen / und nicht begieſſen / daß ſie alſo ihre Blätter verlieren / und anfangen welck zu werden.

Folgends im Vollmond beſchneidet man dieſelbige um etwas / und ſetzt ſie in ein anders Winters-Geſchirr / jedoch läſt man ihnen ihre vorige Mutter-Erde / darzu thut noch ferner feiſte und neue Erde / und begieſts / und halt es ſtättig feucht / ſo wird man auf den Herbſt Roſen von dieſem Stock haben.

VII. Wie man ſchöne Blumen / ſo wol Winters- als Sommerszeit haben könne.

Dieſes kan vornemlich mit Graß-Blumen / Nägelein / Keuri, Leucoys, Marinis, und dergleichen / auf nachfolgende Weiſe durchs Ablegen zuwegen gebracht werden.

Man erwählet einen ſchönen geraden Blumenzweig; damit derſelbige aber am bäſten ſich biegen laſſe / ſo giebt man ihme einen kleinen Schnitt bis auf die Helfft des Kerns am Zweig / und führt dieſen Schnitt ohngefehr eines Gliedlangs aufwerths mit dem Meſſer / trucket hernach ſolches unterſich in die Erde in ein irdenes Geſchirr / ſo nahe bey dieſem veſt geſtellet werden ſolle / und bedeckts mit guter Erde / alſo daß es einwurtzeln könne. Nachdeme es nun genugſam Wurtzeln angeſetzt / welches ohngefehr in vier / fünff oder ſechs Wochen zu geſchehen pflegt / ſo ſchneidet maus vom vorigen Mutterſtam̃ ab / alsdann kan mans verſetzen / wohin man will / und alſo faſt das gantze Jahr durch alſo damit procediren / ſo kan man jederzeit ſchöne Blumen haben.

VIII. Wie man Blumen von unterſchiedlichen Farben zuwegen bringen ſolle.

Man thut in ein Garten-Geſchirr gute fette und reingeſiebte Erde / pflantzt darein weiſſe Blumen nach Belieben / begieſſet hernach ſolches ſtättig mit

mit allerley zubereiten Waſſern von mancherley Farben / je ein gefärbtes Waſſer nach dem andern abſonderlich / nemlich / roth / braun / oder gelbes / ꝛc.

Das rothe / wird gekocht aus Priſilgen.

Das grüne / aus Creutzbeern / oder Safftgrün.

Das gelbe / aus Saffran / wie auch aus Creutzbeern / ſo man Beergelb (nennt.

Das blaue / aus Kornblum- oder Leckmeß.

Mit dieſen gefärbten Waſſern begieſſet man die Gewächs oder Pflänzlein Morgens und Abends / des Nachts aber und am Tag / wann es Regenwetter / ſo trägt mans unter ein Dach / damit weder Regen noch Thau darauf fallen könne. Dieſe Begieſſ- und Wäſſerung continuirt man drey Wochen lang / ſo werden die Blumen wachſen / zum theil ihrer natürlichen Farben / und dann die angenommene haben.

IX. Wie man im Winter friſche Blumen haben könne.

Man nimmt Saltz und Brandwein / eins ſo viel als des andern / miſchet es unter einander / thut ſelbiges in ein ſaubers Geſchirr / das wol vergläſet ſeye / legt hernach Roſenknöpffe drein / bis daß das Geſchirr voll wird / macht einen beheben Deckel darauf / und ſetzts in Keller.

Wann man darvon heraus nimmt / und ſelbige brauchen will / ſo legt mans in die Sonne / oder auf einen warmen Ofen / ſo werden ſie ſich aufſchlieſſen.

X. Wie man allerley Blumen / ſo wol aus dem Felde als Blumen-Garten / mit ihrer Form / Farb und Saamen / etliche Jahr lang behalten und haben könne.

Dieſes iſt ein ſonderbares Kunſtſtück / worinn ich vor dieſem mehr als faſt 20. Jahrlang gekünſtelt / alſo daß ich viel 1000. ſchöne Blumen verdorben; dann offt ſeynd mir die Blätter wol in der Form und Farb geblieben / wie ſie im Garten vor dem Abbrechen geſtanden / dieſe ſeynd aber hernach vom Stiehl abgefallen. Oder:

Seynd ſie ſtehen blieben / ſo iſt der Saamen abgefallen / ſo doch auch der Blumen Zierde iſt.

Item: Es haben die Blumen ihre vorige ſchöne Farb verlohren / und ſeynd zugleich nicht in ihrer Form geblieben.

Unterdeſſen ſo habe ein und andern Weg zu probieren nicht abgelaſſen / und ſo lang zu ſuchen / bis daß ich nach und nach / von Jahren zu Jahren / je länger je mehr mein Verlangen endlich erlanget / und die ſchönſte Blumen auf ſolche Weiſe zugerichtet / damit auch an vielen Fürſtl. Höfen / inſonderheit zu Winterszeit / ingleichen in Verſchickung derſelbigen an frembde und ferne

Oerter /

Oerter / nicht allein ſonderbare Ehre eingeleget / ſondern auch derentwegen reichlich bin remuneriret und beſchencket worden.

Wann demnach in Ausfertigung dieſes Tractätleins erſehen / daß auch andere Ausländiſche etwas weniges von dieſer Wiſſenſchafft / ohn mein vorhero Wiſſen / jedoch auf ein gantz andere Weiſe / ohne ſonderbare Handgriff / herfür gegeben / und es mit dieſer Sache / wie mit allen andern Künſten / beſchaffen / ſo balden ſolche nur zweyen gemein wird / findet ſich auch der dritte bald hinzu / und wird hernach von Tag zu Tag der Numerus multiplicirt und vermehret / wie es dann ebenmäſſig mir damit ergangen / indem ich ſolches an vornehme Oerter communiciren müſſen / und ſolches nicht abſchlagen dörffen.

Damit wir aber unſern Gärtner mit dieſem Kunſtſtücklein auch contentiren / und der nachkommenden fürwitzigen Welt ſolches nicht verhalten; Als haben wir ſolches gantz fidel und vertreulich hiemit communiciren / und weiln es heiſſet / den Gelehrten iſt gut predigen / in nachgeſetzter leßlicher und Teutſcher Sprach beſchreiben wollen / wie folget:

B. NEDrew terhaweb ethcuef rella rüf dnu, tellctſeg gnal nehcow .5 redo .4 dnies nenapillut se nnaw etſiem sffua, neſo nemraw ned yeb redo, ennos eid nha gnulttür rediw dnu nih eſsorg enho timad rrihcſeg sad dnu, nemmok hcoh sregnif reuq nehtug nie hcua emulb eid rebü elloſ gnullüf nie eſeid.

Egöm nebielb dnu nemmok nehets uz tdnas mi trednärevnu osla, nednatſeg ednal nettrag mi nehcerb med rov se eiw, mrof renieſ ni hcilrednoſba sedei nie ennoſ dnu emulb eid sla ttuark sad, lhits red lhow os sad, nemhen uz thca ni giſſielf re reba yebrow.

Edrew tekcedeb timad dnu negnaſbmv tdnaſ ttim tznag emulb eid sad osla, neffual nie bmureh nielrethcärt redo, Lefföl, ennir enerypap enie hcrud liev os hcan dnu chan tdnas negirebü med nov hcanreh tsal, nierad ttuark merhi tpmas nehcorbegba eis eiw, thcerffua mulb enehcorbegba eid stllets, tdnas nenier med nov hcoh sregnif reuq nie rhefegnho nedob redo dnurg neſſed tettühcſeb, lliw nehcamnie dnu nuht nierad neinulb leiv nam emed hcan, sad, eſſörg rered ni, rypap netpapeg redo, ztloh, hcelb nov rrihcſeg senekcort sethcireguz uzrad nie ni hcanreh nam tuht tdnas neſeid.

Nednufeb netſeb ma tdnas niehr neſsiew ned hci ebah ehcas reſeid uz. NB.

Nedrew nedäreg beis senier nie hcrud dnu, tenkcorteg sua neſo nemraw redo ennos red ni hcanreh, nehcsäwegba reſſaw mi slhamretffo tiekginiernv red nov etſebrella sffua, nemmoneg ſsulf menie

sua

sua tdnas renehcſäweg nier rehtug nie rovuz ellos, thcirbba nemulb eid nam ehe renref.

Neſſal nedrew ſnas gew nredna redo nie ffua reginew leiv hcon nerhüreb leiv thcin dnu, nellets htro nenkort nie nha dnas ni run nrednos, reſſaw niek ni reba emulb eſeid.

Neſſal narad etrheiz red negew ttuark sawte tbmas egnäl rehcilbmiz ni lhits den, nenohcſrev neffiergna meleiv ttim rettälb negiblesred nam ellos mehcielgni, nehehcſeg nednäh nenkcort dnu nrebuas ttim hcua ellos gnuhcerbba eſeid dnu, neheg uz fua tgnäfna lham etſre sad emulb eid dnu, thcuef uaht hcon neger mov redew, nekcort se nnaw, gnunffö netsnöhcs rerhi ttim emhenba tlatseg rehclos, ebah snelliw ni nehcerbuzba nam os, mulb eginej eid sad, nehefuz negnid nella rov nam ellos os, nehülb nemulb eid sad, tsbreh ned hcrud sib sgnilhürf sed gnafna mi tpmok ttiez eid nnaw. A.

Wann demnach jemand in unſerm Blumen-Garten etliche ſchöne Blumen ausgeſuchet und abgebrochen hat / und wolte dieſelbige gerne auf eine lange Zeit in ihrer Form/Farb/ ſamt dem Saamen und Kraut behalten/derſelbige wird an dem Schlüſſel zu dieſem Blumen-Garten ein kleines Zettelein angehenget finden / darauf ſtehet geſchrieben:

> Den Anfang (B) laß das Ende (A) ſeyn/
> So findſt du dieſe Kunſt gar fein.

Zu Ende dieſer Blumenkünſte ſetzen wir unſerm Gärtner noch zween ſonderbare Handgriff/ und gleichſam Baumkünſtlein / nemlich:

XI. Wie man Citronen- und Limonien-Bäumlein auf eine abſonderliche Art zeugen kan.

1. Man thut in einem Garten-Kübel oder Geſchirr reingeſiebte gute Garten-Erde / hernach nimmt man die Blätter (Zweiglein) von den jenigen Bäumen / ſo man will / ſteckt ſelbige ſo tieff in die Erde mit deroſelbigen Stiehlen / daß der dritte Theil ſolcher mit Erde bedecket ſeye.

2. Auf dieſes Geſchirr hängt man ein Häfelein oder Krügelein mit Waſſer / daß ſolches in das Garten-Geſchirr und deſſen Mitte abtropffen könne.

3. Das Löchlein / ſo vom Abtropffen im Garten-Geſchirr gemachet wird / füllet man alleʒeit wieder mit friſcher Erde zu / ſo fängt es an zu wachſen / und ſchöne Rüthlein überſich zu treiben / ſo man hernach anderwerts verpflantzen kan.

 XII. Wie

XII. Wie man Zweige von Citronen- oder Pommerantzen-Gewächs an ferne Oerter verſchicken könne.

Dieſe ſeynd Zweyerley:

(1.) Die gar hartes Holtz haben / als Pommerantzen.

(2.) Die weiches und geſchlachtes Holtz haben / nemlich die Citronen und Limonien.

(1.) Die hartes Holtz haben / ſollen unten mit Kreiden in Waſſer angemacht / damit verwahret / und in einen Kaſten / ſo oben durchlöchert / gethan / dardurch zeitlich befeuchtet werden.

(2.) Von weich- oder geſchlachtem Holtz nimmt man Zweig oder Rüthlein / darzu läſt man ein Rohr machen von verzientem Blech / deſſen Boden wol angelöthet / und der Deckel ſich beheb darauf ſchlieſſe / auch ſo weit ſey / daß dieſelbige Zweig- oder Baum-Rüthlein / ſo man verſchicken will / Raum genug darinn haben mögen.

Die Rüthlein ſchneidet man oben alle fein gleich nach der Länge ab / ſollen aber ſechs queer Finger kürtzer dann das Rohr ſeyn.

Hernach nimmt man die Schelfen von einem Adams-Apffel / eines halben Fingers dick / und macht ſolche mit Aufdrückung des Rohrs fein rund / wie eine Scheibe / in derer Gröſſe / daß ſie fein beheb in das Rohr gehe.

Dieſer runden Schelffen thut man zwey oder drey auf den Boden der Röhr / und auf dieſe angemachte Kreiden mit Waſſer auch zwey oder drey queer Finger hoch.

Nehmt alsdann die Rüthlein oder Zweiglein / ſo unten zugeſpitzt ſeyn ſollen / wie eine Schreib-Feder / ſtecket dieſelbige neben einander in die Kreide / bis an den Boden / daß ſolche auf den Schelffen aufſtehen.

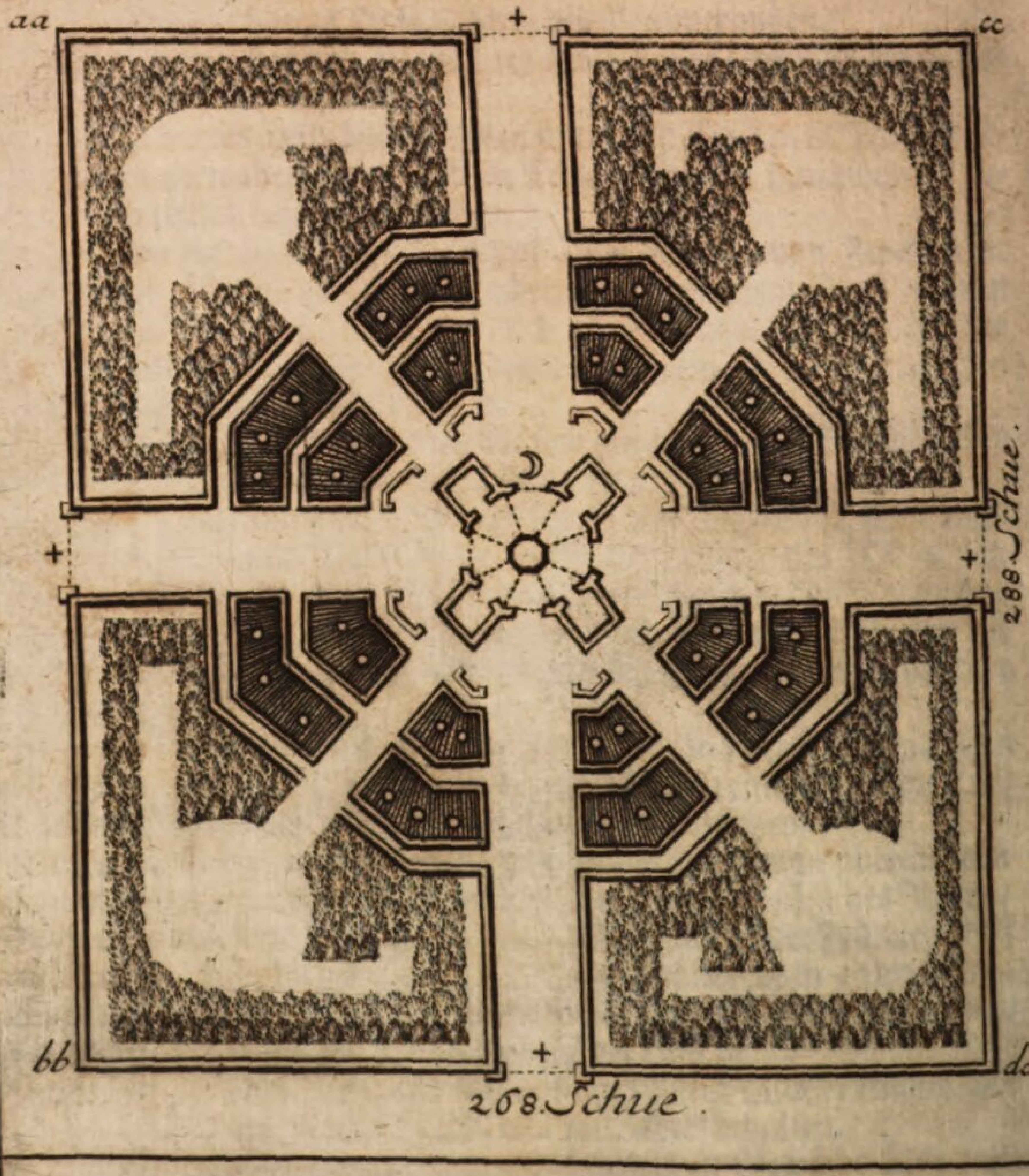
Nachdeme ſie nun alle eingeſtecket worden / ſo macht man abermal von vorbeſagten Schelffen zwo oder drey Scheiben / in der Gröſſe des Rohrs / thut ſelbige in das blechen Rohr auf die eingeſteckte Zweig- oder Rüthlein / daß ſie dieſelbige oben bedecken und anrühren / was alsdann oben an dem Rohr noch übrig bleibt / füllet man mit Kreiden / ſo auf vorbeſagte Weiſe angemachet worden / und ſchlieſſet den Deckel wol für der Lufft zu.

Nota. Dieſes Rohr kan man des Tags mit kühlem Waſſer friſchen / und dann bey der Nacht wol verwahret behalten.

Auf dieſe Weiſe kan man wol dergleichen Gewächs über 100. und mehr Meilen verſchicken / und bleiben dieſelbige ſo friſch und vollkommen / als ob ſie erſt vom Baum wären abgeſchnitten worden.

Wir beſchlieſſen alſo hiermit unſern Blumen-Garten / was aber im übrigen

Fig: ♀☿ Spazier-Gartten mit einem Lüſt, Wältlein ünd Gartten hauſz. fol: 579



übrigen von andern rahren Gewächſen / ſo woln der Blumen / Luſt-Bäumlein / Kräutern / Wurtzeln / und dergleichen ſeyn möchten / ſo hierinn nicht vermeldet worden / ſo hat man ſolches zum theil mit Fleiß übergangen / indeme darzu ein eigener Tractat erfodert wird / unſer Gärtner aber hierinn von eim und anderm Gewächs / ſo viel unſern Garten anbelanget / vermutlich Nachricht genugſam haben wird / im übrigen kan er ſich bey andern ferner umſehen / und darvon Bericht einholen. Wenden uns demnach zum Ende dieſer Claß / da wir noch ferner in Abtheilung der Luſt-Gärten die Zweyte Abtheilung (II.) fol. 324. kürtzlich durchzugehen und zu beſehen haben / nemlich:

II. Von den Spatzier-Gärten.

OB man wol in denen vorhero beſchriebenen Gärten Platz genug hat herum zu ſpatzieren; ſo haben wir jedoch nicht für unrahtſam erachtet / unſerm Gärtner von dieſer Materi auch in etwas Nachricht hierbey mitzutheilen. Zu ſolchem Ende nehmen wir die Gröſſe eines Platzes gleich nechſt an dem Blumen-Garten / auf der lincken Hand / gerad mitten hinter der Hoffmaur unſers Meyerhoffs gelegen / deſſen Länge iſt zweyhundert acht und achtzig Schuh / die Breite iſt zweyhundert acht und ſechzig / beſiehe die Fig. ♀☿. Die Länge deſſelbigen iſt in der Figur bezeichnet mit a a, b b, und c c, d d. Die Breite iſt a a, c c, und b b, d d.

Es ſolle aber unſer Luſt- und Spatzier-Garten in nachfolgenden Stücken beſtehen:

I. Ein Luſt-Garten mit vier kleinen Wäldlein und einem Luſthäuslein.
II. Die Einfaſſung dieſes Gartens mit ſchönem Bindwerck.
III. Ein Irrgarten mit einem Baumſtück und Gartenhäutzlein.
IV. Ein Luſtberglein mit Citron / Granaten und Pommerantzen-Bäumlein.
V. Ein Luſthäußlein / worinn die 32. Wind zu ſehen.
VI. Die vier Parterres um das Berglein mit einer Broderie.
VII. Ein perſpectiviſcher Gang.
VIII. Ein Grottenwercklein.

I. Den Luſt-Garten mit den vier Wäldlein anbelangend / ſo iſt die Gröſſe deſſelbigen hier oben angezeiget / und in der Fig. ♀☿ mit a a, b b, c c, d d, bezeichnet. Und können / nach Belieben / auf den vier Ecken kleine Luſtwäldlein von rothen Haſel- und groſſen Zeller-Nüſſen gepflantzet / da dann

in einem jeden ein Circkelrunder Platz mit zweyen Spatziergängen angeordnet werden.

In die Mitte dieſes Luſt-Gartens wird/wo ſich die Hauptwege Creutzweiß durchſchneiden/ ein achteckichtes Luſthäuslein/ mit vier Neben-Cabinetlein/ ſamtlichen von Eychen gezimmerter Arbeit/ und einem lebendigen Stauden- und Heckenwerck bekleidet / ſamt einem Dach / ſo entweder mit Schieferſtein oder guten Schindeln/ ſo mit Oelfarb überzogen / und nach beygeſetzter Fig. D verfertigt werden.

Die Gröſſe dieſes Gartenhäußleins iſt in der Fig. D mit Num. angewieſen / die Höhe von der Erde bis ans Dach iſt zwölff Schuh hoch genommen/ die übrigen Höhen ſeynd aus beygeſetztem Maaßſtab nachzumeſſen.

II. Die Einfaſſung dieſes Spatzier-Gartens in der Fig. ♀☿ iſt von auſſen herum/ als von a a, zu b b, c c, d d, a a, genommen / hat bey den vier Eingängen/ ſo mit ✠ gezeichnet/ vier Portal, wie ſolches in der Fig. 4 umſtändig zu ſehen.

III. Den Irrgarten anbelangend/ möchte jemand gedencken und ſagen / daß man auf einem Landgut / inſonderheit bey unſerer Meyerey / dergleichen unnöthiges Gartenwerck nicht vonnöthen / indeme man im Felde bey ſtätswehrender Arbeit ſich genugſam müde lauffen / auch ſolchen Platz des Irrgartens bäſſer zum nutzlichen Kuchenwerck oder andern Sachen anwenden könte/ und was ſonſten dergleichen mehr ſeyn möchte / ꝛc.

1. Als iſt hierauf zu wiſſen / daß wir dieſen Irrgarten allhie nicht als ein nothwendiges Stück / zum Meyerhofe gehörig / anzuordnen ; ſondern nur zur Recreation der Jugend/und dann auch dem Gärtner zur Nachricht/ im Fall da dergleichen gebauet werden ſolte / derſelbige das Fundament daraus erlernen/ und nicht nur obenhin ſolchen oder andere dergleichen von andern Gärtnern entlehnen nachcopiren / oder abreiſſen auf dem Pappier/ ſondern wie derſelbige vom Pappier im Feld und Garten auszutheilen / und aus rechtem Fundament anzulegen ſeye.

2. Damit wir aber auch wegen des Platzes nicht beſchuldiget werden mögen / daß ſelbiger anderwertlich zu gebrauchen / und ohne Nutzen ſeye; Als haben wir unſerm Gärtner wollen in beygeſetzten Fig. I i i. ſub N. 1. 2. 3. wollen Anleitung geben / wie nemlich derſelbige einen luſtigen und nutzlichen Spatzier- und Irrgarten / mit einem Baumſtück/ beſtehend von neun und dreyſſig fruchtbaren mittelmäſſigen Zwergen-Bäumlein ; als da ſeynd Aepffel/ Birn/ groſſen Hertzkirſchen / Quetzſchen / und Weinkirſen/ Pfirſing/ Abricoſen/ Mandeln/ und dergleichen / in gehöriger Ordnung / nach unſerer obigen Lehr dieſer Claß der IV. Fig. 4. fol. 330. beſchrieben / da dann die

Bäum-

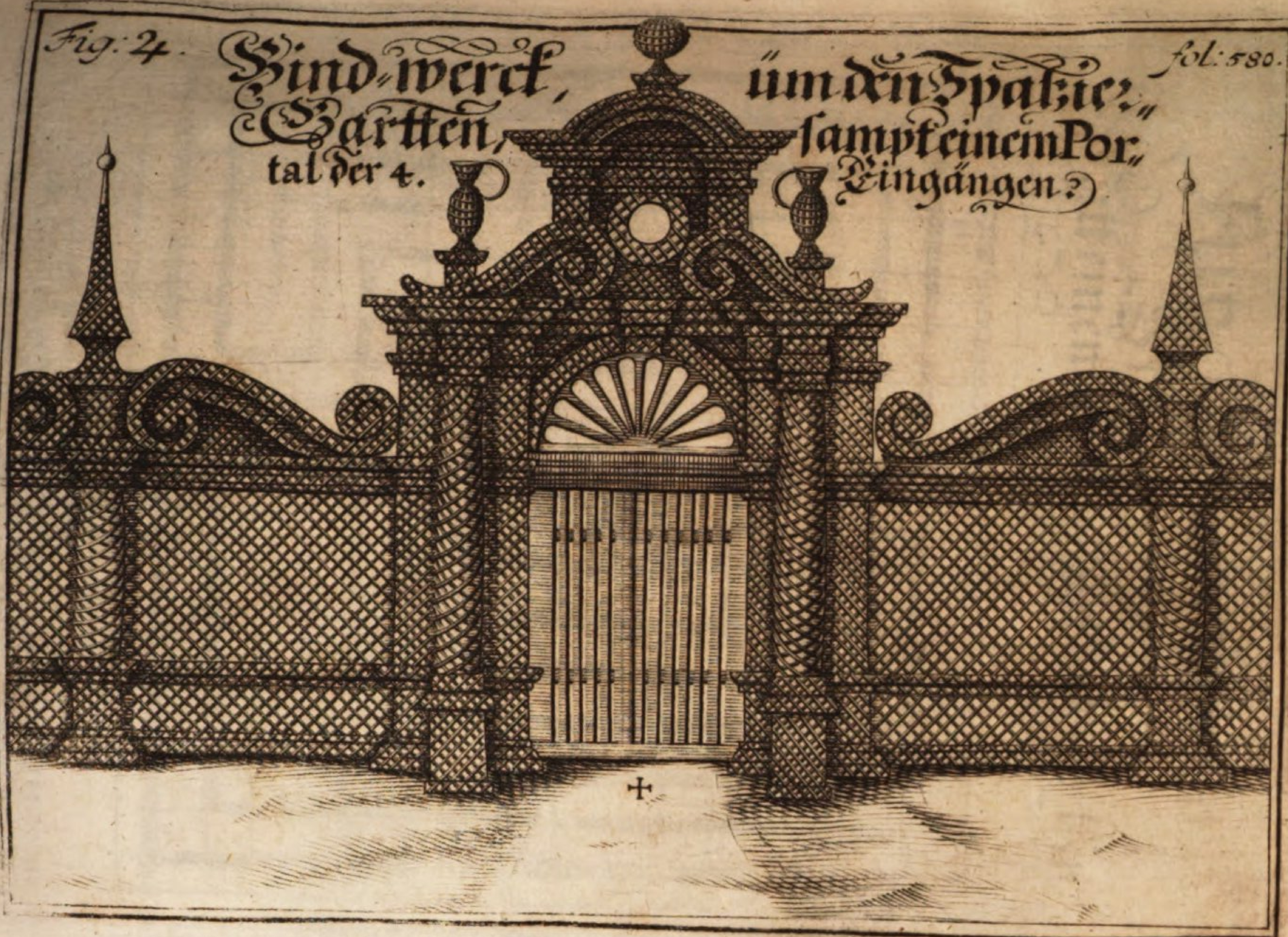
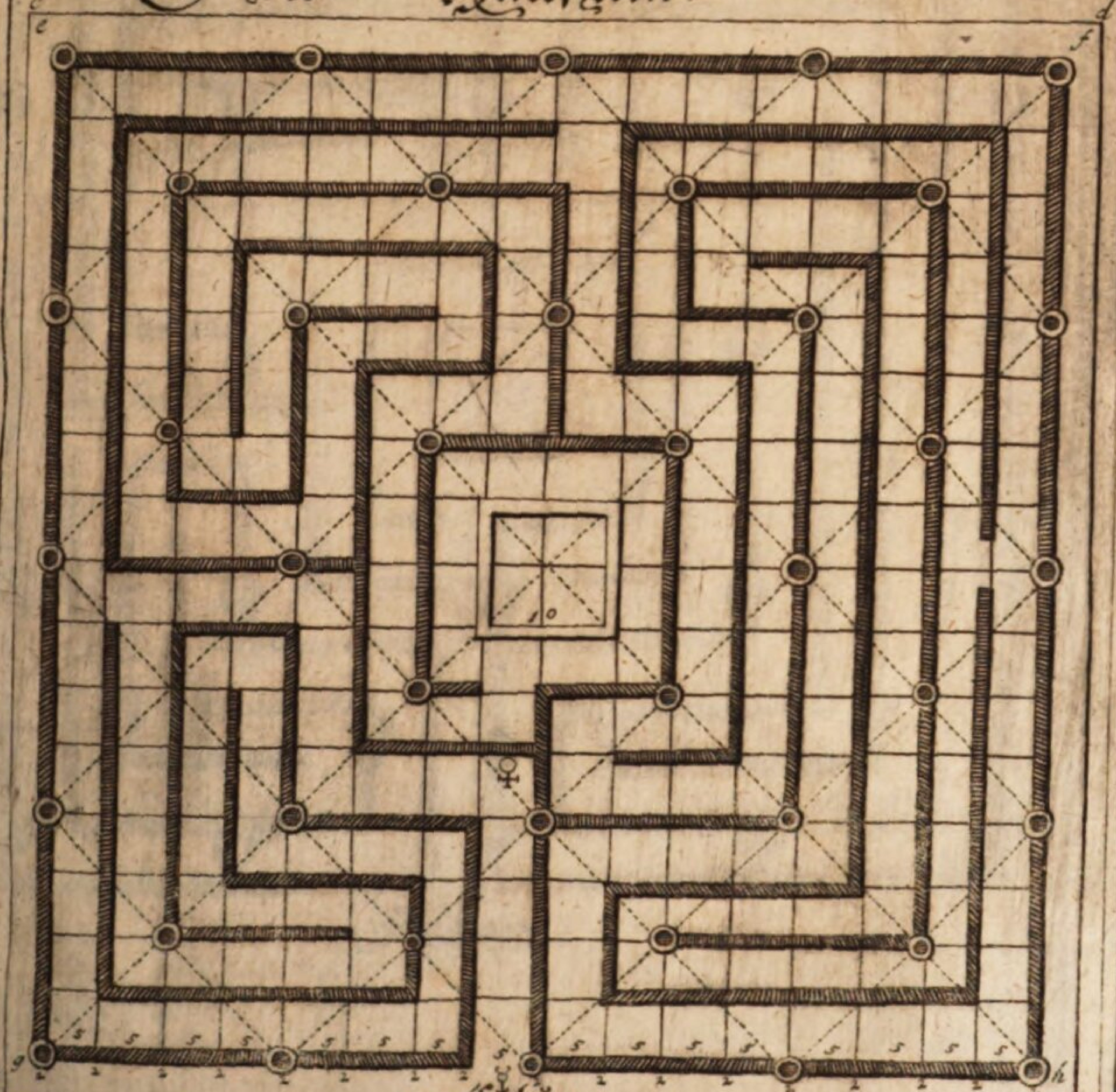


Fig: 4.
fol: 580.
Bind-werck, üm den Spazie-
Gartten, sampt einem Por-
tal der 4. Eingängen.

Fundament zu den Irr-Gärtten.

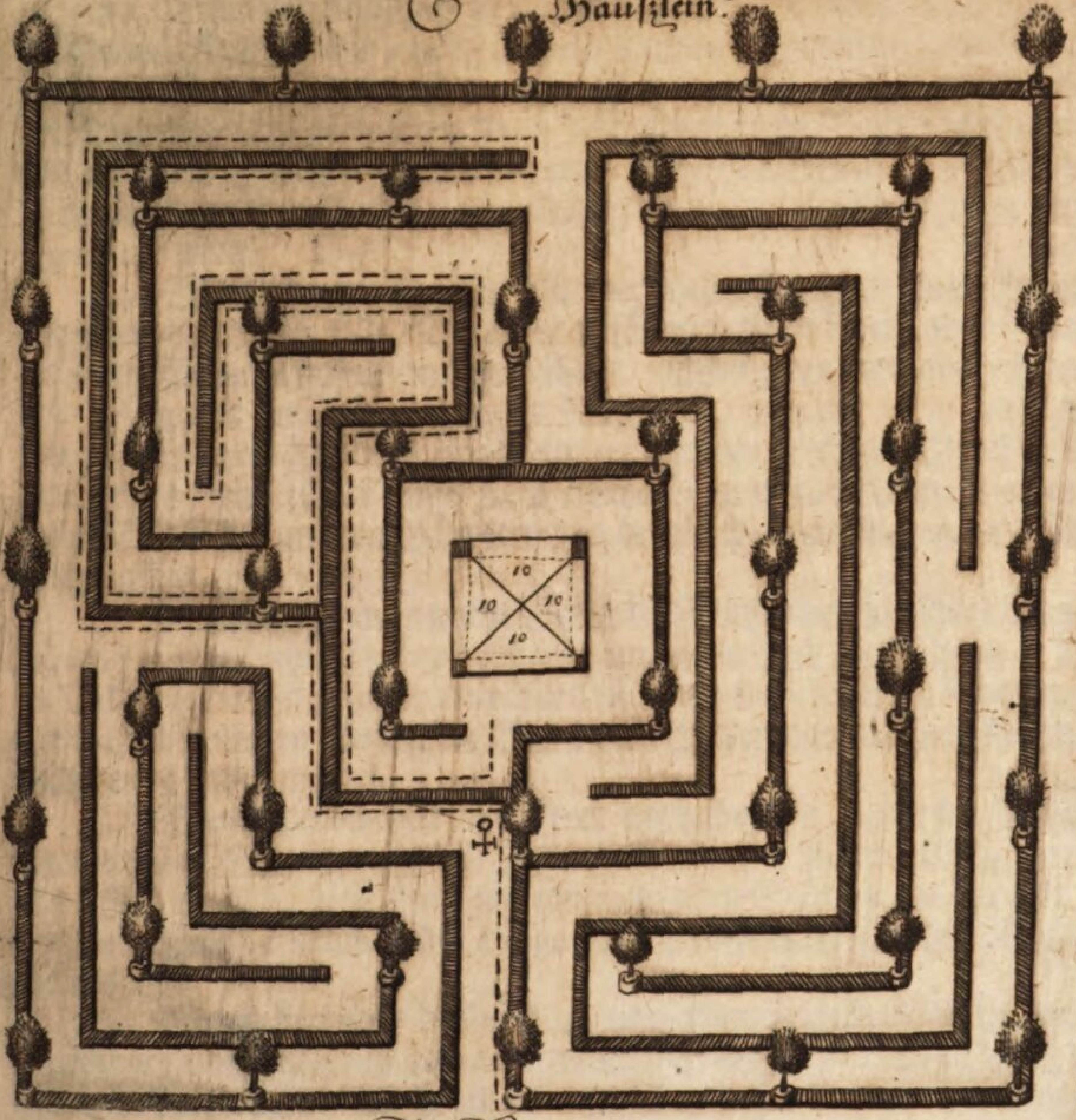
Mitt einem Baumſtück und gartten-Häußlein.



a. b. c. d Hältin die Breite und Länge iede ſeite 120. Schüe.
Alle gänge ſeind 5. Schüe breit.
Jede Hecke iſt genommen 2. Schüe dick. c. f. g. h. iſt 114. Schüe.

Fig: Iii. N°. 2

Irr-Gartten mit dem Baumſtück und Gartten-Häuſzlein.



Eingang.

Bäumlein von 15. bis 20. Schuh weit von einander unverhindert zu ſtehen kommen.

3. Erwählen demnach zu unſerm Vorhaben das eine Viertel / ſo in der Haupt-Figur A A A, nechſt an dem Kuchen-Garten gelegen / deſſen gröſte Seite hält ein hundert und zwantzig Schuh / darinn ſolle unſer vorhabender Irrgarten einen gevierdten Platz bekommen / jede Seite von ein hundert und vierzehen Schuh lang / bleiben noch auf jeder Seit drey Schuh weiter zu einem Hag- oder Bindwerck um den Irrgarten / gleichwie zuvor bey dem Spatziergarten.

4. Wann demnach unſer Gärtner dieſen Platz mit einem Irrgarten anlegen und zurichten ſolle / ſo muß er anfänglich einen Abriß oder Entwurff auf einem Pappier haben / und erwählen. Wir geben ihme aber allhier nur eine ſimple und einfältige Figur zur Nachricht / woraus er alsdann gleichſam als aus einem Fundament alle andere erlernen / und ins Werck zu ſtellen haben wird / und fügen ihme noch etliche Figuren zur Ubung hierbey / im übrigen kan er bey andern Gärtnern von dergleichen nachſuchen / und ſichs zu Nutz machen.

5. Nachdeme man nun die Gröſſe des Platzes hat / ſo allhier in unſerer Figur I i i, N. 1. mit e f g h bezeichnet / und man auch die Bäume in richtiger Ordnung darein zu ſetzen in willens iſt; Als muß man die Theilung ſolcher Geſtalt anſtellen / damit die Wege und Hecken darzwiſchen Raum und Platz genug haben mögen.

6. Seynd derowegen in unſerer vorhabenden Figur die Wege genommen fünff Schuh breit / und für jede Dicke und Auswachſung der Hecken zween Schuh / dieſe thun zuſammen in einer Summa ein hundert und vierzehen Schuh / nemlich der Länge oder Gröſſe einer Seiten dieſes Irrgartens.

7. Wann demnach dieſer Platz von allem geſäubert / umgeſtochen / eingeebnet / und fein gleich gemachet worden; ſo ſteckt man den Platz nach allen vier Ecken Winckelrecht ab / damit jede Seite hundert und vierzehen Schuh bekommen möge.

8. Nehmt hernach zween Maaßſtäb / deſſen eine Länge ſolle ſeyn fünff Schuh / nemlich / ſo breit als ein Gang ſeyn ſolle. Der andere Maaßſtab aber ſolle nur zween Schuh lang ſeyn / dieſer gehört zu dem Heckenwerck. Mäſſet demnach von dem Eck e gegen f, zween Schuh für dem Graben die Hecke einzuſetzen / und ſtecket alſo zween Pflöck oder Pfähl in die Erde. Hernach mäſſet fünff Schuh / und wieder einen Pflock. Abermals zween Schuh / und ſo fortan / bis daß die eine Seite e f gantz abgeſteckt / und muß man haben 16. mal 5. dieſe thun zuſammen 80. Schuh / darzu ſeynd kommen 17.

 mal

mal 2. thun 34. Schuh / ſolche zu vorigen gezehlet / machen die Summa der gantzen Seiten-Länge dieſes gegebenen Platzes / nemlich 114. Schuh / wie ſolches in der Fig. III, ſub N. 1. ausführlich zu ſehen.

9. Wie nun dieſe Seite e f abgeſtecket worden; alſo und auf ſolche Weiſe wird auch g h die untere Seite abgetheilet/und mit Pflöcken beſtecket/ hernach die obere Seite gegen der untern von Pflöcken zu Pflöcken Schnüre gezogen / und nach denſelbigen in die Erde abgezeichnet.

10. Gleicher Weiſe procediret und handelt man auch mit den beyden Nebenſeiten e g und f h, miſſet und ſteckt ſolche auch ab / und ziehet mit der Schnur Creutzweiß über die vorigen zuſammen.

11. Nachdeme nun dieſes alles verrichtet / ſo nimmt man das Fundament / ſo auf dem Pappier mit Fig. III, ſub N. 1. bezeichnet / und zählet nach den Schnüren ab / wo die Bäume hinzuſtehen kommen / vornemlich auf den äuſſern vier Seiten der Figur / und bekommet jede Seite fünff Bäume / daß alſo einer von dem andern dreyſſig Schuh weit zu ſtehen kommet/und ſetzet an ſolche Stelle / wo die Bäume hinkommen ſollen / hohe Stäbe mit geweiſten Zeichen/ oder daran hangenden Zettelein / worauf die Verzeichnuß der jenigen Bäume / ſo man zu ſetzen in willens iſt.

12. Wann demnach die 4. auswendige Seiten mit hohen Stäben / zu den Bäumen gehörig/ abgeſteckt / ſo ziehet man Creutzweiß Schnüre über Eck / nach Anweiſung der Punctürlein in der Figur. Wo demnach ſelbige einander Creutzweiß durchſchneiden / daſelbſten ſteckt man die andern und übrigen hohe Pfähle zu den Bäumen.

13. Nachdem nun die Baumſtellen alle abgezeichnet / und mit hohen Stäben abgeſteckt worden / ſo bezeichnet und ſteckt man auch das Gartenhäußlein in der Mitte dieſer Figur mit 4. abſonderlichen Zeichen ab / darvon hält eine Seite zwey Quadrat von dem abgeſchnürten Felde / machen zehen Schuh / für jede Seite des Gartenhäußleins.

14. Wann nun dieſes verrichtet worden / ſo zeichnet man auch zugleich das Heckenwerck zum Irrgarten ab/ und fängt bey dem Gartenhäußlein an/ beſteckts in der Erde auf allen Ecken mit grünen Reiß- oder Heckenwerck / machet von einem zum andern Gräblein zu dem Heckenwerck/ wie wir ſolches oben bey der Claſſ. XII. vom Gehäg/ fol. 171. angezeiget haben / und ſetzet die Bäume nach ihrer Abſteckung zugleich mit darein.

15. Die Höhe dieſes Heckenwercks in dem gantzen Irrgarten ſolle aufs wenigſte 6. bis 7. Schuh ſeyn / damit man nicht darüber ſehen könne / und muß hernach im Aufwachſen des Hags fleiſſig in einander geflochten / und zierlich nach der Schnur unter der Scheer/ zu gewiſſen Zeiten/ beſchnitten werden.

mal
gan
ſolc

W
her
gez

Ne
S

me
den
äuſ
alſ
ſol
Zei
ger

zu
Ec
ein
üb

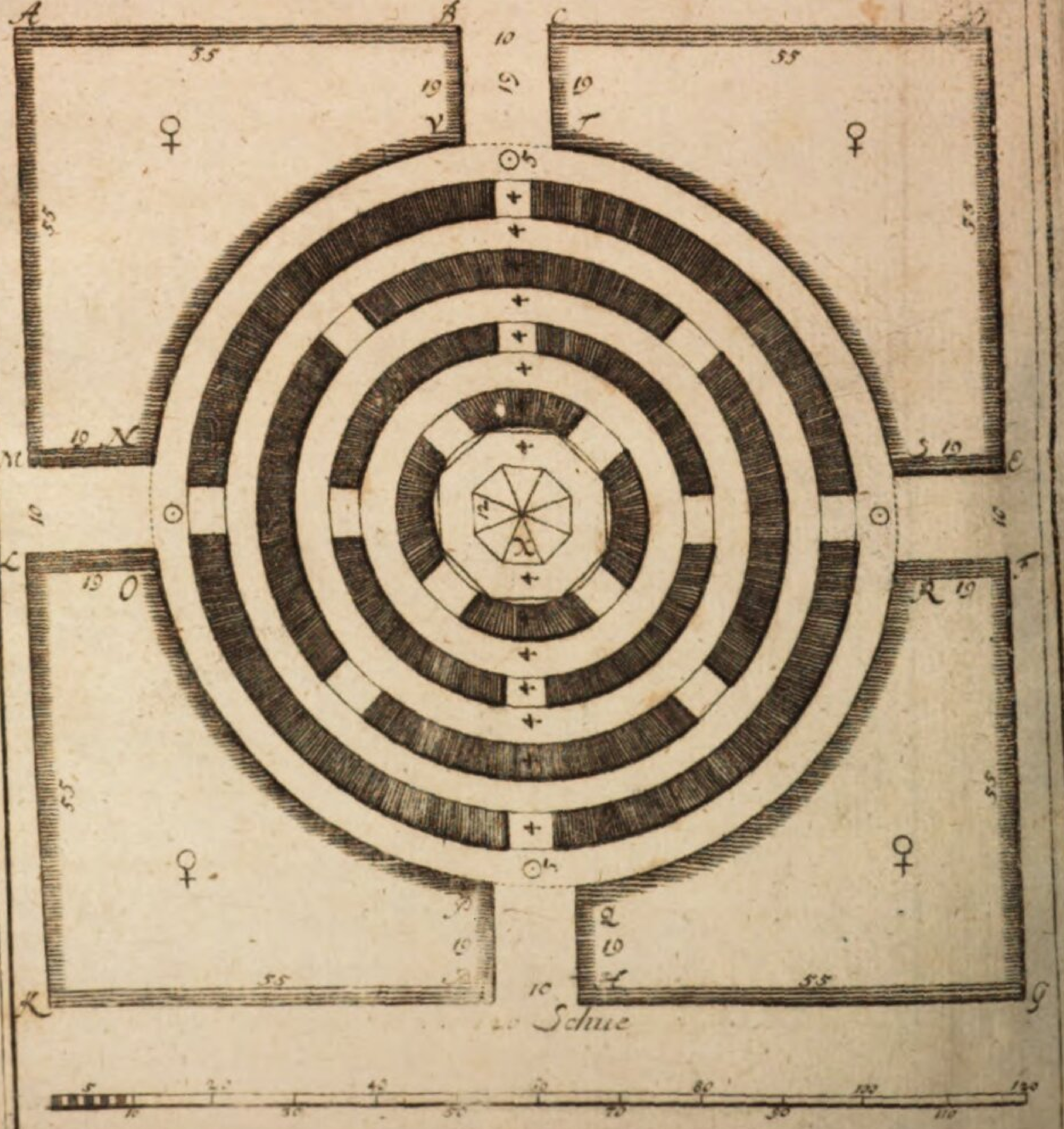
S
hä
hä
S

da
beſ
m
ob
die

au
un
un
te

Fig:XXX N°1. fol:583.

Gründt-Riſs zü dem Lüſtberglein, mit Vier Parterres ünd einem Lüſt Häüſslein.



16. In der Fig. Iii, ſub N. 1. bey dem Eingang ☿ des Irrgartens in das Eck ♀ kan man in die Hecke eine Thür mit einem Geſtell / ſo hoch als der Hag / einſetzen / damit / wann man etwan in dem Gartenhäußlein ſpeiſen wolte / man daſelbſten aus- und eingehen / und ſolcher Geſtalt nicht erſt ſo weit herum zu lauffen hätte.

17. Der jenige aber / ſo in dem Irrgarten herum / und bald zu dem Gartenhäußlein kommen will / hat dieſes in Acht zu nehmen / daß er im Hineingehen / mit der rechten Hand / die Hecke allezeit berühre / und ſich gantz nicht darvon abwende / ſondern jederzeit auf der rechten Hand verbleibe / dann ſonſten wird er irr / und kommt in die andern Gänge / wie wir ſolches durch die punctirte Lini in der Fig. Iii, ſub N. 2. angewieſen haben.

Nota. Dieſes ſolle unſerm Gärtner zum Fundament bey allen Irrgärten dienen / nach welchem er ſich zu richten haben wird.

18. Zum Uberfluß und bäſſerer Anleitung dieſes Irrgarten / haben wir in der Fig. Iii, ſub N. 3. ſolchen in einem Perſpectiviſchen Entwurff und Abriß vorſtellen wollen / daſelbſten iſt an ſtatt des Heckenwercks nur kurtz auf der Erde mit Buchsbaum beſetzet / und kan man an ſtatt der Bäumlein nur Gartenſcherben / mit Blumen oder Pommerantzen-Bäumlein / auf Stöcke geſetzt / herum ſtellen / und nach Belieben anordnen.

19. Das Gartenhäußlein / in unſerm Irrgarten / kan nur offen auf vier Pfoſten / von gezimmerter Arbeit / oder auch mit beſchloſſenen Wänden von Heckenwerck aufgeführt / und nach Belieben gemacht werden / ſolle von der Erde bis ans Dach hoch ſeyn zehen Schuh / das Dach aber wird nach der ordinari Triangels-Höhe genommen / mit Schiefferſtein / Schindeln / oder verzientem Blech bedeckt / und zierlich ausgefertiget.

IV. Das Luſtberglein betreffend: So nehmen wir darzu das nechſte Viertel bey dem Blumen-Garten / gegen dem Spatzier-Garten gelegen / und in der Haupt-Figur A A A mit L L L bemercket / in der Gröſſe des Irrgartens / da dann jede Seite des Viertels 120. Schuh begreifft.

1. Dieſes wird mit einer Schnur Creutzweiß abgetheilet / damit man das Mittel darvon bekommet / nemlich in der Fig. KKK, ſub N. 1. in X. ſchlägt daſelbſten einen Pfahl.

2. An dieſem Pfahl hänget man eine Schnur an / dieſe ſolle lang ſeyn drey und viertzig Schuh / reiſſet damit auf die Erde den gantzen Circul P. Q. R. S. T. V. N. O. P. Dieſer Circul gehört zu den vier Parterres, mit ♀ bezeichnet.

3. Hernach thut man fünff Schuh von der Schnur / und reiſſet den andern Circul / ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ / ſo die Circumferentz oder den unterſten Umkreiß des Berges weiſet / deſſen Diameter oder Mittel-Lini ſolle ſeyn 80. Schuh.

4. Die

4. Die fünff abgezogene Schuh weiſen die Breite des Wegs unten um den Berg.

5. Dieſer Berg ſolle haben vier Abſätz / jeder Abſatz hat bey dem Aufgang 5. Staffeln / da jede hoch genommen 7. Zoll / thut jedes Abſatzes Höhe zween Schuh 11. Zoll. Iſt alſo des gantzen Bergleins mit ſeinen 4. Abſätzen Höhe zuſammen 11. Schuh 8. Zoll.

6. Die Gröſſe der vier Parterres weiſet der Grundriß KKK, N. 1. darvon bekommen die längſte Linien 55. Schuh / und die kürtzere jede 19. Schuh.

7. Die Wege des Bergleins ſeynd alle 4. Schuh breit genommen / und ſo breit ſeynd auch die Abſätz gemacht.

8. Die Abſätz können alle von ſteinen Blatten aufgeſetzt / und mit Erde / ſo zum Gewächs dienlich / nach jedes Abſatzes Höhe ausgefüllet / und die Aufgänge mit ſteinern Staffeln / jede 5. Schuh lang / und 7. Zoll hoch gemacht / und die Wege des Bergleins mit Kieſelſteinlein von unterſchiedlichen Farben beſetzet werden.

9. Dafern man die Unkoſten des Steinwercks erſpahren wolte / müſte man ſolches alles von gutem Eychen-Holtz machen / und Steinfarb anſtreichen.

10. Das gantze Berglein kan auf den Abſätzen mit eitel frembden Bäumlein / als Citronen / Pommerantzen / Granaden / Lorbeer / Jaßmin / und dergleichen / in Kübeln oder Scherben ſtehenden Gewächs beſetzet werden.

V. Das Luſthäußlein aber auf dem Berg / iſt allhier genommen zwölff Schuh weit / hat acht Eck / iſt oben mit einer Cupell gedeckt / hat innenwendig einen Zeiger / ſo die 32. Winde weiſet / ſo durch den Engel oben in der Lufft mit einer herabgehenden Eiſernen Stange getrieben wird.

VI. In der Fig. KKK, N. 2. haben wir unſerm Gärtner ein Modell von vier Parterres mit Broderie gezieret vorgeſtellet / und etwas gröſſer aufgeriſſen / wann man das Berglein nicht machen wolte / ſondern in die Mitte nur einen ſpringenden Bronnen / Sonnen-Uhr / oder dergleichen anzuordnen belieben möchte / mag man demnach erwählen / welches man beliebt / darbey iſt nur dieſes in Acht zu nehmen / daß ſolche Broderies einen zimlichen Platz erfordern / und wollen nicht eng geſetzt / ſondern nur mit kleinen Buchsbaum niedrig auf der Erden / und jederzeit vom Unkraut geſäubert / und unter der Gartenſcheer gehalten werden.

Die punctierte Feldung in der Broderie ſolle von kurtzem Graß / klein Blümlein von Marien-Rößlein / und dergleichen beſetzet / und von dem andern mercklich unterſchieden ſeyn.

VII. Den

Fig: KKK. N°2. fol: 584

Vier Parterres mit Bro„derie und dem Luſtberglein.

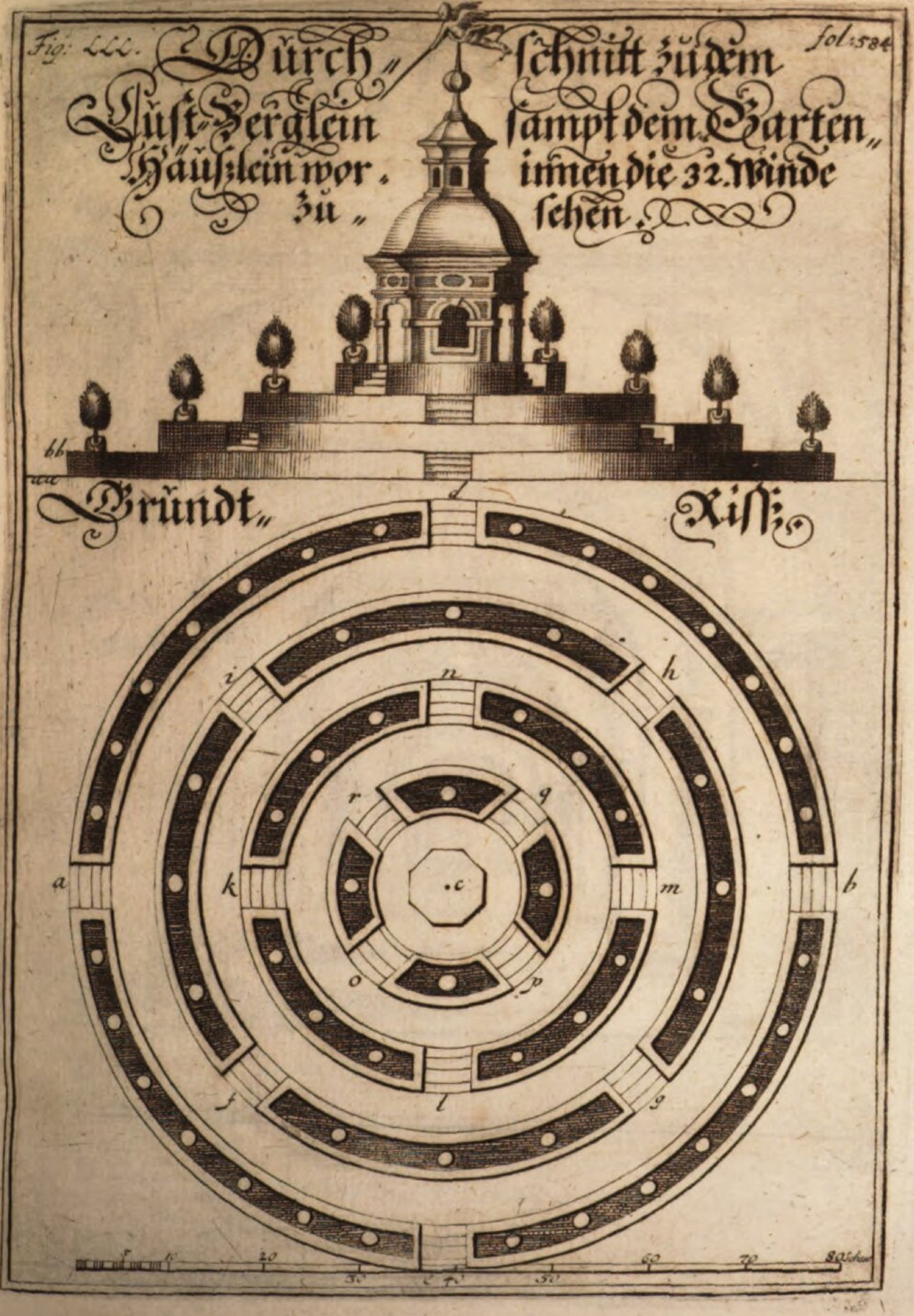


Fig: LLL.
fol:584
Dürch ſchnitt zü dem Lüſt Berglein ſampt dem Garten Häüßlein wor innen die 32. Winde zü ſehen.
Gründt Riſs.
bb
aa
a
b
c
d
f
g
h
i
k
l
m
n
o
p
q
r
5 10 20 30 40 50 60 70 80 Schu

fol:584.
Fig:3c.
Perſpectiv ſo von E. e.
Gegen die Wandt c. d.
an zu ornen iſt.
10.
20
30
Schue.

Fig. G 9.
Gröttenwercklein.
fol: 584.

Fig: Ae. Perſpectiviſche gemahlte Tafeln ſo aüs ge= ſchnitten ünd von F f. in den Spatziergang gegen die Wand Ab geſetzt wird. fol: 585

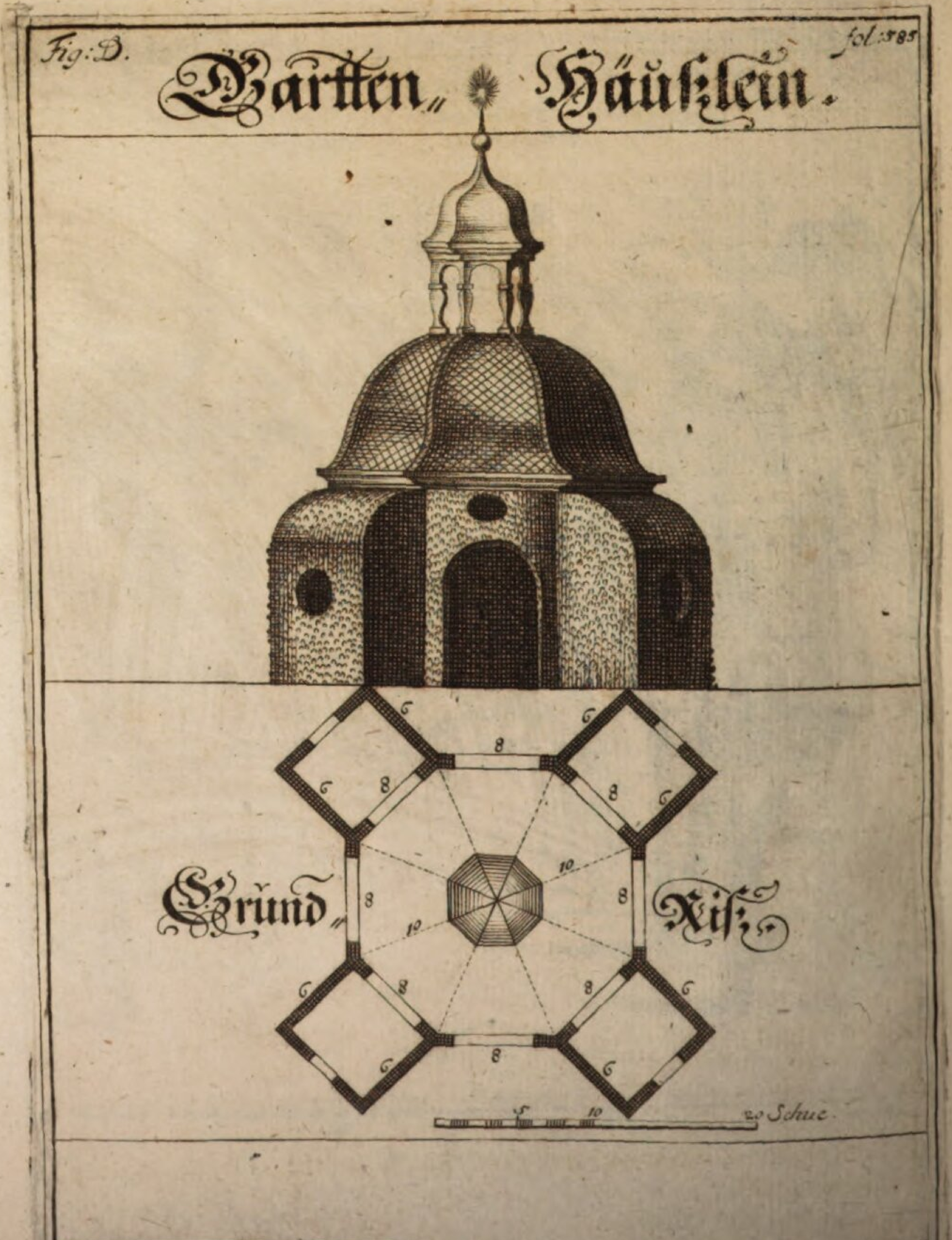


Fig: D.
fol: 385
Gartten Häußlein.
Grund Riß.
6
8
10
5
20 Schue.

VII. Den Perſpectiviſchen Gang anzuordnen / ſo wird derſelbige in unſerer Haupt-Figur A A A, von der Mitten unſers Garten-Hauſes / in der Figur ♀☿ mit ☽ bemercket / zwiſchen den vier Luſt-Wäldlein zur rechten und lincken Hand / gegen die beyde Garten-Mauren A b und C d angewieſen; Die Breite des Gangs iſt 28. Schuh / und jede Länge von der Mitten des Garten-Hauſes ☽ anzurechnen / vierhundert und fünffzig Schuh. Und kan man von E e gegen C d Eychene durchbrochene und gemahlte Tafeln perſpectiviſch hinter einander ſtellen / als ob es rauhe Felſen wären / und hinten in die Wand C d eine Perſpectiva mahlen / oder mit Spiegel beſetzen / hievon beſiehe die Figur A e.

Auf der andern Seiten von F f gegen A b kan man eine andere Perſpectiv / von Säulenwerck gemahlt / ſetzen / und an die Wand A b auch eine Perſpectiv mahlen / oder mit Spiegeln anordnen / nach der Figur B c.

VIII. Ein Grottenwercklein kan am füglichſten an die hinter Wand oder Garten-Maur gegen die Mitt des Garten-Hauſes ☽ angeordnet werden / welches man mit Spiegeln auf dreyen Seiten beſetzen / und nach beygeſetzter Figur D e auszieren kan.

Nota. Hierbey iſt zu wiſſen / daß man aus dem Gartenhaus und deſſen Mitte wird folgende Sachen ſehen können.

1. Durch den gantzen Hoff und Wohnhaus unſers Meyerhoffs.
2. Die beyde perſpectiviſche Gänge A b, F f und E e, C d.
3. Das Grottenwercklein G g.

Wann man einen Waſſerfall haben könte zu ſpringenden Bronnen / ſo möchte man ſich deſſelbigen auch bey dieſem Grottenwercklein bedienen; dafern aber die Gelegenheit ſolches nicht zulaſſen wolte / müſte man ein Pompenwercklein hinter der Grotte anordnen / und das Waſſer hinauf auf das Gebäu unter das Dach treiben / damit man es zum Sprütz- und Springwerck / und nur etliche Stunden zur Luſt ſolches lauffen laſſen könte.

Wir beſchlieſſen hiermit dieſe Claß von den Gärten / in Hoffnung / daß unſerm Gärtner genugſam Anweiſung und Unterricht gegeben worden / weſſen er / mit ſeiner Arbeit / ſich vornemlich zu verhalten haben möchte; Im übrigen / was hierinn nicht gemeldet / iſt zum Theil mit Fleiß übergangen / und zu Verhütung vieler Weitläufftigkeit ausgelaſſen / und dann auch einem jeden Liebhaber dieſer Gärtenkünſte frey geſtellet / anderwertlich nachzuſuchen und Information einzuholen; wenden uns anjetzo zu folgender Claß / ſo da handeln ſolle:

CLASSIS XXVII.

Vom Brodbachen.

Wiewol das Brodbachen jedermann gemein / und nichts neues / das Brod aber von den vornehmſten Stücken / ſo zu des Menſchen Nahrung und Lebens-Unterhaltung eine hochnöthige Speiſe iſt / bevorab da man auch die allerbäſten Eſſen ohne deſſelbigen überdrüſſig wird / und mit keinem Appetit genieſſen kan; Damit aber die Meyerin auf dieſem unſerm Meyerhofe auch in dieſem Fall wiſſen möge / wie ſie nicht allein in Zurichtung des Taigs / ſondern auch ein wolgeſchmackes und genugſam ausgebachenes Brod zurichten ſolle / ſo hat dieſelbige auf nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben:

I. Die Frucht / und deroſelben Unterſchied.
II. Das Mahlen.
III. Den Unterſcheid des Taigs / und Anmachung deſſelbigen.
IV. Den Bach-Ofen.
V. Die Heitzung.
VI. Die Zeit des Bachens.
VII. Das Brod / und deſſen Beſchaffenheit.

I. Was die Frucht anbelanget / ſo iſt zu wiſſen / daß man ins gemein ſich des Korns behülfft / und iſt zu einem guten Meel oder Brod dieſes zu erwählen / ſo auf ſteinichter Erden wächſt / deſſen Halm auch groß und ſtarck iſt; hingegen das jenige Korn / ſo auf freyer Erden wächſt / fället leichtlich aus / und hat einen leichten und langen Halm.

2. Das Korn / ſo in einem feuchten und niedrigen Boden wächſt / hat keinen ſonderlichen Geſchmack / und dieſes wegen ſeiner übrigen Feuchtigkeit.

3. Die großkörnichte Frucht (Korn) giebt wenig Kleyen / und ein ſchwartzes Brod / aber es hat einen lieblichen Geſchmack / wie man dergleichen an vielen Orten / abſonderlich aber in Franckreich und Italien findet.

Der Waitzen giebt das ſchönſte weiſſe Meel / und gutes Brod; ſolle ſauber / groß / und von ſchöner Farbe / auch ſchwer ſeyn. Welches dann ebenmäſſig auch von dem Dinckel zu verſtehen iſt.

4. Wann aber das jenige Brod / ſo von eitel Waitzen oder Dinckel (wie an etlichen Orten / inſonderheit in dem Hertzogthum Würtenberg gebräuchlich) gebachen / weiß und gar bald trocken / auch ſchwammicht / und nicht ſo wol als das Korn-Brod ſättiget; das Korn-Brod aber ſchwartz und ſatter iſt / und dem Magen eine bäſſere Speiſung giebet / als kan man unter beyden das Mittel treffen / daſern man es haben kan / ſo nimmt man zu

dem halben Theil Korn-Meel / den andern Theil Waitzen- oder Dinckel-Meel wol unter einander vermenget.

5. Will man es aber noch bäſſer machen / daß es ein wolgeſchmackes und gedäuliches Brod gebe: ſo nimmt man unter ein Theil Roggen- oder Korn-Meel / zwey Theil Dinckel- oder Waitzen-Meel / und dieſes heiſſet man gemiſcht Meel oder Brod.

Nota. Das bäſte Waitzen-Meel giebt auch das bäſte Brod / wann daſſelbige recht geſaltzen / und darunter ein wenig Kümmel gemenget worden / ſolle aber friſch geeſſen werden; dann / je friſcher das weiſſe Brod / je bäſſere Krafft hat es.

6. An denen jenigen Oertern oder Ländern / da man nicht viel Korn / Waitzen oder Dinckel bauen kan / muß man ſich des Haberns / Heyden-Korn / Wicken / Bohnen / Gerſten / Erbſen / ja zur Zeit der Noth der Eycheln ſich bedienen; welches dann die Armen am wolfeilſten einkauffen mögen.

7. Für das Geſind / Taglöhner / oder andere dergleichen Leute / ſo harte Arbeit im Felde thun müſſen / kan man zu vier Theil Korn oder Roggen / ein Theil Gerſten thun / und daſſelbige mahlen / wol unter einander miſchen / und Brod daraus bachen.

Den Unterſcheid der Frucht betreffend / hat der Hausvatter nachfolgenden Unterricht: Von

1. **Korn oder Roggen.** Wann man dieſes mahlen / ungebeutelt und ungeräden in ſeinen Kleyen läſſt / ſo giebt es ſchwartzes Meel; daraus bächt man für das Geſind und Arbeiter das gemeine Hausbachen Brod. Das gebeutelte und gerädene Meel aber giebt bäſſer Brod / oder / wie oben gemeldet / mit Waitzen oder Dinckel vermiſchet / ſo für den Herrn und Hausvatter gehört.

2. **Waitzen.** Wann dieſer rein gemahlen oder gebeutelt / ſo giebt es Semmel- und Weck-Brod / auch gute Kuchen / wann es aber ſeine Kleyen behält / und ungebeutelt iſt / ſo heiſſt es Rögling.

Nota. Von dem allerſchönſten Waitzen wird auch das Krafft- und Stärck-Meel gemacht / iſt ſtarck und gut / beſonders den ſchwindſüchtigen / ausgezehrten und ſchwachen Leuten / daraus macht man auch das Zucker-Brod.

3. **Dinckel oder Speltzen.** Diß iſt ſchmackhafft und geſund / iſt ein Mittelgeſchlecht zwiſchen Waitzen und Gerſten / nehret zwar weniger als Waitzen / bäſſer aber als Gerſten. Iſt zweyerley Art: Eine iſt ſchlecht und einfach / die andere doppelt. Daraus macht man gutes Meel / ſo man ſaltzet / dieſes giebt eine gute Nahrung / iſt auch gut für das Magenwehe und rothe

 Ruhr.

Ruhr. Geſunden und ſtarcken Leuten aber iſt es auch eine gute Speiſe / ſo wol nähret / und fein ſafftig iſt.

4. Gerſten. Dieſe mengt man unter ander Meel / oder bächt es allein; es nähret wol / iſt aber ziemlich trocken / und kalter Natur.

5. Habern. Dieſen macht man unter ander Meel / zum halben Theil / oder zum wenigſten ein drittes Theil / mit gutem andern Meel.

6. Heydenkorn, Von dieſem kan man auch Brod bachen / entweder allein / oder mit halb ſo viel Roggen-Meel vermiſcht / es ſolle aber wol gemahlen / rein gebeutelt / und aus den Kleyen geräden werden / ſo giebt es ein geſundes Brod / iſt warmer und feuchter Natur / derowegen vermehret es das Geblüt.

7. Erbſen. Dieſes wird halb ſo viel / oder der dritte Theil unter anders Meel vermenget und gebachen / giebt ein gar dickes Brod / dienet für arbeitſame und fräſſige Leute / iſt nicht leichtlich zu verdäuen.

8. Bohnen. Allerhand gedörret durch einander gemahlen / und Brod daraus gebachen / giebt eine ſtarcke Nahrung.

9. Wicken. Dieſe ſollen wol gemahlen / gehülſet und gebeutelt / und ein Theil unter drey Theil ander Meel gemiſchet werden / giebt im Fall der Noth gutes Brod.

10. Reiß. Dieſer giebt das allerſchönſte / weiſſeſte und ſchmackhafftigſte / auch nahrhafft- und wolſpeiſende Brod / iſt gut für zarte Leute.

11. Kleyen. Aus dieſen macht man Brod für die Hunde und das Viehe.

12. Eycheln. Aus dieſem Meel unter anders vermiſchet / wird gebraucht zur Zeit der Noth in Hunger und Theurung.

II. Das Mahlen betreffend / ſo geſchiehet ſolches auf vielerley Weiß / entweder durch Waſſer- Wind- oder Hand-Mühlen; bey allen dieſen iſt dieſes in Acht zu nehmen / und für eine allgemeine Regel zu halten / daß / je geſchwinder dieſelbige mahlen / je bäſſer Meel die Frucht ohne Kleyen giebt / welches bey langſamen Mühlen nicht geſchiehet. Alſo auch die Mühlen / ſo erſt neu behauen / jederzeit bäſſer als die alte abgeloffene mahlen; Man ſolle aber zuvor / nachdeme die Steine neu behauen / ein Viertel Korn laſſen durchlauffen / hernach erſt das andere aufſchütten.

2. Der Meyer oder Hausvatter wird auch ſehr wol thun / daß er für ſeine Haushaltung ſo viel Meel mahlen läſſet / als er jedes Monats bedarff; dann das gar zu friſche Meel giebet nicht ſo viel Vortheil / als das ſo älter iſt: derowegen zwiſchen dieſen beyden / des gar zu friſchen und dann des gar zu alten / der mittlere Weg zu halten iſt.

3. Das Meel ſolle von der Hausmutter in Meelkäſten oder Fäſſern wol verdeckt /

verdeckt / reinlich und für den Mäuſen verwahret werden / damit es ſeine Krafft behalte. Im Sommer ſolle man es in kühlen Speiß-Kammern oder andern kalten Oertern ſtehen haben / derowegen warme Kammern / Gewölber / und dergleichen vermeiden; dann ſonſten gerne Würme darinn wachſen / das Meel anlaufft / und übelſchmeckend wird.

4. Die ſüſſen Früchte muß man alſo trocken mahlen / ſo balden ſie vom Speicher kommt. Die grobe Frucht muß man ein wenig netzen / wann man ſie mahlen will / ſo giebt es gelind und gutes Meel / ſo fein luck auflaufft / und nicht nach Brand von den Steinen ſchmeckt / ſondern verbrennt unter demſelbigen.

Nota. Die jenige Frucht / ſo auf Roß- und Hand-Mühlen gemahlen wird / giebt nur grobes Meel / wird gemeiniglich im Fall der Noth gebrauchet / da man keine andere Mühlen haben kan.

Das Korn ſolle man mahlen / und das Meel bachen / wann der Mond zunimmt.

III. Den Unterſcheid des Taigs / und deſſen Anmachung betreffend / ſo möchte ſich jemand einbilden / daß dieſes eine geringe Sache / jedermann gemein / und alſo keines Unterrichts nöthig; wann ſich aber in Warheit befindet / daß nicht jedermann / ja auch offt die jenigen Becker / ſo täglich des Brodbachens abwarten / und ihres Berufſs iſt / daß dieſelbige offt nicht wiſſen / wie ſie in Mangel eines entlehnten einen neuen Saurtaig / oder Hefel / wie mans zu nennen pfleget / anſetzen und machen ſollen; Als hat uns für gut gedunckt / auch der Hausmutter in dieſem Stück etwas weniges hiervon Nachricht mitzutheilen / worbey ſie dann nachfolgendes zu mercken:

1. Den Saurtaig.
2. Das Saltz.
3. Das Waſſer.

1. Den Saurtaig von neuem zu machen / kan ſolches auf unterſchiedliche Weiſe geſchehen. Wir wollen aber nur kürtzlich nachfolgendes ſetzen:

Man macht erſtlich Meel mit Eſſig und laulechtem Waſſer an / darein thut man zimlich viel Saltz / und ſetzt es auf einen warmen Ofen / je mehr man nun Saltz darein thut / je ehe gehet der Taig auf / und kan deſto balder gebrauchet werden. Oder

Man machet Brod-Broſamen in laulecht Waſſer weich / hernach rühret man ſie unter das Meel / wann man es demnach über Nacht an einem warmen Ort ſtehen läſt / ſo wird es zu einem guten Sauertaig.

2. Das Saltz / ſo zu Anmachung eines guten Taigs nöthig / ſo ſolle die Hausmutter den Taig von ſüſſem Frucht-Meel ein wenig nach Ge-

legenheit und Belieben ſaltzen / ſelbigen auch nicht zu ſehr ſäuern / hernach den Taig ein wenig aufgehen laſſen / ehe man ihn in den Ofen ſchieſſet.

Wann man das Brod oder den Taig gar zu viel ſaltzet / ſo wird es gar braun im Ofen / und verlieret ſeinen bäſten Geſchmack / dieſer aber ſolle zwiſchen ſüß und ſauer temperieret und vermenget ſeyn.

3. Das Waſſer / ſo man ebenmäſſig zur Anmachung des Taigs bedürfftig / ſo nimmt man im Sommer nur laulecht Waſſer; im Winter aber ſolle das Waſſer ſo warm ſeyn / als man es mit den Händen erleiden kan.

Man ſolle aber des Waſſers / es ſey gleich lau oder warm / nicht zu wenig noch zu viel nehmen / ſondern nur das Meel zu einem dünnen Taig / darunter ein wenig Saurtaig / mit den Händen wol durcheinander rühren / hernach mit ein wenig Meel überſtreuen / und wol zugedeckt über Nacht ſtehen laſſen.

Folgenden Tags zu Morgens / ſo thut man das übrige Meel zu dieſem vorgelehrten Taig / ſo von dem Saurtaig fein aufgangen ſeyn ſolle / und knettet alles durch einander / arbeitet den Taig wol / daß er zimlich veſt werde; dann wann derſelbige nicht wol geknetten wird / ſo giebt er gar leichtes Brod / welches nicht ſo wol als das ſchwere ſpeiſet / und bey guten Haushaltungen austrägt.

Wann nun der Taig wol geknetten / ſo nimmt man denſelbigen heraus / und wircket ſolchen ferner aus / machet darvon die Gröſſe des Brods / je nachdeme man es haben will.

In Summa / wann man gutes Hausbrod machen will / ſo nimmt man ſo viel Meel als man bachen will / und ſäuret den ſechſten Theil darvon ein / läſts hernach mit Meel oder einem Tuch über Nacht zugedeckt ſtehen / und fein aufgehen; Ferner thut man noch ſo viel Meel darzu / und knettet es mit dem geſäurten durch / läſts noch einmal aufgehen / wie zuvor / hernach nimmt man das übrige Meel / und gieſſet ſo viel Waſſer darzu / als vonnöthen iſt / läſts alſo alles aufgehen / wircket und knettet es wol / und macht die Laib ſo groß als man ſie haben will.

Nota. Den Taig von ſüſſem Frucht-Meel muß man zimlich ſteiff machen / und denſelbigen wol im Bachtrog knetten.

Den Taig von grober Frucht macht man nicht ſo ſteiff / doch muß er wol aufgetrieben ſeyn / und muß man Fleiß anwenden / daß er wol ausgebachen werde.

Wann man ein Handvoll Saltz in den Taig wirfft / ſo man knetten will / dieſes wehret dem Schimmel.

Eine Handvoll Kümmel darein geworffen / machet das Brod wolgeſchmack / und ſtärcket das Haupt.

In

In wehrender Zeit der Verfertigung oder Zurichtung des Taigs / ſolle der Ofen gehaitzet / und zu dem Bachen oder Einſchieſſung des Brods fertig gehalten werden.

IV. Den Bach-Ofen zu machen / muß ein jeder gemeiner Mauermeiſter ohne ſonderbare Unterrichtung wiſſen.

Es ſolle aber der Bach-Ofen von gutem Gemäur und Laimen / oben und unten herum zimlich dick gemacht / deſſen Herd aber vom guter Erde wol geſchlagen und gearbeitet ſeyn / ſo bäſſer dann die Bachenſteine / welche gar bald ausbrennen / und man ſtettig daran zu flicken haben wird.

Der Ofen ſolle einen engen Mund haben / und nicht gröſſer als man nur das Brod aus und ein thun könne.

Er ſolle auch niederig gewölbet ſeyn / damit die Hitz das Gemäur durchdringe / und genugſam erwärmen möge.

V. Die Heitzung des Ofens betreffend / ſo iſt hierzu das Büchenholtz (wo man es haben kan) das bäſte / hingegen giebt Reiſſigt oder anders Brennholtz nur Meel und Aſchen / aber nicht gleiche Hitze und Wärme.

Bey der Heitzung des Ofens hat die ſorgfältige Meyerin oder Hausmutter fleiſſig Achtung zu geben / ob der Ofen zur Ausbachung des Brods genugſam erhitzet ſeyn möge oder nicht / dieſes nun zu wiſſen / ſo nimmt man eine Schleiſſe von Dännenholtz / oder ſonſten einen dürren Stock / fähret damit innenwendig oben gegen das Gewölb des Ofens oder den Herd / ſo es ſich dann entzündet / und kleine Füncklein giebt / ſo iſt er heiß genug / und darff man nicht mehr Feur darein machen / thut derowegen die Brände heraus / und laſt vor dem Mund- oder Ofenloch ein wenig glühende Kohlen ligen / damit ſich der äuſſere Lufft nicht in den Ofen ziehen könne.

Ferner nimmt man einen alten Lumpen / duncket denſelbigen in ſauber Waſſer / und wickelt ihn vornen um einen langen Stock oder Stangen / feget damit den Ofen fein ſauber aus / wann zuvor die Aſche und das gröbſte mit einer Ofenkrucken fein fleiſſig heraus gezogen worden.

Endlich wann der Ofen geſäubert / ſo macht man ihne zu / und läſt die gröſte Hitze zuvor dämpffen / ehe man das Brod hinein ſchieſſet / es wird ſonſten gar ſchwartz / und verbrennet leichtlich.

Wann demnach die gröſte Hitze vergangen / ſo ſchieſſet man das Brod hinein / das gröſte aber zu erſt und zu hinterſt in den Ofen / und alſo das andere / bis daß der Ofen über den halben Theil voll / und ſollen die Laibe nicht aneinander geſchoſſen werden / dann ſonſten das Brod aneinander anhängt / und alſo nicht recht allenthalben fein gleich ausgebachen wird.

VI. Die Zeit des Bachens zu wiſſen / ſo hat die Hausmutter nachfolgenden Unterricht: Wann das Brod vorgelehrter maſſen eingeſchoſſen / ſo macht

macht man den Ofen veſt zu / und verſtopffet das Loch mit naſſen Tüchern / damit der Ofen ſeine Wärme behalte / ohngefehr vier Stund lang / und dieſes iſt die rechte Zeit das groſſe Brod zu bachen.

In den jenigen Ländern aber / inſonderheit in Weſtphalen / Braunſchweig / und dergleichen Oertern / da man grobes und gröſſers Brod machet / ſo muß ſolches auch länger Zeit zum Bachen haben; die ſorgfältige Hausmutter wird aber ſchon wiſſen / daß es heiſſet: Ländlich / Sittlich.

Wann man nun wiſſen will / ob das Brod genug gebachen ſeye oder nicht / ſo ziehet man einen Laib heraus / und beſiehet / ob es von unten gar genug ſeye / welches man erkennen kan / wann man mit einem Finger daran klopffet; ſo es nun klingt / ſo iſt es wol genug gebachen / und kan mans heraus nehmen / wo aber nicht / ſo muß man ſo lange Zeit darein laſſen / bis daß es genug gebachen iſt.

Nota. Wann man das Brod zu lang im Ofen läſſet / ſo wird es innenwendig rötlicht / hart / und unangenehm zu eſſen.

Wann das Brod aus dem Ofen gezogen / und noch warm iſt / ſo nimmt man einen groſſen Borſtpenſel oder Federn / duncket dieſelbige in eine Schüſſel mit warmen Waſſer / worinnen zuvor ein wenig zerlaſſen Schmaltz / überſtreicht und friſchet damit das Brod / ſo wird es ſchön gläntzend / bekommet eine braune und liebliche Farbe.

Die Niederländer aber / und etliche Frantzoſen / läſſen es nur weiß / und beſtreuens mit friſchem Meel / und machen die Laib dünn / welche ſie zu dem Butterbrod brauchen / welches auch nicht ſo viel als wie das andere geſaltzen ſeyn ſolle.

So balden das Brod aus dem Ofen / und vorgelehrter maſſen überſtrichen worden / ſo ſetzet man es auf die Seite / da es am bäſten gar iſt / damit es ſich im Abkühlen wieder etwas befeuchte: Als zum Exempel / wann es zu viel Rinde unten hat / (welches dahero kommet / wann man die Aſche im Ofen nicht alle fleiſſig hinweg thut) ſo leget man es in eine Reihe / das oberſte unten. So es aber überall gleich gebachen / ſo lehnet man es an eine Maur / und ſetzt es auf deſſen Ende / wo es am härteſten gebachen iſt.

Nota. Man läſſt das Brod wol erkalten / ehe man es verwahret oder einſchlieſſet / auch ſolle das friſchgebachene Brod in einer Speiß-Kammer oder anderm ſaubern Gemach verwahret werden / ſo ſchimlet es nicht ſo bald / als wann man es gleich alſo warm in Keller trägt / es behält auch einen bäſſern Geſchmack.

So man nun das Brod wol erkalten laſſen / und alſo ferner verwahren will / ſo ſtelle man ſelbiges auf die Seite / oder auf eine Brodhange / daß

es

es allenthalben Lufft habe. Im Winter in Speiß-Kammern / daß es nicht friere. Im Sommer aber in dem Keller / auf ein hültzern Trag / daß es nicht ſchimmle.

Das jenige Brod / ſo nicht genugſam ausgebachen iſt / ſolle man zuvor und erſtlich verſpeiſen ; dann die wol ausgebachene werden mit der Zeit immer je länger je kräfftiger.

Bey jeder guter Haushaltung / alſo auch abſonderlich auf dieſem unſerm Meyerhofe / ſolle die nutzliche Hausmutter und Meyerin allezeit altgebachen Brod neben dem friſchen haben / damit man nicht das friſche gleich anfangs unnützlich hinweg eſſe / und deſto weniger im Vorrath habe und behalte.

Wann man altgebachenes Brod wieder ein wenig friſch machen will / ſo ſchiebet man ſolches wieder in den Ofen / wann das andere halb ausgebachen iſt / ſo bekommet es ſeine erſte Güte wieder / es muß aber / ſo bald es ein wenig kalt / verſpeiſet werden / wird ſonſten gar hart / welches dann auch bey dem Kuchenbachen und anderm weiſſen Brod in Acht zu nehmen iſt.

Das Brod / ſo um Weynachten gebachen wird / ſolle kräfftig und ungeſchimmelt bis auf Pfingſten verbleiben.

VII. **Das Brod / und deſſen Beſchaffenheit / anbelangend / ſo werden** von einem auserleſenen Brod fünff nachfolgende Stück oder Eigenſchafften erfordert:

1. **Daß es wol geheffelt ſeye** / ſintemal das Brod / welches wol geheffelt und gearbeitet iſt / kan am allerleichteſten verdäuet werden / gegen allen andern Brod / dann das Brod / ſo nicht geheffelt / iſt keinem zu nutzen.

2. **Daß es dünn und nicht zu dick oder ſchwer ſeye** / auf ſolche Weiſe wird alle zehe Feuchtigkeit abgenommen.

3. **Daß es wol gearbeitet** / und in einem Ofen / darinnen ein mittelmäſſiges Feur / wol ausgebachen ſeye ; dann das Brod / ſo nicht wol ausgebachen / iſt nicht allein übel zu verdäuen / ſondern beſchweret und verſtopffet auch den Leib.

4. **Solle mittelmäſſig geſaltzen ſeyn** ; dann welches gar zu ſüß / dieſes verſtopffet / und das jenige / ſo zu viel geſaltzen / trocknet aus.

5. **Daß es vom bäſten Getraid und Waitzen gemacht ſeye** / der bäſte Waitzen aber ſolle aus neuen / dicken / gelben und ſchweren erwählet werden ; dann welcher dick / ſchwer / und in der Tieffen gelb iſt / derſelbige iſt auch gleich in dem Nutriment und kräfftiger Nahrung.

Hingegen das Brod / welches aus dem alten und ſchwartzen Waitzen gemachet wird / iſt ohne Verletzung und Verlierung der Geſundheit nicht ſicher zu genieſſen ; dann dieſes iſt unangenehm / ſchwer und hart zu verdäuen.

Bey der Nieſſung des Brods hat man ſummariſcher Weiſe vier nachfolgende Anmerckungen:

1. Daß es nicht zu alt / auch nicht zu friſch } ſeye.
2. Daß es fein luck / und wol ausgebachen } ſeye.
3. Daß es mittelmäſſig geſalzen - - } ſeye.
4. Daß die Kruſte vom Brod die Gall verbrennet.

VIII. Ob das Brod auch recht ausgebachen ſeye / kan man ſolches durch das Gewicht nachfolgender Geſtalt erfahren:

Wann man bachen will / ſo wieget man das Meel / macht daraus den Taig / läſts vorgelehrter maſſen bachen / nachdem es nun aus dem Ofen gezogen / und erkaltet / ſo wieget man das Brod wieder / wann nun ſolches ſchwerer iſt / als das Meel zuvor gewogen hat / ſo iſt es nicht genug gebachen; was aber leichter iſt / das iſt verbrand / und zu viel gebachen; kommt es aber in vorigem erſten Gewicht / nemlich / daß das Brod ſo ſchwer als das Meel gewogen / ſo iſt es recht.

Es iſt einem Hausvatter oder der ſorgfältigen Meyerin auch nöthig zu wiſſen / wie man zweygebachen Brod machen ſolle / das übrige aber / was ſie ſonſten von allerhand Meel-Taig bachen / und inſonderheit gute Kuchen machen ſolle / wird bey den Küchenſachen nachfolgend ausführlich Anweiſung geben / und wollen wir nur allhier vom zweygebachen Brode nachgehende Anleitung thun.

Man nimmet Roggen- oder Waitzen-Meel / das fein klein geſiebet iſt / und ſo man es für Herzn / oder ſonſten ſehr gut / haben will / menget man Eniß / Fenchel / Zimmetrinden und Mußcatblüth durch einander / alles klein zerſtoſſen / und in ein wenig Honig mit Zucker und Waſſer zerlaſſen / darinn guter Butter zergangen / darunter knettet es wol durch einander / und läſts ſtehen / bis daß es aufgegangen / wie ander Brod / formieret hernach feine runde Brödeln daraus / ſchiebet ſie in den heiſſen Ofen / wann ſie nun wol gebachen / ſo ſchneidet man ſie mitten von einander nach der queer / thut ſie alsdann wieder in den Ofen / und läſts noch einmal bachen.

Dieſes Brod wird hernach zum Trunck / an ſtatt des Confects / aufgeſetzet. Will man aber ſolches ſchlechter machen / und den Zucker und das Gewürtz daraus laſſen / ſo machet man ſelbiges nachfolgender Geſtalt:

Man ſchüttet das Meel in einen Bachtrog / wie ſonſten gebräuchlich / gieſſet warm Waſſer daran / man ſolle aber keinen Saurtaig darunter thun / und knettet es bald ſtarck / man muß es auch nicht über Nacht ſtehen noch ſäuren laſſen / ſondern man macht es bald gar fort ein / und machet kleine Brod daraus / ſo groß als ein kleiner Teller / ſchiebet ſie in den Ofen / und bächt ſie / ziehet ſie alsdann heraus / und ſchneidet ſie nach der Queer mitten von einander /

der/ alſo daß ein jeder Theil fein rund bleibt / ſchiebet es wieder in den Ofen / und bachet es. Diß laufft gar ſchön auf / wird innenwendig hohl/ wird hart und wolgeſchmack / und hält ſich zwey Jahr ; So man will / kan man des Kümmels / oder Aniß und Saltzes darbey nicht vergeſſen.

CLASSIS XXVIII.

Vom Kochen.

Es iſt das Kochen / nemlich / wie man allerhand nützliche und geſunde Speiſen zurichten ſolle / keine geringe Wiſſenſchafft / Ruhm und Ehr einer guten Haushalterin/ nicht allein daß dieſelbige fleiſſig und reinlich damit wiſſe umzugehen / ſondern auch / zu welcher Zeit des Jahrs eine jede Speiſe am geſundeſten und bäſten zu richten iſt.

Was eine gute Köchin und Hausmutter an Kuchen-Geſchirr vielerley Gattungen / wie auch an Gewürtz/ Saltz und Schmaltz im Vorraht haben/ und wie ein jedes beſchaffen ſeyn ſolle/ wollen wir/ geliebter Kürtze wegen/ hiemit übergehen / weiln darvon nicht allein hin- und wieder in dieſem Tractätlein gehöriger Orten Anleitung gegeben/ ſondern auch die verſtändige Meyerin ohne unſer dißfals unnöthiges Erinnern ihre Kuchen mit dergleichen zu beſtellen wiſſen wird.

Das Kochen aber ins gemein / und was man darbey ſonſten zu thun hat / kan kürtzlich in nachfolgendem Begriff verfaſſet werden : Nemlich in Zurichtung

I. Der kräfftigen Suppen.
II. Des Gemüeß.
III. Der Garten-Gewächs und Küchen-Kräuter.
IV. Des Fleiſches von wilden und zahmen Thieren.
V. Des Geflügels.
VI. Des Fiſchwercks.
VII. Des Gebachenen.
VIII. Der Gallerten und Sültzen.
IX. Die Zeit der Verſpeiſung.
X. Die Ordnung der Speiſen.

I. Die Suppen anbelangend/ ſo ſetzen wir der Hausmutter nachfolgende / welche anjetzo in den vornehmſten Küchen gebräuchlich / aber nicht einer jeden Köchin bekand ſind :

1. Eine Geſund-Suppe.
2. Eine gemeine oder ordinari Suppe.
3. Eine Wein-Suppe.
4. Eine Reinfall-Suppe.
5. Eine Bier-Suppe.
6. Eine Rahm-Suppe.
7. Eine Eyergerſte.
8. Eine Suppe mit aufgefälten Eyern.
9. Eine Eyer-Suppe / unterſchiedlicher Art.
10. Eine Hammel-Suppe.
11. Eine Weichſel-Suppe.
12. Eine Suppe von Meer-Rettich oder Krien.
13. Eine Dauben-Suppe.
14. Eine Reiß-Suppe.
15. Eine gute Erbſen-Suppe.
16. Eine Frantzöſiſche Suppe / Ollapodrida (ollæ putridæ) genennt.

Nota. Was ferner von andern guten Suppen die Köchin zu wiſſen verlanget / ſo wird dieſelbige nachfolgends hin- und wieder bey jedem Geſchlecht der Küchen-Kräuter / Thier / und Geflügels genugſame Nachrichtung finden.

1. Eine Geſund-Suppe / wie man ſie heiſſet / ſolle gemacht werden von dem bäſten Ochſen-Fleiſch / ſo an der Bruſt ſitzet. Jngleichem von den blutigen Schaaf-Hälſen / und von der Kälber-Bruſt / ebenmäſſig auch von den Jndianiſchen und gemeinen Hünern.

2. Eine gemeine Suppe. Dieſe wird gemacht von allerley ordinari Küchen-Brühe / worinnen allerhand Sachen gekochet worden / dieſes giebt eine gute Suppe / ſo von ſtarcken Ochſen-Fleiſch / ſo aus den Schenckeln geſchnitten / wie auch von den Schaafs- und Kälber-Hälſen / und gutem Ochſen-Fett gemacht.

Die Köchin ſolle aber zuſehen / daß keine Schaafs-Schwäntze oder Kälber-Füſſe darzu kommen / dann das eine würde nach dem Jngeweid / und das ander nach Unſchlitt ſchmecken.

Wann obbeſagtes Fleiſch faſt halb gar iſt / ſo ziehet man die Brühe darvon / und läſt ſie durch eine ſubtiele Suppen-Seiher / oder durch ein ſauber Küchen-Sieblein lauffen / man ſolle aber zuvor das Fett abheben / und abſonderlich verwahren. Und dieſes iſt die Brühe / ſo die gute Köchin zu allerhand Suppen und geſottenen Speiſen in der Küchen brauchen / und jederzeit im Vorrath haben ſolle.

3. Eine

3. Eine Wein-Suppe / ohne Ayer zu machen / ſo nimmt man geſtoſſene Mandeln / ſo zuvor in warm Waſſer die Schalen abgezogen / treibt ſolche mit dem Wein durch / thut alsdann Imber und Gewürtz / ſamt ein wenig friſcher Brühe / ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle / darunter ein wenig Waſſer gegoſſen / und richtet es an.

4. Eine Reinfall-Suppe zu machen / ſo nimmt man zwey Eyerdötterlein / zerklopfft es wol / nimmt hernach halb Reinfall und halb Waſſer / klopffts alles unter einander / thut Schmaltz daran / läſts ſieden / und klopffts faſt wol / bis daß es geſotten iſt / richtet es hernach über Schnitten an / gilbts und zuckerts nach Belieben.

5. Eine Bier-Suppe. Man nimmt vier Eyerdotter / klopfft ſie wol / und einen guten Theil Butter-Schmaltz / darzu auch gutes Bier und Zucker nach Belieben / wie eine Wein-Suppe.

6. Eine Rahm-Suppe. Man nimmt ein Maaß Rahm / ſiedet ſolchen wie eine Milch / klopfft es wol / und ſaltzt es nach Belieben / man nimmt auch zwey oder drey Eyerdötterlein darzu / je nachdeme man viel oder wenig Suppen machen will / und rühret es wol. Wann man nun bald anrichten will / ſo ſchüttet man die zerrührten Eyerdötterlein in den Rahm / wann er noch im Sud iſt / ſo rührt es wol / ſonſten gerinnet es / und richtet es alſobalden an. Es ſolle aber zuvor von Semmel oder Wecken fein gewürffelt eingeſchnitten ſeyn. Auch / ſo man will / kan man die gewürffelte Bröcklein zuvor im Schmaltz röſten / hernach die Suppe drüber anrichten / ingleichem auch ein wenig Zucker mit ſieden laſſen.

7. Eine Eyergerſte. Man thut Schmaltz in einer Pfannen über das Feuer / läſt es heiß werden / röſtet hernach geriebenes Semmel-Meel darein / aber nur gelblich / und nicht zu braun / klopffet ferner vier oder fünff Eyer auf / und ſchüttet Fleiſch-Brühe daran / und gilbt es ein wenig / und ſchüttet es an das geröſte Semmel-Meel / läſt es einen guten Sud thun / nnd richtet es hernach an.

8. Eine Suppe mit aufgefälten Eyern. Man ſchneidet Semmelſchnitten / und bähet ſie auf einem Roſt / hernach legt man ſie in eine Schüſſel / nimmt alsdann vier Eyerdotter / klopfft ſie in der Pfannen / und rührt ein wenig ſchön Meel darein / ſchüttet daran eine gute faiſte Fleiſch-oder Hüner-Brühe / ſaltzet es ein wenig / daran auch ein wenig Saffran / Mußcatblühe / Imber und Nägelein / doch deren gar wenig / und nicht viel Eſſig / diß alles wol umgerührt / und ein wenig ſieden laſſen. Darnach ſchüttet man kalt Waſſer in eine flache Schlüſſel / und ſchlägt die Eyer / ſo viel man will / wie man ſonſten Eyer aufffället / darein / ſchüttet ſolche alle miteinander in ein ſiedends Waſſer / mit ſamt dem kalten Waſſer / und hebts übers Feuer / und

läſts ein Weil ſieden/ klopfft aber mit einem eyſern Löffel ſtäts an die Pfann/ bis recht aufgefalte Eyer werden / darnach legt man es mit einem Schaum-Löffel fein auf das gebähete Brod in die Schüſſel/ und richtet obbeſchriebene Brühe darüber an/ oder man richtet die Brühe zuvor an / und leget die Eyer nach einander darauf / wie man will / und dieſes iſt eine von den bäſten Suppen zu den gefälten Eyern.

9. **Eine Eyer-Suppe / auf unterſchiedliche Art.**

1. Man nimmt vier Eyer / und thut das weiſſe darvon / klopfft das gelbe wol/ ſchüttet hernach Fleiſch-Brühe daran / und ein wenig Eſſig / auch/ ſo man will/ ſo gilbet mans ein wenig / läſt es ſieden / aber nicht zu lang / ſonſten gerinnet es. Dieſes iſt eine ſehr gute Suppe / hat faſt den Geſchmack einer Rahm-Suppe / und wo man keine Fleiſch-Brühe hat / kan man nur Waſſer darzu nehmen. Oder:

2. Man nimmt drey Eyer / klopfft ſie wol / und thut ein geriebenes Semmel-Meel darein / gieſſet hernach eine Suppen-Brühe daran / und Saffran/ wann man will/ läſts ein Sud thun/ und richtet es an. Ein andere:

3. Man nimmt ein Löffel voll ſchön Meel/und ein halbe Maaß Rahm und guten Wein/ ſchmaltzt es/ und läſts ſieden.

10. **Eine Hammel-Suppe.** Man ſiedet Hammel-Fleiſch in einem Hafen / und ſaltzet es / wann es nun wol geſotten / ſo thut man es heraus in ein ſaubers Geſchirr / und bläſet das Feiſte von der Suppen in den Hafen / thut darein ein gut Theil Butter/Peterſilien/ oder dergleichen grün Küchen-Kraut / läſts zuſammen ſieden / bis daß es genug iſt / thut ein wenig Imber daran/ und richts hernach an.

11. **Eine Weichſel-Suppe.** Man nimmt Weichſeln / und ſiedet ſie wol / daß die Steine darvon gehen / treibts durch / thut Wein und Zucker daran / auch Gewürtz / läſts nur warm werden über einem gelinden Kohlfeur / und nicht ſieden / wann es nun gar dünn werden will / ſo thut man ein wenig Semmel-Meel darein.

12. **Eine Suppe von Meer-Rettich oder Krien.** Man nimmt ein halb Pfund Mandel / und ein Drittel Krien / ſtöſſt daſſelbige wol unter einander / treibts durch ein Suppen-Seiherlein mit Capaun- oder Hüner-Brühe / läſts in einer Pfann einen Sud thun/ und richts alſo über das Geflügel an.

13. **Eine gute Tauben-Suppe zu machen** / dieſe wird von vielerley guten Sachen zugerichtet / iſt eine Frantzöſiſche Art / und wird von ihnen Bisque genennet.

1. Man nimmt von den kleinſten jungen Tauben / und ſiedet ſie in der aller-

allerbäſten Brühe/ man läſt ſie aber alſo ſieden/ daß ſie nicht aufbärſten/ hier- an thut man ein wenig Nägelein und kleine Zwiebeln.

2. Ferner nimmt man einen andern Topff oder Hafen / und thut Kalbs-Schweder / das am Halſe ſitzet / darein / läſt ſolches / wie die junge Tauben/ ſieden. Gieſſet hernach beydes zuſammen / daß es einen Geſchmack bekomme.

3. Noch ferner ſolle man das dritte Geſchirr haben / darein Hanen- kämm und die Gailen der Hanen mit obigem Gewürtz geſotten / und dieſes aus ſolcher Urſache / weiln die kleine Tauben nicht ſo lange wollen geſotten ſeyn/ als die Hanenkämme / wann aber die Hanenkämm alt ſeynd / und hart werden / wann man ſie ſchon lang brühet und ſiedet/ ſo ſeynd ſie nichts mehr nutz / ſondern für Hund und Katzen gut.

4. Weiter ſteckt man einen guten Hammel-Schlegel an den Spieß/ jedoch nicht ſo lang / bis daß er gantz und gar abzuziehen iſt / dieſen ſticht man mit einem Meſſer / und leget ihn in eine Schüſſel auf einen Teller / daß der Safft heraus lauffe / hernach decket man eine ander Schüſſel darauf / und breitet ein Tiſchtuch darüber / daß er darunter erſticket / und bis auf den letz- ten Tropffen austrocknet.

5. Wann man nun das Fett von dieſer Brühe abnehmen will/ ſo läſt man ſie kalt werden / hält hernach das Fett mit einem Waſſer / und läſt die Brühe darvon ablauffen.

6. Wann demnach nun alles/ gelehrter maſſen/ angeſtellet / und ſolch Fleiſch halb gar iſt/ ſo nimmt man eine Schüſſel / und thut gerieben Brod oh- ne Rinden darein ; dieſes Brod richtet man mit der bäſten Brühe / darein keine Kräuter geſotten / an / und läſt ſolches in der Schüſſel auf einem Kohl- feur fein anſetzen / jedoch daß es nicht anbrenne.

7. Auf dieſes Brod ſtreuet man ein wenig geſtoſſen Zimmet/ und eine lege junger Hüner oder anderer Vögel gehacktes Fleiſch / von welchen aber alles Geſpickte abgeleſen ſeyn muß/ darüber.

8. Uber dieſes Gehackte legt man etliche ſtücklein Ochſenmarck / her- nach wieder eine Lag dieſes Brods / worüber man einen Löffel voll Tauben- oder Erdſchwämm-Brühe gieſſet / die Erdſchwämme aber müſſen zuvor in einem abſonderlichen Topff oder Hafen geſotten werden.

9. Endlich eine halbe Stunde vorher / ehe man ſie anrichten will / ſo nimmt man die Tauben / und legt die Köpffe gegen dem Boden der Schüſſel/ hernach thut man die Kalbs-Brühe mit den Hanenkämmen und Erdſchwäm- men um die Tauben / und legt ſie ſo ordentlich als man kan / bedecket hernach dieſe Suppe mit einer andern Schüſſel/und läſts ein wenig auf einer Glut ſte- hen/ und wo es nöthig / ſo gieſſet man noch etwas von der Tauben-Suppen daran.

10. So

10. So man nun anrichten will / ſo ſetzt man diß auf eine Glut / damit / wann es warm wird / man das Fett deſto leichter abnehmen könne / in deme man nur die Schüſſel ein wenig auf die Seite bücket / und das Fett in eine andere Schüſſel ablauffen läſt.

11. Wann man es alsdann auftragen will / ſo gieſſet man von obgedachten Hammelskeul-Safft / ſo über dem Feur gewärmet / und mit Citron-Safft vermenget / darüber / jedoch nicht zu ſaur / und die Schüſſel ein wenig geſchüttelt / damit die Brühe in das Gehackte lauffe.

12. Wann es aber zu ſüß / ſo muß man den Safft ein wenig ſaltzen / ehe man es drüber gieſſet / man muß aber wol Achtung geben / daß man es auch nicht gar verſaltzet.

Nota. Ein jeder Koch oder gute Suppen-Köchin / welche obbeſchriebene Suppe wol zurichten können / mögen ſagen / daß ſie gute Suppen-Köche ſeyen / dieweil alle andere Suppen von dieſer ihren Urſprung haben.

Es dienet aber obbeſchriebene Suppe nur für vornehme Gäſte und groſſe Herren / erfordert auch ziemlich Zeit und Unkoſten. Damit aber die Meyerin auch

Eine gemeine Tauben-Suppe machen könne / ſo kan ſie ſolches nachfolgender Geſtalt ins Werck richten.

Sie ſolle von den jungen Tauben die allergröſte nehmen / ſelbige mit ihrer Brühe kochen / hernach grüne Erbſen / Spargen / und andere Kräuter / nach des Jahrs Gelegenheit / darüber thun / ſaltzen und würtzen nach Belieben.

14. **Eine Reiß-Suppe.** Man ſolle den Reiß fleiſſig leſen / hernach in laulichtem Waſſer waſchen / auf einem gelinden Kohlfeur mit anderm Waſſer / oder mit guter Fleiſch-Brühe fein gemächlich ſieden laſſen. Man kan auch / ſo man will / die Suppe ein wenig gilben.

15. **Eine gute Erbſen-Suppe.** Man nimmt von den ſchönſten / groſſen / ausgeleſenen / geſchlachten Erbſen / wäſcht dieſelbige in laulechtem Waſſer / diß gieſſet man ab / und heiſſes Waſſer darüber / daß ſie aufquellen / ehe man ſie ſiedet / wann ſie alsdann anfangen zu berſten / und ihre Hülſen fahren laſſen / ſo läſt man ſie durch ein Suppen-Seiher lauffen / und treibt ſie durch / richtet es hernach über gebröckelt und im Schmaltz geröſtes weiß Brod / worunter auch ein wenig Zwiebeln in Ochſen-Fett / Speck oder Butter und Saltz / an; Für Gäſte oder Herren thut man Sauerampffer oder andere Suppen-Kräuter daran / als Peterſilien-Wurtzel / Rapuntzel / Portulack /, Capern und Cucumern / ſo zuvor mit einander geſtoſſen ſeyn ſollen.

16. Eine

16. Eine Frantzöſiſche Suppe/ Ollapodrida, zu machen / ſo nimmt man allerhand gutes Fleiſch / junge Hanen / Tauben / und dergleichen / wie auch Karpffen-Zungen / Hecht-Lebern / und ander gute Sachen / nach Belieben / thut ſolches alles zuſammen in einen Topff oder Hafen / darzu klein geſchnittenen Speck und unterſchiedliche Kůchen-Kråuter / wie auch grů-ne Erbſen und Spargen / kochet alles mit einander / und richtet es ůber weiß gerôſtet Brod an.

2. Eine andere Ollapodrida von Tauben zu machen / ſo nimmt man junge Tauben / darzu auch von anderm Gevôgel / Kalbs- und Hammel-Fleiſch / Speck / kleine Wůrſtlein / und andere gute Sachen / thut etwas grů-ne Erbſen / Spargen / und dergleichen gute Suppen-Kråuter / auch jungen Kôhl / Erdſchwåmme oder Morcheln / und was ſich dergleichen zum Sieden ſchicket / darzu / richtet ſolches hernach ůber weiſſe gerôſte ſchnitten Brod an / macht auch eine Brůhe von zerklopfften Eyern / wann man will / darůber.

II. Vom Gemůeß.

Unter dieſem Nahmen werden abſonderliche nachfolgende Stůck ver-ſtanden / nemlich / alles das jenige / was von trockener Frucht / als da iſt:

1. Von Erbſen.
2. Von Bohnen.
3. Von Linſen.
4. Von Gerſten.
5. Von Reiß.
6. Von Mandeln.

1. Von Erbſen.

1. Die ausgemachte Erbſen thut man in einen Topff / und darzu we-nig Waſſer / prågelt ſie mit Butter / Speck oder andern gutem Ochſen-Fett / ſaltzt und rôſtet ſie / bis daß ſie ein wenig bråunlicht ſcheinen / darzu alsdann ein wenig Waſſer / låſts ſieden / und wůrtzt ſie mit andern gutem Kuchen-Gewůrtz / darzu auch Peterſilien und Zwiebeln klein unter einander gehackt. Es giebt ihme auch einen guten Geſchmack / wann man ein paar Stånglein Timian oder Majoran daran thut / dieſes bindet man an einen Faden / und wann es geſotten / ziehet mans wieder heraus / ehe man anrichten will.

Nota. Wann man die Brůhe gerne dick haben wolte / ſo iſt hierzu der ſůſſe Rahm trefflich gut / man ſolle aber denſelbigen erſt dar-an thun / wann die Erbſen faſt gar geſotten / und man bald anrichten will.

2. Will man Erbſen dick kochen oder prågeln / ſo macht man zuvor etliche

etliche gehackte Zwiebel in Ochſen-Fett / Speck / Schmaltz oder Butter bräunlicht / gieſſet hernach die Erbſen in dieſe Pfanne / thut darzu Saltz / wann ſie zuvor im Sieden nicht geſaltzen worden / darzu auch ein wenig Timian und Majoran / Salbey / oder andere gute Kräuter / und wann ſie gar ſeyn / ſo gieſſet man ein wenig Wein-Eſſig daran.

3. Will man ſie aber nicht prägeln / ſo thut man die Erbſen in eine Schüſſel / ſetzt ſie auf eine Glutpfanne / darzu thut man Ochſen-Marck / Speck / Butter / würtzt und macht ſie wie die jenigen / ſo man geprägelt hat.

4. So man Erbſen über gut gedürrtes Schweinen- oder ander geſaltzens Fleiſch zurichten will / ſo muß man den Erbſen im Sieden die erſte Brühe laſſen / und nicht abſchütten; wann ſie nun aus den Hülſen ſeynd / ſo thut / an ſtatt man ſonſten gemeiniglich warm Waſſer daran gieſſet / Fett / oder auch das geſotten ſaltzichte Fleiſch daran / und läſt ſie alſo über einem gelinden Feuer vollends gar ſieden / man ſolle ſie aber offt umrühren / daß ſie ſich nicht anhängen oder anbrennen. So man will / kan man denſelbigen auch mit obbeſagten guten Kräutern ein annehmlichen Geſchmack geben.

Wann man nun das Fleiſch anrichtet / ſo gieſſet man die allerklärſten Erbſen drüber / zuvor aber kan man von weiſſem geröſtem Brod darunter legen / oder auch oben herum damit auszieren.

2. Von Bohnen.

1. Dieſe werden gekocht wie die Erbſen / nemlich / man läſt ſie mit ein wenig Waſſer ſieden / darnach thut man in Butter braunlicht geröſte Zwiebeln daran / würtzt ſie / wie die Erbſen / und gieſſet ein wenig Eſſig daran.

3. Von Linſen.

1. Linſen werden entweder geprägelt / wie die Erbſen / und auch alſo gewürtzet / oder aber / wann ſie geſotten / gehülſet und durchgetrieben / ſelbige hernach über Platteißlein oder geröſts Brod angerichtet / iſt ein gemeines Eſſen / und einer jeden Landköchin vorhin bekand.

4. Von Gerſten.

Wann die Gerſten reinlich geleſen / ſo ſolle man dieſelbigen in laulichtem Waſſer waſchen / hernach mit fetter Fleiſch-Brühe fein gemächlich auf einem Kohlfeur auffſieden laſſen / und offt umgerührt / daß ſie nicht anhänge. Will man aber die Gerſte mit guter Milch kochen / ſo kan man gute geründelte Ulmer-Gerſte darzu nehmen / und / ſo man will / wann es dick angerichtet iſt / mit Zucker überſtreuen.

5. Von Reiß.

Auf dieſe Weiſe wird auch der Reiß / gleichwie die Gerſte / gekocht / gegilbet / mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

6. Von

6. Von Mandeln.

1. Die dürre Mandeln wirfft man in warm Waſſer / bis daß ſie ſich ſchelen laſſen / thut ſie wieder heraus in friſches Waſſer / ſtöſſt und kocht ſie mit Roſen-Waſſer und Zucker.

2. Ein gutes Mandel-Muß zu machen / ſo ſtöſſt und reibt man ein Pfund Mandel / und machet von zehen Eyern zu anderthalb Maaß guter Milch eine Eyer-Milch / ſtöſſt ſelbige unter die Mandel in einem hültzern Mörſel / darzu auch ein halb Pfund friſchen Butter. Wann nun alles ſamt einem Vierling ſchönen Zuckers ohngefehr unter einander geſtoſſen iſt / ſo thut man es in eine Schüſſel.

Will man es zierlich machen / kan man dieſes Muß oder Taig durch eine Sprütze in die Schüſſel haben / hernach kalt oder warm auf den Tiſch geben.

III. Vom Garten-Gewächs und Küchen-Kräutern.

Das Garten-Gewächs und Küchen-Kräuter iſt vielerley / wir wollen aber ſelbiges nur ſummariſcher Weiſe in vier Theil abtheilen / als:

I. In Kräuter.
II. In Wurtzeln.
III. In Stengel-Gewächſe.
IV. In allerley Baum-Früchten.

I. Kräuter ſeynd vornemlich nachfolgende:

1. Allerley Salat.
2. Körbelkraut.
3. Saurampffer.
4. Allerhand Köhl.
5. Lauch.
6. Spinat.
7. Mangolt.
8. Mölten.

1. Der Salat iſt viel und mancherley alſo männiglich bekand / wird ins gemein mit Baum-Oel / Eſſig / Pfeffer und Saltz zugerichtet / und macht man auch Salat aus nachfolgenden:

1. Acker-Salat.
2. Rapuntzel.
3. Hopffen.
4. Bronnkreß.
5. Endivi.
6. Wegwart.
7. Werſing.
8. Weiß Kraut.
9. Weiß Rüeb.
10. Rothe Rüeb.

 11. Tra-

11. Tragon.
12. Spargen.
13. Burtzel.
14. Artiſchock.
15. Erbſen.
16. Linſen.
17. Welſche Bohnen.
18. Erdbeer.
19. Cucumern.

Wann man aber den Salat in eine Suppe thun will / vornemlich den Latuck / ſo thut man gebraten Speck / Schmaltz / oder Butter in eine Pfanne / alsdann den Salat darzu / ſo zuvor wol geleſen / gewaſchen und ſauber ſeyn ſolle / wendet alſo denſelbigen zwey oder dreymal in der Pfanne herum / thut ihn hernach heraus in eine Seihe / daß er abtröpffle / thut ihn ferner in die Suppe.

Nota. Wann der Salat hohe Stängel gewinnet / ſo thut man die Blätter von den Stängeln / ziehet ſelbigen die Häute ab / zertruckt ſolche in die Suppen / wann es zuvor geſotten / oder gebrühet worden / ſo bekommen ſie einen guten Geſchmack darvon.

2. Man macht auch ſehr delicaten und guten Salat aus den äuſſerſten zarteſten Schoſſen der Kürbs-Stängel / dieſe bricht man ab / wo ſie am weicheſten und zarteſten ſeyn / brühet ſie / läſts in eine Seihe ſauber abtropfen / und kalt werden / macht ſie kalt mit Baum-Oel und Eſſig / wie auch ein wenig Pfeffer zu einem Salat an. Man kan ſie auch warm mit einer Fleiſch-Brühe / ſo mit Mußcat-Blühe / Pfeffer / Imber und Saltz gewürtzt / oder mit einem Butter / wie eine Spargen-Brühe / anrichten.

3. Auf ſolche Weiſe kan man auch im Winter von ausgeſchoſten Rüben im Keller die Rübenkämme nehmen / und gleichmäſſig zum Salat warm oder kalt anmachen.

4. Man machet auch von vielerlerley Kräutern / als jungen Latuc / Gartenkreß / Katzenkraut / Pimpernell / Tragon / jungen Körbel / Sauerampffer / und grün junge Zwiebelſchößlein mit Baum-Oel / Eſſig und Saltz / einen geſunden und annehmlichen Salat. Dieſen kan die Köchin zieren mit nachfolgenden Stücken:

Erſtlich ſo ſiedet ſie etliche Eyer / je nachdeme viel des Salats iſt / hart / thut ſolche in kaltes Waſſer / und ſchälet ſie ſauber.

Ferner thut ſie das Weiſſe von den Eyern / und hacket ſelbiges mit einem Meſſer gantz klein / alſo auch das Gelbe / ein jedes aber abſonderlich / eines ſo viel als des andern.

Weiter / ſo viel ein Theil des vorigen geweſen / ſo viel ſolle ſie auch von rothen Rüben / oder Rahmen / wie mans nennet / ſo zuvor auch geſotten / und in kalt Waſſer abgekühlet worden / klein hacken / und auch beſonders thun.

So

So man es nun für vornehme Gäſte zurichten will / ſo ſchneidet man ebenmäſſig von friſchen Citronenſchalen / imgleichen von Oliven / auch jedes beſonder / nimmt auch kleine Cappern / und friſch gewaſchene Roſienlein.

Mit allen dieſen Sachen / und einer jeden Sorte inſonderheit / zieret man und beſtreuet den Salat / ſo zuvor mit Eſſig / Baum-Oel und Saltz zugerichtet / auch / ſo man will / mit geſtoſſenem Zucker auf dem Schüſſelranff / worauf auch Scheiben von Citronen zierlich geſchnitten herum geleget werden können.

5. Von Portulaca oder Portzelkraut wird auch ein guter Salat zugerichtet / wann man denſelbigen alle Monat jung genieſſen und haben kan.

Nota. Zu einem Winter-Salat kan derſelbige mit Saltz / Eſſig und Baum-Oel eingemacht werden.

2. Vom Körbelkraut.

1. Das Körbelkraut ſolle alle Monat neu geſäet / und das junge geeſſen werden / man macht darvon gute Suppen / thut nur ein wenig gebroſamet Semmel / in Fleiſch-Brühe gekocht / darein / es ſolle aber meiſtes Kraut / ſo klein gehackt / und wenig Broſamen von Semmeln darzu genommen werden / man mags nach Belieben ſaltzen und würtzen / wie man will / und dieſes wird von den Niederländern für eine geſunde Suppe gehalten.

Nota. Man thut das Körbelkraut auch unter allerley Salat / macht denſelbigen angenehm / und iſt geſund.

3. Vom Saurampffer.

Der Saurampffer / ſo in Gärten gepflantzet und jung ſeyn ſolle / iſt in vielerley Suppen gut / man braucht ihn auch unter das Gehülſel / darvon es ein angenehmen ſäuerlichen Geſchmack bekommet.

4. Von allerhand Köhl.

1. Köpffichten Köhl oder Werſing gut zuzurichten / kan man auf unterſchiedliche Weiſe / ſolches vornemlich aber folgender Geſtalt zurichten.

Man nimmt Waſſer / thut darunter ein wenig Laugen / und brühet die Köpfflein darein / darvon wird er ſchön grün ; wann es nun genug gebrühet / ſo ſchüttet man es aus in eine Seihe / daß das Waſſer darvon abtropffe / man ſolle es aber nicht austrucken / damit die Köpfflein fein gantz bleiben / hernach thut man es in einen Hafen / und gieſſet eine gute Fleiſch-Brühe daran / ſo wol feiſt ſeyn ſolle / und heiß Schmaltz darüber / pfefferts und ſaltzts / ſetzts auf eine Glut / läſts zugedeckt dämpffen / wann man es nun anrichten will / ſo gieſſet man friſche Brühe daran / in die Brühe ſolle man auch Muſcat-Blühe werffen.

2. Will man den weiſſen Köhl oder Kopffkraut / wie mans ins gemein nennet / und ſonſten zu ſaurem Kraut ſchneidet / geblättert kochen / ſo

man ſonſten ſüß Kraut heiſſet / ſo löſet man die Blätter fein fleiſſig von dem Häuptlein ab / ziehet die grobe Rippen und Häute darvon / ſiedet es hernach im Waſſer / bis daß es weich wird / ſchüttet es in eine Seihe / und laſts abtropfen / und ſtreuet etwas Saltz darauf / wann man es im Sieden unterlaſſen. So nun das Waſſer darvon abgeloffen / ſo macht man eine gute feiſte Brühe daran / man kan auch ein wenig Kümmel daran thun / hat man Ochſen-Marck / und die Brühe von einem gebratenen Hammel-Schlägel / worvon oben bey den Suppen gedacht worden / ſo thut man es darunter / ſo wirds deſto kräfftiger ſeyn.

Nota. Etliche richten dieſe gebrühte Blätter auch kalt mit Eſſig und Baum-Oel / wie ein Salat / zu / und tragens auf.

3. Den Rettich-Köhl iſſet man gemeiniglich in Suppen / und nachdeme man ihne klein genug geſchnitten und in Waſſer geſotten hat / thut man Saltz / Butter oder Schmaltz daran / ſolches giebt ihm / wann er beginnet zu ſieden / eine treffliche Krafft.

4. Wie man ein Köhlhaupt füllen ſolle / dienet der Köchin nachfolgendes zu wiſſen: Erſtlich ſolle ſie die äuſſerſten und gröſten Blätter darvon hinweg thun / und den Kopff alsdann ſo groß / als man ihn haben will / laſſen / dieſen ſolle man alsdann ſieden / hernach in eine Seihe ausſchütten / und das Waſſer darvon abtropffen laſſen; wann er nun wol abgetropffet und erkaltet / ſo eröffnet man alle ſeine Blätter / bis auf den mittlern Ballen / thut hernach zwey oder drey Schnittlein Speck darein / und ſtreuet ein wenig Pfeffer darüber / legt darauf ein Häufflein gutes gehackten Gehülſes / ſo man von klein gehacktem Kalb-Fleiſch / weiſſem Ochſen-Fett / zwey oder drey Eyer darunter / mit Mußcat-Blühe / Imber / Pfeffer und Saltz angemacht / darauf / hernach wieder ein wenig Speck / ſo mit Nägelein geſpickt / und ſchlieſſet den Kopff mit ſolchem Gehülſel mit ſeinen Blättern wieder ordentlich zu / und macht ihn in der Hand fein rund / truckt ihn zugleich ein wenig / daß das überige Waſſer heraus gehe; wann nun dieſes geſchehen / ſo bindet man ihn um und um mit einem ſaubern Garn oder eingewickelten ſaubern Tüchlein / und läſt ihn beſonder ſieden.

Wann nun der gefüllte Kopff genug geſotten / ſo hebt man ihn heraus / und löſet die Bande darvon / und legt ihn in eine Schüſſel auf Brodſchnitten / theilet ſelbigen in drey oder vier Theil von einander / alſo daß man das Gefüllte fein ſehen möge / zieret die Brühe mit geröſtem Brod.

Nota. Wann man Gäſte hat / ſo kan man dieſen gefüllten Krautskopff auf den Schüſſelranff rings herum mit allerley Gebachens / inſonderheit mit Spaniſchen Brod / zieren / es ſolle aber die Brühe nicht mager / ſondern genugſam fett ſeyn.

Will man auch etliche gantze ſtücklein Ochſen-Marck darüber thun/ und etwan dieſelbige auf geröſte Weckſchnitte herum legen/ wird ſelbiges nur deſto báſſer ſeyn.

Was demnach die Köchin von dieſem gefüllten Köhl zuzurichten verſtanden/ kan ſie auch ſolches bey allerley köpffigten Kraut-Gewächs in Acht nehmen/ und auf dieſe Weiſe den Gäſten aufſetzen.

5. Der krauſe Köhl oder Werſing/ ſo man auch den Römiſchen Köhl nennet/ giebt ein ſehr gutes Zwiſchen-Gericht/ wann man ihn mit guter Suppen/ vielem Speck-Fett/ Ochſen-Marck/ oder auch in Butter ſiedet/ mit Mußcat-Blumen und guter Gewürtz zurichtet.

6. Die Sproſſen darvon/ kan man zu allerley Hülſen-Frücht-Suppen brauchen/ als da ſeynd Erbſen/ Linſen/ Bohnen/ und dergleichen.

Man kan ſie auch kalt mit Eſſig und Baum-Oel zu einem Salat auftragen.

5. Vom Lauch.

1. Dieſes iſt ein gutes Suppen-Kraut/ dienet an ſtatt der Zwiebel/ iſt anmuthiger zu genieſſen/ hat keinen ſo bittern und ſcharpffen Geſchmack/ man thut aber zuvor die grünſte Blätter darvon hinweg/ die andern/ ſo weißgelb ſeynd/ ſchneidet man ohngefehr vier Finger lang/ und läſts alsdann mit dem Fleiſch ſieden.

2. Man ſiedet ſie auch allein in einem Häfelein; wann ſie geſotten/ ſo gieſſet man die Brühe darvon/ und ſchüttet das Kraut über das geſottene Fleiſch/ oder auf eine Fleiſch-Brühe-Suppe.

3. Man iſſet den Lauch ebenmäſſig in Milch/ wie auch in andern Hülſen-Frücht-Suppen.

4. Etliche laſſen den Lauch auch prägeln/ bis daß er ein wenig röthlicht wird/ und den Geſchmack des Prägels an ſich genommen/ hernach laſſen ſie denſelbigen in der Brühe ſieden/ und richten ihn zur Suppe oder über Fleiſch an.

6. Vom Spinat.

Der Spinat iſt ein bekandtes gutes Küchen-Kraut/ und faſt jeder Köchin gemein/ wird aber auf unterſchiedliche Weiſe zugerichtet; Wir wollen aber nur kürtzlich nachfolgendes beytragen/ das übrige der ſorgfältigen und fleiſſigen Hausmutter befehlen.

1. Waun man aus dem Spinat ein gutes grünes Kraut-Eſſen machen will/ ſo muß man ſelbigen zuvor fleiſſig beſehen/ und ſauber leſen/ hernach waſchen/ brühen oder aufſieden/ in eine Seihe ausgieſſen/ austropffen/ hernach Ballenweiß austrucken/ und/ ſo man will/ klein hacken/ hernach mit fetter Fleiſch-Brühe oder gutem Butter/ auch Saltz und Gewürtz in einem

irꝛdenen

irrdenen Topffe auf einem Kohlfeuer fein prägeln laſſen / auch ſtättig rühren / daß es nicht anhänge oder anbrenne / hernach über geröſts Brod anrichten / und noch einmal oben darauf ſchmaltzen.

2. Wann man will / ſo kan man den ſechſten Theil Saurampffer darunter nehmen / dieſes giebt ihme einen guten Geſchmack / man ſolle aber des Butters oder Schmaltzes nicht vergeſſen / ſonſten iſt es gar ſpröd / ingleichem mit guter Würtz / inſonderheit mit Mußcat-Blumen klein zerſtoſſen Würtz / auch kleinen Roſienlein oder Weinbeerlein darauf thun.

3. Den Spinat kan man offt durch den gantzen Winter über friſch und grün haben / man ſolle aber allezeit nur die hertz- und das zarteſte darvon ausleſen / und dieſer iſt auch ſehr gut in die Paſteten.

Nota. Will man den Butter erſpahren / weil viel darzu gehört / ſo gieſſt man die erſte Brühe von weiſſen Erbſen daran / diß iſt inſonderheit hierzu ſehr gut.

Die Schüſſel kan man mit geriebenen Brod beſtreuen / oder aber auch die Schüſſel mit allerley Gebachens zieren.

7. Vom Mangolt.

Mangolt / inſonderheit der gelbe / iſt ein allgemeines Küchenkraut / wird vornemlich zu den Knöpfflein (wie mans nennt) genommen.

2. Man macht auch ein gutes Gehülſel von Eyern / füllet damit die gröſte Mangolt-Blätter / ſo zuvor abgeſotten / das Gefüll damit umgewickelt und gebunden / wann es genug in feiſter Fleiſch-Brühe geſotten / ſo löſet man die Bande darvon / richtet ſolches zierlich in einer Schüſſel an.

8. Von Mölten.

Diß iſt ebenmäſſig ein bekandtes gutes Küchenkraut / dienet zu dem Gemüeß / wird offt unter den Spinat vermiſcht / und mit demſelbigen zu einem grünen Kraut gehacken / ingleichem unter dem Mangolt / zu einem Knöpffleinskraut.

II. Vom Wurtzel-Gewächs.

Unter dem Wurtzel-Gewächs / ſo vielerley Geſchlecht / wollen wir nur nachfolgende zum Kuchengebrauch ausleſen:

1. Unterſchiedliche Gattungen der Rüben.
2. Allerhand Arten von Zucker-Wurtzeln.
3. Peterſillien.
4. Wegwart.
5. Rapuntzel.
6. Rettich.
7. Zwiebel.

8. Knob-

8. Knobloch.
9. Erd-Aepffel.
10. Krien oder Meer-Rettich.
11. Paſternacken.

1. Was die Rüben anbelangend / ſo ſeynd dieſelbige entweder weiß oder gelbe.

Die weiſſen ſeynd unterſchiedlicher Gattungen / je nach des Landes Art und Gelegenheit / es werden aber zu dem Kochen allezeit die kleinſten für die båſte gehalten.

Wie man die gemeine Acker-Rüben kochen ſolle / iſt dieſes jedermann gemein und bekand / bedarff derowegen nicht viel Unterrichtens / nur hat man zu wiſſen / daß man die gar groſſen Rüben ſchaben / die kleine aber ſchneiden ſolle / wann ſie geſchnitten / muß mans mit warm Waſſer waſchen / hernach in ſiedendes Waſſer mit Speck oder Butter thun / und alſo ferner ſieden laſſen / ſaltzt und würtzet ſie nach Belieben.

2. Wann ſie geſotten / ſo ſtürtzt man ſie um / und låſt die Brühe davon ablauffen / hernach kan man ſie mit Speck / Butter oder Schmaltz ſchmaltzen.

3. Man thut auch gutes Hammel-Fleiſch oder Schweinen darunter / und kochet ſie damit.

4. Will man ſie gar geſchlacht machen / ſo röſtet man ſie zuvor in Schmaltz in einer Pfannen / und brennt ein wenig Meel daran / kocht ſie alsdann.

Unter die weiſſen Rüben gehören auch die Steck-Rüben / dieſe ſeynd eines ſcharpffen und anmuthigen Geſchmacks / werden geſchabet und nicht geſchölet / hernach in grobe langlechte Stücklein zerſchnitten / mit gutem gedürrten oder geråucherten Schweinen-Fleiſch gekocht / wollen aber auch wol geſchmaltzen oder fett gemacht ſeyn / man kan auch Meel daran brennen / und / ſo man will / ein wenig Zwiebeln darunter ſchneiden / je nachdeme es des Landes Gewohnheit mit ſich bringet.

2. Den Steck-Rüben folgen nach die Zucker-Wurtzeln.

Dieſe ſiedet man in Waſſer ab / ſcheelet ſie / und macht eine Brühe darüber von ein wenig Wein-Eſſig / Butter / Saltz und Mußcat-Blumen / thut alles zuſammen in eine Schüſſel / ſetzt ſie auf eine Glutpfanne / wann alsdann der Butter ſchmeltzet / ſo rührt man es mit dem Löffel fleiſſig um / gieſſet ſolches ferner über die Zucker-Wurtzel / und iſſet ſie / weil ſie noch warm ſeynd ; dann wann man ſie noch långer auf dem Feuer låſt / oder wieder aufwårmet / ſo wird die Butter klar / und wie Oel.

Gelbe Rüben werden erſtlich geſchabet / hernach geſchnitten und ge-

waſchen / ferner in Waſſer aufgeſotten / darauf ſchüttet man ſie aus in eine Seihe / laſt das Waſſer darvon ablauffen / gieſſet Fleiſch-Brühe darüber / ſchneidet Peterſillienkraut ein wenig darunter / ſchmaltzt und würtzt ſie nach Belieben.

Man kochet ſie auch in ſüſſem Rahm / bekommet eine gute dicke Brühe / ſie ſollen aber jung / und nicht gröſſer als kleine Rettich ſeyn / dann dieſe ſeynd am bäſten.

Unter gelbe Rüben thut man auch geräuchert Schwein-Fleiſch. Timian unter gelbe Rüben gethan / machet dieſelbige wolgeſchmack.

Die Spanniſche Zucker-Wurtzeln ſeynd die allerköſtlichſte.

Erſtlich ſchabet man ſie / und wirfft ſie eine Zeitlang in kaltes Waſſer / damit ſolches der Wurtzel die Bitterkeit heraus ziehe / kochet ſie alsdann ferner / wie oben bey den Zucker-Wurtzeln gelehret worden.

Wann ſie nun gar und genug geſotten ſeynd / ſo machet man eine Brühe von Milchrahm darüber. Will man Eyerdotter darzu thun / ſo wird die Brühe deſto bäſſer und angenehmer.

Nachdeme ſie nun geſotten und zuvor abgeſiehen worden / ſo thut man Ochſen-Marck oder klein gewürffelt Speck daran / wie auch gute Fleiſch-Brühe / und läſt ſolche damit einkochen. So man nun darvon eſſen will / ſo macht man / an ſtat ihrer Brühe / den Safft von einem gebratenen Hammels-Keule / wovon wir oben bey den Suppen Anleitung gegeben / daran / thut ferner darüber ein wenig Wein-Eſſig / reibet Mußcat-Nuß darüber / auch ein wenig Citronen- oder Pommerantzen-Safft darauf.

Man braucht ſie auch an ſtatt der Peterſillien-Wurtzeln in Fleiſch-Suppen. Item / man macht ſie auch ein wie rothe Rüben.

Für Herren oder Gäſte ſolche aufzuſetzen / kan die Köchin ſelbige auch in Meel bachen / und ſolle hiervon der Taig von Eyerdotter / weiſſen Wein und etwas Saltz / gemacht / und die Wurtzeln darinn umgekehret werden.

Wann ſie nun gebachen aus der Pfann gehoben / und man ſie in eine Schüſſel anrichtet / ſo betreufft mans mit ein wenig Pommerantzen-Safft.

Aus dieſen Rüben macht man auch einen Salat mit Baum-Oel oder Butter / Saltz und Eſſig.

Man kan ſie auch auftrocknen wie Pflaumen in eine warm Stube / ſolche hernach in Schachteln verwahren.

Nota. Dieſe Zucker-Wurtzeln dienen zur Geſundheit / in deme ſie das Hertz munder machen / und die Gichter vertreiben.

Es ſeynd auch wilde Zucker-Wurtzeln.

Dieſe wachſen auf etlichen Wieſen / und werden im Frühling / wann das Kraut herfür kommet / ehe ſie anfangen zu ſchoſſen / ausgezogen / hernach in

in Waſſer abgeſotten / macht darüber eine gute Spargen-Brühe/ und richtet es an.

Es iſt noch eine Art von Zucker-Wurtzeln / ſo eine ſehr zarte Haut hat/ daß/ ſo bald man ſie in warmes Waſſer ſteckt/ ſo läſt ſie die Haut fahren/ wann ſie nun darvon iſt/ ſo macht man einen Taig / wie oben bey der Zucker-Wurtzel gelehret worden / und bachet ſie / hernach auch mit Pommerantzen-Safft befeuchtet. Wann ſie gekochet und geſchälet / ſo kan man ſie auch mit Butter oder in einer Suppen eſſen. Ingleichen kan man es auch zu einem Salat mit Körbel eſſen.

3. Von Peterſilien.

Die Peterſilien dienen einer jeden Köchin / vornemlich mit Kraut und Wurtzeln/ zu den Suppen/ ſo nicht allein geſund/ ſondern auch lieblichen und annuthigen Geſchmack geben.

Die Wurtzeln ordentlich zuzurichten / ſo muß man ſelbige erſtlich ſchaben/ hernach mit dem Meſſer-Rück ſchlagen / damit der Kern heraus gehe/ alsdann/ ehe man ſie kochet/ in warmes Waſſer legen / und in Bündelein zuſammen binden/ in den Fleiſch-Hafen thun / wann ſie nun gar genug geſotten / ſo thut mans heraus / und die Bande darvon / leget ſie alsdann zierlich auf dem Fleiſch/ oder der Suppe und dem Schüſſelranfft herum.

Die Perſilien-Blätter iſſet man/ wann ſie ſauber gewaſchen/ auch roh/ und ſchneidet ſelbige auf allerhand Gericht/ vornemlich in den kurtzen Brühen/ ſo wol von Fleiſch / als Fiſch / wie dann auch roh zerſchnitten auf dem Schüſſelranfft herum geſtreuet ; Inſonderheit auf die jenige Schüſſelränffte / worinn Gebachens liget. Giebt einen ſchönen Geſchmack und liebliche Farbe.

4. Von der Wegwart.

Wegwart iſt Zweyerley:

1. Die zahme.
2. Die wilde

1. Die zahme Wegwart wird in den Gärten gepflantzet / und iſt dieſelbige wegen ihrer Güte nicht zu beſchreiben / weiln ſie eine köſtliche Artzney auch auf vielerley Art zugerichtet wird ; was wir aber zu unſere Küche darzu nöthig haben/ wollen nun kürtzlich anzeigen / das übrige aber / was zur Artzney abſonderlich gehöret/ an ſeinen Ort der Hausmutter Nachricht darvon ferner mittheilen.

Wann man ſie nun kochen/ ſelbige warm in eine Suppe / oder kalt wie ein Salat eſſen will / ſolle man dieſelbige zuvor rein ſchaben / in der Mitten von einander ſpalten / und den Kern heraus thun / hernach ſauber waſchen / etwas wenigs in einem kalten Waſſer ligen laſſen/ bis daß ſolches die Bitterkeit ausgezogen / alsdann mit einem andern Waſſer auffſieden laſſen/ bis daß

ſie ziemlich weich worden / jedoch nicht zu gar / daß ſolche zerfallen / nach ſolchem in ein Seiher ausgegoſſen / und abtropffen laſſen / dieſe würtzet man mit Saltz / und / ſo man will / mit ein wenig Pfeffer / legts auf Suppen zierlich herum / oder thut ſie zum Fleiſch / gleich den Peterſilien-Wurtzeln.

Will man ſie mit Eſſig / Baum-Oel / Pfeffer und Saltz zu einem Salat anmachen / ſo ſolle man es zugedeckt eine Weil darinn ligen laſſen / oder man kans einmachen / und täglich darvon verſpeiſen / iſt eine von den geſundeſten und bäſten Salaten.

2. Die wilde Wegwart hat weiſſe Blumen / iſt bäſſer dann die jenige / ſo blaue Blumen hat / dieſe wird geſchabet / und in Fleiſch-Waſſer gelegt / daß es die Bitterkeit heraus ziehe / hernach gebrühet / und das Waſſer abgeſiehen / macht eine Brühe daran / wie zu andern Zwiſchen-Gerichten vom Fleiſchwerck gebräuchlich.

Nota. Dieſe kan ebenmäſſig mit Baum-Oel / Eſſig und Zucker zu einem Salat gemacht werden; worbey nur dieſes in Acht zu nehmen / daß man deroſelben alle Bitterkeit ausziehe.

5. Von der Rapuntzel.

Die Rapuntzel dienen meiſtentheils zu einem Salat / inſonderheit wann man im Frühejahr noch kein andern Salat von Kräutern haben kan.

Will man die Rapuntzeln kochen / ſo ſolle man ſie zuvor ſchaben und waſchen / hernach mit Blätter und Wurtzeln in einen Hafen thun / und ſelbige mit Erbſen- oder Bohnen-Brühe kochen.

So man von Rapuntzeln einen Salat machen will / kan ſelbiger vornemlich auf zweyerley Weiſe gemacht werden:

Erſtlich wann die Rapuntzel reinlich geſchabt / oder das ſafftige Häutlein abgezogen / und ſauber gewaſchen worden / ſo ſpaltet man die Wurtzel ein- oder zweymal / je nachdeme ſie groß oder klein / thuts in eine ſaubere Schüſſel / darüber Eſſig / Baum-Oel und ein wenig Pfeffer und Saltz. Oder aber welches noch bäſſer und geſunder iſt:

Man thut die gewaſchene und geſpaltene Rapuntzeln in ein ſauber Schüſſelein / oder auf ein Teller auf den Tiſch / hernach macht man auf eine Glutpfanne den Eſſig / Baum-Oel / Saltz und Pfeffer ziemlich warm / alſo daß es bald ſiedet. So man nun die Rapuntzel eſſen will / ſo duncket man ſolche in die warme Brühe / ſo werden ſie alſobalden weich / ziehen den Eſſig und Baum-Oel alſobalden an / ſeynd derowegen lieblich und geſund auf dieſe Weiſe zu eſſen; wie ich dann ſolches ſelbſten an eines vornehmen Reichs-Fürſten Tafel genoſſen.

6. Vom Rettich.

Dieſer iſt auch zweyerley / nemlich / weiß und ſchwartz; weiln aber eine

eine jede Köchin weiß/ daß ſelbiger mehrer Theil/ dem gemeinen Brauch nach/ zum Salat genommen / und mit Eſſig / Baum-Oel / Saltz und Pfeffer angemacht wird/ als laſſen wir es darbey bewenden.

7. Von Zwiebeln.

Ob wol die Zwiebeln faſt jedermänniglich gemein / und auf vielerley Weiſe genoſſen werden/ ſo hat man doch darbey zu wiſſen / daß man derſelbigen nicht überflüſſig gebrauche / dann ſonſten verurſachen ſie viel Kopffſchmertzen / machen Durſt und Unwillen/ ſchwächen auch die Vernunfft / da man ſie aber in der Küche nicht entpehren kan/ ſolle man dieſelbige nicht rohe/ ſondern allezeit wol abgezogen und lind gebrühet/ brauchen/ aus dem Sud in eine Reihe abzutropffen ſchütten/ darüber friſch Waſſer/ und in ſolchem ligen laſſen / bis daß ſolches die Schärffe und deren Bitterkeit heraus gezogen/ auf ſolche Weiſe können ſie ſo wol warm als kalt bey allen Speiſen ohne Schaden genoſſen werden.

Zu was für Eſſen die Köchin ſelbige gebrauchen / und wie ſie ſolche damit zurichten ſolle/ weiln es zuvor bekand / wollen wir es bey obbeſagten bewenden laſſen.

8. Knobloch.

Weiln der Knobloch / gleichwie die Zwiebeln / ebenmäſſig jedermänniglich bekand / und in der Küche / bey den Hammels-Braten / dieſelbige damit zu ſpicken / oder mit dem Safft zu betropffen / jeder Köchin gemein / im übrigen aber mehr zur Artzney / als zu den Speiſen gebraucht werden kan / als wollen wir von dieſer Materi ferner nichts melden / ſondern bis zu nachfolgendem Unterricht der Artzneykunſt/ deſſen Gebrauch anzudeuten hiemit verſparet haben.

9. Erd-Aepffel.

Dieſe ſeynd in unſern Landen faſt männiglich bekand / ſo man aber dieſelbige nicht recht zuzurichten weiß / und dieſer Speiſe zu viel thut/ iſt ſolches nicht gar zum báſten. Die gemeine Zurichtung aber iſt dieſe / nemlich/ wann man ſie gebrühet / daß man ſie ſchälen kan/ ſo kocht man ſie in einem Topff mit guter Fleiſch-Brühe/ würtzt ſie wol/ und richtet ſie an.

Man kochet und macht ſie auch mit einer Artiſchock-Brühe / woran die Köchin der Mußcat-Blühe nicht vergeſſen ſolle.

Will man ſie aber bachen/ ſo ſchneidet man ſie in Scheiben / macht hernach einen Taig / wie wir nachgehends bey den Peterſillien- und Zucker-Wurtzeln zu bachen lehren werden / bächt ſie in demſelbigen/ ſetzts mit darauf geſtreutem Zucker auf.

10. Von Krien oder Meer-Rettich.

Weil der Krien den Augen ſchädlich / ſo nimmt man den halben Theil

geſchälte Mandeln darunter / ſo wol den Krien als Mandeln klein geſtoſſen/ hernach in einer feiſten Fleiſch-Brühe nur einen Sud darüber thun laſſen/ ſo kan man ſolches über Zungen / junge oder alte Hüner / ingleichem auch über Rind-Fleiſch ſchütten und anrichten.

Nota. Wann man ihn mit Eſſig anmacht / ſo iſt er gar ſcharff / dem Magen und Augen ſchädlich.

II. Von Paſternacken.

Paſternacken ſeynd auch nicht ſonderlich geſund / wollen wol gewürtzet und geſchmaltzet ſeyn / man kan ſie mit einer Meel- oder Fleiſch-Brühe kochen ; wann man ſie zurichten will / ſo ſchabt man ſie zuvor / ſchneidet ſie in 2. oder 4. Stück / oder kochet ſie gantz/ je nachdeme es beliebig iſt.

III. Vom Stengel-Gewächs.

Stengel-Gewächs iſt unterſchiedlich / vornemlich aber wollen wir nachfolgende unter dieſem Nahmen ſetzen / als da ſeynd:

1. Unterſchiedliche Erdſchwämme.
2. Morcheln.
3. Spargen.
4. Artiſchock.
5. Melonen.
6. Cucumern.

1. Unterſchiedliche Erdſchwämme werden auch auf unterſchiedliche Arten zugerichtet / auch an einem Ort nicht mit Nahmen genennet wie am andern.

1. Die Erkäntnuß eines guten Erdſchwammens ſolle ſeyn/ wann derſelbe veſt / oben weiß und unten roth / auch eines guten Geruchs iſt.

2. Wann ſie noch auf dem Stengel ſtehen / und gleichſam Knöpff / und ſich noch nicht aufgethan haben / ſo ſeynd ſie zum Gebrauch am bäſten.

3. Wann die Schwämm welck und wurmicht ſeyn/ſo ſeynd ſie nichts nutz/ werden derowegen als untüchtig hinweg geworffen.

4. Schwämme/ ſo in Gärten/ Miſtbetten oder feiſten Waiden wachſen / ſeynd die geſundeſten und bäſten.

5. Man ſolle in Zurichtung der Schwämme vor allen Dingen dieſelbige ſauber beſehen / das Faule darvon ſchneiden / auch im Aufſchneiden beſehen/ ob ſie keine gifftige Maden oder Würme haben / dann in ſolchem Fall ſie ſonſten hochſchädlich.

6. Wann man ſie nun ſauber beſehen / ſo wirfft man ſie in kaltes ſau-

bers Brunnen-Waſſer / läſt ſie hernach mit ein wenig Waſſer ſieden oder brühen / daß ihnen der bittere und wilde Geſchmack vergehe.

7. Gieſſet ferner ſelbige in eine Seihe aus / läſt das Waſſer darvon abtropffen / und thut ſie in einen Hafen / darinnen eine Eſſig-Brühe von Butter / Saltz / Gewürtz / und ein wenig Citronen- oder Pommerantzen-Schalen darinn geſchnitten / läſts alſo langſam kochen / und die Brühe wol einſieden / ſchüttet es in eine Schüſſel aus / thut alsdann die gute ausgeloffene Brühe von einem Hammels-Kolben / worvon oben geſagt worden / darüber / oder wo man diß nicht im Vorrath hat / ſo läſt man nur die vorige Brühe / worinn er geſotten worden / daran / thut aber zuvor alles Fett darvon / ſo man will / truckt man ein wenig Citron- oder Pommerantzen-Safft darauf / und giebts auf den Tiſch.

Nota. An ſtatt des Butters iſt das Ochſen-Marck am bäſten / ſolle man derowegen in der Küche jederzeit ſelbiges im Vorrath und Bereitſchafft haben.

Etliche thun über voriges Eſſen auch einen guten ſüſſen Rahm / damit es eine gute dicklichte Brühe gebe / man ſolle aber den Rahm drüber thun / ein wenig zuvor / ehe mans auftragen will.

8. Die groſſe Erdſchwämme ſiedet man auch gantz / kehret ſie um / und füllet ſie mit guten geſottenen Fülſel / ſo von Eyern / Fiſchen / oder Fleiſch gemacht ſeyn kan / legt ſie hernach auf gerieben Brod / und macht darvon eine Suppe oder Neben-Gericht.

9. Man kan die Schwämme auch bachen mit Meel und Butter.

Ins gemein auf dem Lande legt man die Schwämm / inſonderheit die man Bratſchwämm nennet / auf einen Roſt und glühende Kohlen / darauf ein wenig Butter / Saltz und Pfeffer.

10. Andere thun die Schwämme zwiſchen zwo Schüſſel auf eine Glutpfanne / ſo geben ſie viel Waſſer / dieſes gieſſet man alsdann ab / und würtzt die Schwämm. Hiervon werden aber die Schwämm gar zu ſtreng zu genieſſen / ſeynd dem Leib zu hitzig / und derowegen nicht ſonderlich nützlich oder dienlich.

11. Wann man die Schwämme auch in dem Nonnenfürtzlein-Taig umwendet / und hernach in einer Pfannen prägelt / ſo giebt es ein gutes Beyeſſen.

12. Bey Zurichtung der Schwämme hat die Köchin abſonderlich zu wiſſen / daß dieſelbige von Natur ſehr kühlen und blähen / und muß man vor allen Dingen wiſſen / welche ſchädlich / gifftig / und nicht gut ſeyn. Die guten aber ſollen wol gekocht und wol gewürtzt ſeyn.

Ins gemein ſeynd vornemlich nachfolgende Geſchlecht / als: Eych-ſchwämm / Haſenöhrlein / Brötling / Röthling / Rothſchwämm / Rehling / Herdelſchwämm / Eßſchwämm / Pfifferling / Reißken / Herrnplitz / Erd-Morcheln / Morcheln.

2. Von Morcheln.

1. Morcheln ſeynd auch unterſchiedlich / vornemlich weiß und grau. Kommen gemeiniglich im Frühling und Herbſt unter dem Mooß / am allermeiſten in den Wäldern herfür. Man ſolle ſie aber fleiſſig beſehen / inſonderheit weiln ſie einen hohlen Stengel und Kopff haben / worinn die Maden und Würme gerne wachſen / ſolle man ſie derowegen / wann ſie groß / und ſchon gar alt / nach der Länge mitten von einander ſpalten / waſchen / und das Gewürm heraus thun / oder da es gar zu ſehr eingefreſſen / hinweg werffen / die ſaubere aber / ſo ſein fett / weiß und ſauber / wann ſie gewaſchen / in einer guten Brühe / ſo von Wein / oder Wein-Eſſig / mit Zwiebeln / (ſo man will) Saltz / Gewürtz / Citron- und Pommerantzen-Safft gemacht / gekocht / und zierlich aufgetragen.

2. Man kan ſie auch mit Ochſen-Marck und von dem oben offtbeſagten Hammelskolben-Safft zurichten.

3. Andere Köche waſchen ſie mit Wein / zerſchneidens oder hackens mit gelindem Speck / würtzens und ſaltzens / thun auch gute Kräuter darunter / iſt auch ein angenehmes Eſſen / man mag auch ein wenig Citronen-Safft darauf thun.

4. Wann die Köchin Morcheln kochen will / ſo kan ſie dieſelbige in einem Nonnenfürtzel-Taig umwenden / oder aber / ſo man keinen Taig darzu anmachen will / ſo kan man ſie nur in Meel umwelgern / und hernach bachen / je nachdeme es der Köchin ſelbſten gefällig iſt.

Nota. Die jenige Morcheln / ſo unter den Steinen wachſen / ſtecken gemeiniglich voller Sand in den Löchern / müſſen derowegen fleiſſig und wol gewaſchen / und hernach im vollen Waſſer aufgeſotten werden / damit der Sand vollend heraus komme; wann ſie demnach vom Sand ſauber / ſo kocht man ſie vollend gar / würtzt und ſaltzt ſie / auch / ſo man will / ſollen ſie gefüllet / hernach zu Suppen / Paſteten / Gebachen / oder andern Neben-Gerichten genommen werden.

5. Die aufgetrocknete Morcheln / ſo man über Winter behalten / wann man ſie behalten will / wäſchet man dieſelbige / daß alle Unreinigkeit / Staub / und dergleichen davon kommt / ſiedet ſie ab / thuts in eine gute Fleiſch-Brühe / mit Butter / oder Ochſen-Marck darzu / klein geſtoſſen oder geſchnitten Mußcat-Blumen / des Pfeffers und Saltzes darbey ſolle man auch nicht vergeſſen;

vergeſſen; will die Köchin eine andere dicke Meel-Brühe / mit beſagtem Gewürtz und Schmaltz / drüber machen / wird ſelbiges auch ein angenehmes Eſſen ſeyn.

3. Von Spargen.

Die Spargen ſollen auf dieſem unſerm Meyerhofe von der Köchin oder Hausmutter zu rechter Zeit des Jahrs in der Küche zuzurichten auch nicht vergeſſen werden; dann dieſe ſeynd nicht allein geſund / ſondern geben auch eine gute Nahrung / werden aber nur für Gäſte oder den Hausvatter / und nicht für die Taglöhner oder Treſcher aufgetragen / ſonſten müſte man für dergleichen Leute gantze Wägen oder Küche voll heimführen.

Spargen zuzurichten und annehmlich zu Tiſche zu bringen / bedarff nicht ſonderbaren Unterrichts. Ins gemein werden ſelbige nachfolgender Geſtalt aus unſerer Küche zu Tiſche gebracht:

1. Wann man aus dem Garten die Spargen in die Küche bringet / ſo ſolle die Köchin ſelbige zuvor ſauber reinigen / und unten das jenige / ſo weit es hart / gegen der Wurtzel geſtanden / hinweg ſchneiden / das Wüſte darvon abſchaben / welches ſonſten gar bitter iſt / ſamt allem demjenigen / was daran hart iſt / hinweg thun.

2. Wann ſie nun ſauber geſchabt / und das Harte / vorgelehrter maſſen / hinweg geſchnitten worden / ſo wirfft man ſie in friſches Brunnen-Waſſer / wäſchet ſie von dem geſchabten ſauber ab / bindet ſie hernach in Büſchelein fein ordentlich zuſammen / die gröſte und dickeſte allein / und alſo auch die ſchmälſte / ſolcher Geſtalt / daß die Köpffe oder Häublein oben / und die dicke Stengel unten beyſammen kommen.

3. Nach dieſem läſt man ſie in Waſſer ſo lang aufkochen / bis man daran ſpühren kan / ob ſie genug oder nicht / inſonderheit bey den jenigen / ſo gar dick ſeynd; die ſchmahle und jungen muß man aber bey Zeiten heraus heben / ſonſten werden ſie zu ſehr verbrühet / und fallen die Köpffe / ſo das Kräfftigſte und Bäſte iſt / ab / und bleiben in der Brühe ligen / alſo daß mans nicht genieſſen kan.

4. Wann nun beydes / ſo wol die dicken als ſchmahlen / wol und recht gebrühet worden / ſo hebt mans aus / in eine Seihe / läſt das Waſſer darvon abtropffen / gieſſet auch alſobalden kaltes Waſſer darüber / und läſts mit durchlauffen.

5. Wann ſie erkaltet / ſo nimmt man die gröſten (ſo man will) allein / und legt ſie in eine Zinnen Schüſſel / ſolcher Geſtalt / daß derer Köpffe alle in der Mitte zuſammen ſtoſſen / und die Stengel oder Stiehl auswärts gegen dem Schüſſelranff zu ligen kommen; die kleinen aber behält man zum

Salat / wie ſonſten gebräuchlich / und mit Eſſig / Baum-Oel / Pfeffer und Saltz kalt zugerichtet bekand iſt.

6. Uber vorige aber gieſſet man eine gute Fleiſch-Brühe / thut aber Saltz (wann ſie im Sieden nicht geſaltzen worden) und vornemlich Mußcat-Blumen klein zerſtoſſen oder zerſchnitten / und ziemlich Ochſen-Marck oder Butter daran / ingleichem ein wenig Pfeffer / deckts mit einer Schüſſel zu / läſts allgemach auf einer Glutpfanne ſo lang ſtehen / bis daß der Butter nur zergangen / gieſſet alle ſolche Brühe in eine andere Schüſſel ſolcher Geſtalt ab / daß die Spargen ordentlich in dieſer Schüſſel / wie ſie anfänglich geleget worden / verbleiben / ſchüttet demnach die Brühe wieder drüber / oder wann die Brühe abgegoſſen / ſo macht man nur friſchen Butter warm in einer Pfann / und wañ er kaum zergangen / daß er ein weiſſen Milchichten Schaum bekommet / ſo gieſſet man dieſen zerlaſſenen Butter / ſo noch gantz dick und ſchäumig ſeyn ſolle / über die Spargen / und trägts zu Tiſch.

Nota. Etliche machen auch eine Spargen-Brühe von Meel; Andere von zerklopfften Eyern. Man mag auch ein wenig Eſſig oder Wein zur Spargen-Brühe nehmen.

7. Man ſchneidet auch die Spargen über zwerch zu kleinen Stücklein / Erbſen groß oder wie Bohnen / macht hernach eine Brühe darüber mit Waſſer / Speck / Ochſen-Marck / Schmaltz oder Butter / ſaltzt und würtzt ſie nach Belieben.

8. Wann man ſie mit Rahm machen will / iſt ſolches kein unangenehmes Eſſen / weiln es ein wenig dicklich wird / und kan man es auch würtzen und ſäuern nach Gutdüncken.

9. Mit Spargen zieret man auch allerley Speiſen / ſolcher Geſtalt / wann man ſie auf dem Schüſſelranff herum leget; wird inſonderheit auch zu den guten Suppen / inſonderheit aber bey den Ollapodrida nicht vergeſſen.

10. Spargen / wann ſie obgelehrter maſſen abgeſondert / können zum Uberfluß voriger Meinung zu dem Salat / ſo von vielerley Kräutern und Sachen mit Baum-Oel und Eſſig angemacht / nach jedes Belieben / ebenmäſſig genommen / und die Gäſte damit zu contentiren / aufgetragen werden.

4. Von Artiſchocken.

1. Artiſchocken brühet man / bis daß ſie weich genug / thut ſolche nach dem Sud aus dem Topff oder Hafen / ſtürtzts in eine Seihe / das unterſte / nemlich den Stiehl in die Höhe / läſts austropffen und kalt werden.

2. Hernach thut man ſie auf eine Schüſſel oder Teller heraus / öffnet ſie in der Mitte fein gemächlich rings herum / damit man das innenwendige Rauhe heraus nehmen könne / thut es ferner zierlich in eine Schüſſel / macht eine

eine gute Brühe von Fleiſch / Butter / Saltz / Gewürtz darüber / und trägts alſo auf.

3. Will man an ſtatt des Rauhen / ſo man heraus genommen / eine gute Fülle darinn machen / kan die Köchin ſolches nach ihrem Belieben auch thun.

4. Man kan auch die Artiſchocken in vier Stück ſchneiden / darnach das Rauhe alles innwendig hinweg gethan / ſamt faſt allen Blättern / und läſſt man nur bey jedem Viertheil zwey der gröſten Blätter / ſchneidet von demſelbigen die Spitze ab / ſchabet das untere Grüne darvon ab / und wirfft ſie in friſches Waſſer / dann ſonſten werden ſie ſchwartz.

5. Ferner thut man dieſelbige aus dem Waſſer / und wann ſie noch naß ſeynd / ſo beſtreuet man ſie mit Meel / ſo viel daran hangen bleiben will / prägelt ſie in Schmaltz / Butter oder Speck.

6. Wann ſie im Prägeln anfangen bräunlicht oder röthlicht zu werden / ſo thut mans heraus / läſt zuvor das Fett fein ſauber darvon abtropffen / ſtreuet alsdann / ehe man ſie aufträgt / geprägelte Peterſillien darüber / und auf den Schüſſelranff Saltz / thut letzlich Eſſig oder Pommerantzen-Safft darüber.

5. Von Melonen.

1. Melonen zuzurichten / bedürffen nicht viel Beſchreibens / weiln deroſelben Gebrauch jedermann faſt gemein / werden mehrertheils roh mit Saltz und Pfeffer / ſo am geſundeſten iſt / geeſſen / andere nehmen an ſtatt des Saltzes Zucker / je nachdeme es einem beliebig iſt.

2. Man ſchneidet ſie auch zu kleinen Schnitten / und welgert ſie im Nonnenfürtzlein-Taig / und prägelt ſie hernach in friſcher Butter oder Schmaltz / wann man ſie auftragen will / ſo thut man Zucker oder Saltz darüber.

3. Will man aber auch eine Brühe darüber machen / ſo ſolle dieſelbige von Wein-Eſſig / Citron- und Pommerantzen-Safft gemacht werden.

Nota. Man kan die Melonen auch dörren oder trocknen / mit Zucker überziehen / und in Schachteln aufheben.

4. Melonen zu erkennen / ob ſie zeitig oder gut ſeynd / ſo muß man nach dem Stiehl ſehen / als wann er ſich gleichſam ablöſen wolte; Item / wann ſie unten gelb werden / und wann der kleine Schößling / ſo an demſelben Knoten ſitzt / vertrocknet / und wann man daran riechet / daß man einen Geruch davon empfindet.

5. Die Melonen ſollen weder zu grün / noch zu zeitig ſeyn / ſondern fein aufgeſchwollen / mit einem kurtzen oder dicken Stengel / welche von einer

ſtarcken Pflantze kommet / und die nicht gar zu wild / durch allzugroſſe Hitze aufgeſchoſſen iſt.

6. Eine gute Melon ſolle auch ſchwer in der Hand ſeyn / ingleichem hart und nicht weichlich / auch innwendig trocken und röthlich; Endlichen eines anmuthigen und lieblichen Geruchs.

6. Von Cucumern.

1. Dieſes iſt ein allgemeines Eſſen / und werden die Cucumern meiſtentheils kalt mit Eſſig / Saltz / Baum-Oel und Pfeffer genoſſen / ſollen aber zuvor zwiſchen zweyen Schüſſeln wol geſchwungen / und zwiſchen zweyen Tellern das meiſte Waſſer darvon ausgezwungen / auch die meiſten Kerne davon gethan werden.

2. Zu ſolchem Cucumern-Salat aber ſolle man nur die jenigen ausleſen / welche noch zart und keine harte Kerne haben. Auf Frantzöſiſche Manier macht man ſie nachfolgender Geſtalt:

Wann ſie vorbeſagter maſſen erwählet worden / ſo ſchälet man dieſelbige bis auf das weiſſe / ſchneidet ſie hernach in Scheiben / und ſaltzet ſie / legt darunter eine Zwiebel / mit drey oder vier Gewürtz-Nägelein beſtecket / läſts mit einander faſt zwölff Stunden lang in ſeinem Waſſer ſtehen / man muß es aber unterdeſſen etlichmal umwenden / hernach aus ſeiner Brühe nehmen / dieſelbige austrucken / mit Oel / Eſſig und Pfeffer anmachen / und alsdann auftragen.

3. Will man dieſelbige zu einem Beyeſſen machen / ſo nimmt man ſie / wie ſie einem zu Handen kommen / nur daß ſie nicht zu harte Kerne haben / ſchölet und ſchneidet ſie zu Scheiben / ſo dick ohngefehr als ein Reichsthaler / ſtreuet alsdann Saltz darüber / ſtopfft ſie mit klein geſchnitten Zwiebeln in friſche Butter oder Fett.

Nota. Ehe man ſie in die Pfanne thut / ſolle man dieſelbige erſt mit gutem Gewürtz beſtreuen / und ein wenig Eſſig daran thun.

In den Suppen ſeynd ſie auch gut / wann man ſie ſchölet / und Würfelweiß ſchneidet.

4. Damit zum Uberfluß die Köchin auf unſerm Meyerhofe auch wiſſen möge / wie man die Cucumern füllen und ein gutes Eſſen für Gäſte daraus machen ſolle / ſo kan ſie ſolches nachfolgender Geſtalt thun:

Erſtlich ſolle ſie dieſelbige gar dünn ſchälen / hernach in der Mitte von einander ſchneiden / ferner das innwendige mit einem breiten Meſſer heraus thun / alsdann ſolle man ein Gehäck machen von Kalb-Fleiſch und weiſſem Ochſen-Fett / oder ungeſaltznem Speck / darnach ein oder zwey Eyer darunter thun / je nachdeme man viel oder wenig füllen will / und mit guter

Würtz/ wie mans bey den Paſteten brauchet/ würtze / darbey aber auch nicht vergeſſen/ daß man ein wenig klein gehackte Peterſillien darunter thue.

IV. Von allerley Baum-Früchten.

Obwoln das Obſt zu kochen / und wie ſelbiges mit Nutzen zu verſpüren faſt einer jeden Bäurin bekand und gemein / deſſen ungeachtet wollen wir zu fernerm Nachricht der Köchin unſers Meyerhoffs in nachfolgenden Stücken kurtze Anleitung geben / wie dieſelbige etwan für den Hausvatter oder Gäſte das Obſt auf unterſchiedliche Weiſe kochen und zurichten könne.

Unter dem Obſt-oder allerley Baum-Früchten / wie daſſelbige wolgeſchmack zuzurichten / erwählen wir nachfolgende:

1. Von Aepffeln.
2. Von Birnen.
3. Von Pfirſingen.
4. Von Quettſchen.
5. Von Meſpeln.
6. Von Mandeln.
7. Von Wall-Nüſſen.
8. Von Caſtanien.

1. Aepffel werden auf nachfolgende Weiſe zugerichtet:

1. Wann man ſie gantz braten will / ſo ſticht man mit einem ſonderbaren darzu gemachten Putzenſtecher oben den Putzen ſamt den Kernen und ihrem Gehäus heraus/ thut hernach in dieſes Loch friſchen Butter mit Zucker/ worunter man ein wenig Zimmet mengen kan / ſo man will / darinn / bratet ſie hernach in einen dreyfüſſigen Stollhafen auf einem Kohlfeuer/ gieſſet ein wenig weiſſen Wein in den Hafen/ und legt etliche Hölzlein Creutzweiß über einander / damit die Aepffel nicht anhängen können / läſts alſo ſanfft braten / hebts hernach / ſo viel müglich / gantz aus / ſetzt es zierlich in eine Schüſſel/ und/ ſo man will / kan mans noch ein wenig ſchmaltzen/ und / ehe mans aufträgt/ mit Zucker beſtreuen.

2. Wann man den Putzen mit den Kernen nicht heraus ſtechen wolte / ſo muß man die Aepffel mit einem ſpitzigen Meſſer allenthalben rings herum ſtechen oder ſtupffen ; dann ſonſten berſten die Aepffel im Braten auf/ und verlieren ihren bäſten Safft / worinn der anmuthige Geſchmack der Aepffel verborgen ſtecket.

3. Man bratet ſie auch noch auf eine andere Art / nachfolgender Geſtalt: Nemlich/ man ſchneidet ſie in der Mitte von einander / und ſchälet unten die Haut herab / läſts hernach auf einem Kohlfeur braten / wann ſie nun

gar / ſo ziehet man die übrige Haut oder Schäle darvon ab / ſetzts in eine Schüſſel / und beſtreuet ſie mit Zucker.

4. Ebenmäſſig kan man Aepffel auf eine andere Weiſe zurichten / nemlich / man ſticht den Putzen ſamt dem Kernhaus heraus / füllet hernach das Loch mit rein gewaſchen kleinen Roſienlein / ſo man ſonſten Weinbeerlein nennet / darunter Zucker mit Zimmet vermenget / deckts in einem Geſchirr zu / läſts allgemach auf einer kleinen Glut braten.

Nota. Die Köchin ſolle auch / ehe ſie dieſe Aepffel aufs Glutfeuer ſetzt / zuvor allenthalben rings herum / bis auf den Stengel / die Haut Creutzweiß aufritzen / damit / wann ſie gebraten / man die Schäle oder Haut zuvor ablöſen / und / ohne Verletzung des Apffels / abziehen könne.

5. An etlichen Orten ſiedet man die Aepffel in einem irrdenen Stollhafen / mit Butter / Saltz und Zimmet / entweder gantz / oder in Schnitzen.

6. Will man ſie in dicke Scheiben ſchneiden / ſo thut man das Kernhaus heraus / prägelt ſie hernach in Butter / ſtreuet Zucker oder Saltz darüber.

7. Will man ſie auf ſolche Weiſe in Oel prägeln / ſo muß man ein eiſern Pfännlein nehmen / ſelbiges auf einer Glut gantz heiß und faſt glüent werden laſſen / hernach das Oel darein ſchütten / dieſes wird dem Oel ſeinen Oelgeruch nehmen / alſo daß der Geſchmack gantz lieblich / wie ein friſcher Butter wird / kan man alsdann die Aepffel in dieſem nach Belieben prägeln.

8. Will man die Aepffel kochen / ſo ſchneidet man ſelbige auch in Scheiben / und welgert oder weichet ſie in dem Nonnenfürtzleins-Taig / worvon derſelbige gemacht wird / hat die Köchin bey dem Eyerbachen nachzuſehen / prägelt ſie alſo mit dem überzogenen Taig in Butter oder Schmaltz. Wann ſie gar / ſo läſt man das Schmaltz oder Butter fein wol darvon ablauffen / legt es zierlich in eine Schüſſel / beſtreuet es mit Zucker.

Nota. Will man zum Uberfluß ein wenig Roſenwaſſer unter den Taig nehmen / oder aber über die gebachene oder geprägelte Aepffel etliche Tropffen ſprengen / ſo wird ſelbiges ihnen einen anmuthigen Geſchmack und guten Geruch machen.

Aepffel werden ſonſten auch in Paſteten / Torten / und dergleichen in einem Ofen gebachen / auch ſonſten auſſer dieſem / wañ die Kernen und Schälen davon / ein gutes Aepffel-Muß oder Brey darvon gemacht / mit Zucker und Zimmet oben beſtreuet / hernach aufgetragen.

2. Von Birnen.

Dieſe werden gemeiniglich in vier Theil zerſchnitten / und wann der

Putzen

Putzen und Stiehl darvon/ in einem irꝛdenen Topff gekocht/ worunter man gedörret Schwein-Fleiſch legen kan/ will man ein wenig Wein daran ſchütten/ kan mans thun/ ſie werden von dem Wein ſchön roth / man ſolle aber des Schmaltzes darbey nicht vergeſſen; und auf ſolche Weiſe kan man ſie auch gedörret kochen.

2. Etliche thun den Stiehl oder Stengel von den Birnen/ braten dieſelbige hernach in einer warmen Aſche/ und wann ſie genug gebraten/ thut man ſie heraus/ und läſts noch ein wenig auf einem Roſt / darunter Kohlen ligen/ damit man ihnen die Haut abziehen könne/ auf ſolche Weiſe werden ſie eine ſchöne Farbe und guten Geſchmack bekommen/ beſtreuet ſie mit Zucker/ und trägt ſie auf.

3. Andere kochen auch gantze Keſſel vollin Birn- oder Aepffel-Moſt/ darzu thut man etwas Zucker/ wann man will/ Gewürtz-Nägelein und Zimmet darein.

Nota. Die jenigen Birn / ſo man roh iſſet / und einen guten Geſchmack haben/ ſeynd auch die bäſten zum Kochen.

3. Von Pfirſingen.

Dieſe werden entweder friſch vom Baum / oder aber auch / wann ſie gedörret/ in der Küche folgender Geſtalt zugerichtet:

1. Wann man ſie friſch nehmen will / ſo brätet man ſie nur in der Aſchen oder auf Kohlen / ziehet ihnen die Haut ab / beſtreuet ſelbige hernach mit Zucker und ein wenig Zimmet / trägt ſie auf.

2. Will man ſie gedürret kochen / thut man ſelbige in ein irꝛdenes Stollhäfelein/ darinn ein wenig Butter und Wein / beneben Zucker und Zimmet / läſts ein wenig kochen / und richtet es an / ſtreuet es nochmaln/ ehe mans aufträgt / mit Zucker.

4. Von Quettſchen.

1. Dieſe werden gleichmäſſig / als wie die Pfirſinge / zugerichtet / können zu einem Muß oder Brey gemacht/ oder aber gantz aufgetragen werden / wann ſie gedürret / ſo läſt man ihnen die Haut / thut aber die Kerne heraus/ ſie müſſen ſehr wol geſotten werden / man füllet ſie auch in Torten und Paſteten / wie ſelbiges einer jeden Köchin bewuſt ſeyn wird.

5. Von Meſpeln.

Meſpeln werden gemeiniglich rohe geeſſen/ und bey dem Obſt oder Confect aufgeſetzet/ will man ſie aber warm zur Speiſe zurichten / ſo kan man ſie in Wein und Zucker prägeln / man ſolle aber zuvor den Putzen oder Blume oben/ wie auch den unterſten Knopff des Stengels darvon thun / man ſtreuet auch noch mehr Zucker darüber/ ehe mans in die Pfanne thut.

Nota.

Nota. Man kan ſie auch / wie die Aepffel / bey dem Feuer braten / und auf ſelbige Weiſe zurichten.

6. Von Mandeln.

Mandeln werden mehrertheils trocken bey dem Confect aufgeſetzt/ wann ſie grün ſeyn/ ſo ſchlägt man die harte Schale auf / thut die Kern heraus / und ſchälet ſie / hernach etwas Roſen-Waſſer und Zucker daran gethan / und aufgetragen.

Nota. Wie man ſonſten ein gutes Mandel-Muß machen ſolle/iſt oben in der II. Abtheilung (vom Gemüeß) dieſer Claß ferner nachzuſehen.

Was ſonſten von den Mandeln Gutes kan gemacht werden / hat die Köchin nachfolgends bey dem Gebachens / wie auch beym Confect-machen weitern Bericht.

7. Von Wall-Nüſſen.

Dieſe werden ins gemein friſch/ wie auch gedürret/ aufgetragen / bedörffen keiner ſonderlichen Zurichtung; nur iſt dieſes zu wiſſen / wann man die grüne Nüſſe für Gäſte auffſetzen will / ſo muß man ſelbige nehmen / wann ſie noch ziemlich jung/und deren innwendiges Geripp noch weich iſt/ſolches ſticht man / ſamt den Kern / mit einem Meſſingen Meſſer heraus / ſonſten werden ſie vom Eyſern ſchwartz/ thut ſie in friſches Waſſer / und läſts ſo lang darinnen ligen / bis daß man ſie auftragen will/ thut ſie alsdann aus dem Waſſer/ legt ſie zierlich in eine Schüſſel / ſchüttet darüber ein wenig weiſſen Wein / daß ſie feucht werden / und ſtreuet Saltz darüber her / ſo laſſen ſie ſich gerne ſchälen / und aus den Rippen nehmen.

Nota. Die dürren Nüſſe kan man ein paar Tag/ wann ſie gar alt ſeyn/ oder nur ein Tag und Nacht in warm Waſſer oder Milch legen / ſo laſſen ſie ſich alsdann wie friſche ſchälen / ſeynd ſüß und angenehm wie die friſchen / und kan man ſelbige hernach mit Saltz oder Zucker eſſen.

8. Von Caſtanien.

1. Dieſe ſeynd männiglich bekand / weiln ſie aber gar einer rauhen Natur/ ſollen ſelbige nicht bald rohe geeſſen werden / will man ſie aber weich machen/ ſo ſiedet man ſie in Waſſer und Saltz ab/ ſamt ihren braunen Schalen/ trägt ſie in ein warm Serviet zugedeckt zu Tiſche.

2. Will man ſie braten/ ſchneidet zuvor ein Blätlein darvon / bratet ſie alsdann in einer löchrichten Käſten-Pfanne/ trägts hernach auch in einen zugedeckten Serviet auf.

IV. Von

IV. Von allerley Fleiſchwerck.

Oben geſetzter Ordnung nach dieſer Claß/ haben wir der Köchin Unterricht zu geben von allerley Fleiſchwerck/ ſo wol der wilden als zahmen Thiere/ als da ſeynd:

1. Vom Ochſen-Fleiſch.
2. Vom Kalbs-Fleiſch.
3. Vom Hammel-Fleiſch.
4. Vom Schaaf-Fleiſch.
5. Vom Ziegen-Fleiſch.
6. Vom Schweinen-Fleiſch.
7. Vom Hirſch-Fleiſch.
8. Vom Rehe-Fleiſch.
9. Vom Haſen-Fleiſch.
10. Vom Kaninichen.
11. Von wilden Schweinen.

1. Das Ochſen-Fleiſch betreffend/ ſo ſolle daſſelbige nicht allein zur Abſpeiſung des Geſindes/ ſondern auch guter Freunde und Gäſte auf unſerm Meyerhofe anfänglich den Vorzug haben; will der Meyer oder Hausvatter die Ochſen ſelbſten aufziehen und mäſten zur Schlacht/ ſo kan er es mit Nutzen thun/ im übrigen iſt das Ungariſche Ochſen-Fleiſch/ wann man ſelbiges nach Gelegenheit des Orts wolfeil haben kan/ andern vorzuziehen.

1. Vom Ochſen hat man die Zunge/ dieſe kan die Köchin friſch in einer guten Brühe ſieden/ alſo daß man ſie aus Eſſig eſſen kan. Oder aber man ſpickt ſie mit Speck/ und brätet ſie hernach am Spieß.

2. Wann ſie gebraten/ und vom Spieß abgezogen worden/ ſo macht man eine Brühe von Wein/ Wein-Eſſig/ Pfeffer und Nägelein darüber; will man dieſe Brühe gerne ein wenig ſüß haben/ ſo thut man Zucker und Zimmet daran/ etliche Köchinnen werffen auch kleine Roſienlein in die Brühe/ und kochens mit.

3. Wann man aber die Zunge dürren oder räuchern will/ ſo muß man ſelbige alſo friſch ſaltzen/ zuvor aber wol rein waſchen/ und das Blutige darvon thun; wann ſie demnach gewaſchen/ trocknet mans mit einem ſaubern weiſſen Leinen Tuch ab/ und ſaltzt ſie alsdann ein/ läſts alſo ein Tag zehen oder zwölffe im Saltz ligen. Man muß es aber offt im Saltzwaſſer umwenden/ damit es fein allenthalben daſſelbige anziehe/ dann ſonſten verdirbt es gerne/ hernach wickelt mans in ein Papier/ mit einem Bindgarn umwunden/ damit der Ruß vom Schorſtein nicht darauf falle/ und hängt es in

Rauch auf / ſo lang / bis daß man ſiehet / daß ſie genug geräuchert / nimmt ſie alſo ab / und thut ſie an einen trocknen Ort.

4. Wann die Köchin die gedürrte Zunge ſieden will / ſo muß man ſie zuvor in laulecht Waſſer legen / bis daß ſie weich wird / hernach ſchabt man ſie mit einem Meſſer fein rein ab / und wäſcht ſie aus unterſchiedlichem Waſſer / und ſiedet ſie auch ferner in Waſſer / will man gute Kräuter / als Majoran oder Timian / darzu werffen / ſo wird ſie darvon wolgeſchmack.

5. Wann ſie nun gar geſotten / ſo ſchüttet man ſie in eine Seihe aus / läſt das Waſſer darvon ablauffen / und weil ſie noch warm iſt / ſo ziehet man die Haut davon ab / leget und bieget ſie zierlich in eine Schüſſel.

Nota. Wann man die Zunge nicht alſobalden verſpeiſen will / ſo ſolle man die Haut von deroſelben nicht abziehen / ſondern daran laſſen / ſonſten vertrocknet ſie / und wird gar hart.

6. Wann man aber die Zunge alſobalden verſpeiſen wolte / oder aufs längſte ein paar Tage halten / kan mans abgezogen mit etlichen Gewürtz-Nägelein / nach Belieben / ſtecken / damit ſie darvon deſto wolgeſchmacker werde.

7. Den Ochſen-Schlund anbelangend / ſo kan die Meyerin ſelbigen dem Geſind verſpeiſen; will man es aber zu einem andern Neben-Eſſen machen / ſo thut man es / wanns geſotten / aus dem Keſſel / und ziehet hinten / wo die Zunge angeſtanden / die weiſſe Haut darvon alſo warm ab / zerhackt und macht alsdann darvon ein gemeines Bey-Eſſen / wie männiglich bekand / nemlich / mit halb Fleiſch-Brühe und halb Wein / gutem Gewürtz / und dergleichen.

Nota. Man kan dieſes Fleiſch auch / wann es mit andern geſotten / in allerhand Paſteten kochen oder ſetzen / gleichwie wir oben bey der Frantzöſiſchen Suppen Ollapodrida gemeldet und Anleitung geben haben.

8. Ochſen-Füß kan man gebührend abſieden / hernach kalt laſſen werden / und mit Eſſig / Pfeffer / auch Peterſillien klein gepflückt darauf geſtreuet / auftragen; die Ochſen-Füß ſollen aber wol gereinigt / geſpalten / und ſauber aufgeſetzt werden.

9. Den Bruſtkern / und das Bäſte von den vördern Vierteln des Ochſens / kan man / nach Belieben / in groſſe Stücker zerhauen / und / was Fleiſchicht iſt / einſaltzen / welches auch von den hintern Vierteln verſtanden werden ſolle; dieſes eingeſaltzene läſt man in darzu gemachte höltzerne Fleiſch-Butten mit einem Deckel wolverwahret ſtehen; es ſolle aber ein jeder ſolcher Fleiſch-Kübel oder Butten einen Krahm oder Zapffen haben bey den unterſten Raiffen / damit man das Saltzwaſſer darvon abzapffen / und ſolches

aufs

aufs wenigſte / wo nicht alle Tage / jedoch über den zweyten Tag ablaſſen / und oben wieder darauf gieſſen könne.

10. Die jenige Stücke / ſo man bald zu verſpeiſen in willens / und die kleinſte / ſo man oben auf legen ſolle / kan man nach und nach heraus nehmen / weiln dieſelbige nicht ſo viel Lack oder Saltzwaſſer vonnöthen haben.

11. Wann man nun von den gröſten geſaltzenen Stückern aus dem Lack nehmen will / ſo läſt man ſelbige wol abſieden / und kalt werden / alsdann trägt man ſolche mit grünen darüber geſtreuten Peterſillienkraut zur Tafel für die Gäſt / oder ſchneidet davon ſchmahle Schnitten / und legt dieſelbige zierlich auf eine Schüſſel oder Teller / man legt es auch um den Salat.

Nota. Von dieſem kalt geſaltzenem Fleiſch kan man etliche Tag lang ſelbiges auftragen / und dem Hausgeſind darvon jedem ſein Theil geben / und bedarff man / bevorab im Sommer / ſo viel Kochens und Mühe nicht haben.

12. Will man von dem guten Ochſen-Fleiſch einen mürben Braten machen / ſo nimmt man von demſelbigen ein formliches und ſchönes Stück / worinnen kein Knochen oder Bein iſt / ſpickt ſelbiges mit Speck / und legts in guten Eſſig / mit Pfeffer / Saltz und zerknirſchten Wacholderbeern (ſo man will) läſts ein Tag acht oder zehen baitzen / kehrt es täglich um / bis daß man vermeinet / daß es vom Eſſig wol durchbiſſen und mürb worden ſey; bratet es am Spieß.

Nota. Die Köchin ſolle fleiſſig in Acht nehmen / daß ſie dieſen Braten nicht allzuſehr ausbraten laſſe / ſondern dieſer Braten ſolle noch kräfftig und ſafftig vom Spieß gezogen werden / und kan man denſelbigen mit Fleiſch-Brühe oder Wein-Eſſig aus der Bratpfanne ſtättig übergieſſen / in deme er noch an dem Spieſſe ſteckt.

Wann man dieſen Braten vom Spieß gezogen / ſo kan man denſelbigen auch (nach Belieben) in Stücken zerſchneiden / hernach eine gute Brühe darüber machen; man kan auch Citronen-Safft darüber trucken / und dieſes Eſſen mit geſchnitten Citronenſchnitzen zieren. Die Brühe darüber kan von Wein-Eſſig / Pfeffer / und anderm guten Gewürtz gemacht werden.

13. Will man von dem Ochſen-Fleiſch ein gutes Gehäck in eine Pot-Paſtete machen / ſo zerhackt man das hintere Viertel / und macht von dem Sähmer das Gehäck mit Fett / gleichwie Kalb-Fleiſch / und würtzt es.

14. Mit dieſem Gehäck füllet man auch die kleinen Paſtätlein / ſo man will / kan man auch Stichelbeern darein thun / ingleichem klein geſchnitten Citronen-Schalen.

15. Ein gutes Bey-Eſſen vom obigen Fleiſch zu machen / ſo ſchneidet

man von demſelbigen Schnitte zweyer Finger dick/ ſchlägts mit einem Walgerholtz / daß es fein würb davon werde / ſiedet es hernach mit Waſſer und Saltz in einem Hafen/ und wann es genug geſotten/ ſo thut man Wein-Eſſig/ nach Belieben/ und gutes Gewürtz/ benebenſt ein wenig Pommerantzen-Schalen daran ; will man auch Lorbeer-Blätter darzu thun / werden dieſelbige dieſem Eſſen einen guten Geſchmack machen.

16. Will man von beſagten hintern Viertheil die gröſte Stücke ſpicken / ſo ſolle man zuvor den Speck in Saltz und Pfeffer umwelgern / zuvor aber das Fleiſch mit einem Rollholtz wol zerſchlagen / da es fein ſafftig und würb werde.

Nota. Vom hintern Viertheil kan man die gröſten Stücke ſaltzen/ gleichwie man das Schweinen zu ſaltzen pfleget / man ſolle es aber zuvor auch mit dem Rollholtz ſchlagen / ſo wird es nicht allein mürb/ ſondern nimmt das Saltz deſto lieber an; wann es nun im Saltz lang genug gelegen / auch offt umgewendet worden / ſo thut mans heraus/ trocknet es ab/ und hängts in Rauch.

17. Die Stücke/ſo an den Käulen ſitzen/ſchicken ſich wol zum Sieden/ und kan man auch darvon ſo gute Paſteten machen / als vom Sähmer / welches der Köchin zur Nachricht geſchrieben wird/damit ſie von dergleichen allezeit im Vorrath haben möge.

18. Das Schwantzſtück kan man auch ſieden / oder fricaſſiren / und darff man dieſes wol guten Freunden auftragen / weiln es unter die Herrn-Eſſen gerechnet wird.

19. Letzlichen / was hier oben vom Ochſen-Fleiſch kürtzlich angezeiget worden / hat die Köchin ebenmäſſig vom Kühe-Fleiſch gleichen Nachricht / und was ferner beyderſeits vom Ingewaid und Geräuſch vor Eſſen können gemacht werden / iſt ſolches einer jeden Bäurin ohne unſern Unterricht bekand / und ſtellen wir es der Köchin unſers Meyerhoffs frey / daſſelbige dem Geſind / Arbeitern und Taglöhnern ſo gut zuzurichten/ wie es ihr beliebig.

20. **Will man gutes Ochſen-Fleiſch auf eine ſonderbare Art räuchern / daß man daſſelbige inner zwey oder dreyen Tagen eſſen könne / hat die Köchin ſolches nachfolgender Geſtalt zu thun :**

1. Man nimmt eine Multer oder Schüſſel / macht zuvor das Saltz gar heiß/ und legt das Fleiſch in die Multer ſamt dem Saltz / und ſchwinget es in demſelbigen / ſo giebt es ein Waſſer ; dieſes Saltzwaſſer ziehet ſich alsdann ins Fleiſch / nehmts heraus / hängt es in Rauch auf / ſo kan man es in zwey oder dreyen Tagen ſchon kochen und eſſen / und wird daſſelbige ſchön roth.

2. Das

2. Das Fleiſch kan man auch zum Uberfluß auf nachfolgende Weiſe zum Räuchern zurichten / nemlich :

Man nimmt das Fleiſch / oder die Zunge / wie man ſolche friſch in die Brühe bringet / ſaltzt es wol ein / läſts ein Tag drey oder vier im Saltzwaſſer ligen / hernach nimmt mans heraus / wäſcht das Saltz und Blut wol darvon / ung legts in ein ſaubers Geſchirr / darnach nimmt man die Saltzbrühe / und thut es in einem Keſſel oder Pfannen übers Feuer / und läſts ein wenig ſieden / wann es alſo anfanget zu ſieden / ſo faumet mans ſauber ab / und diß ſo lang / bis daß es nicht mehr faumet / läſt hernach dieſe Brühe kalt werden / und ſchüttet ſie wieder über das Fleiſch oder die Zunge / läſts vierzehen Tag darinnen ligen / thut es hernach heraus / trocknet es ab / und hängts in Rauch / räuchert es Abends und Morgens mit Wacholderbeer.

Nota. Das Wildbräd kan man auch alſo machen / allein mit dieſem Unterſcheid / daß man die Brühe reinige / und ſo mans wieder kalt an das Wildbräd thut / ſo läſt mans daran ſtehen / und ſchlägt das Fäßlein zu / ſo bleibt es langwürig und gut.

21. Bey der Räucherung des Fleiſches / hat die fleiſſige Köchin auch vonnöthen zu wiſſen / wie ſie gute **Würſt von Ochſen-Fleiſch in den Rauch machen ſolle.**

Man nimmt zehen Pfund von dem guten Fleiſch / ſo man ſonſten zu dem Hacken ausſucht / und hacket daſſelbige wol klein / thut darunter ein Handvoll Saltz und anderthalb Maaß Waſſer / und wieder eine Handvoll Saltz / darein nimmt man auch dreyviertheil Pfund Speck / klein gewürffelt geſchnitten / und thut ſolches unter das Gehackte / und alsdann noch anderthalb Maaß Waſſer / alles wol durcheinander gerührt / darunter thut man auch zwey Loth gröblicht geſtoſſenen Pfeffer / füllets mit einander in groſſe Rinderne Därme / drehets fein um / daß ſie oben und unten nicht auslauffen / legts in einen Hafen / beſchwert es mit etwas / läſts ein Tag drey oder vier darinn ligen / thut es heraus / macht Bendel daran / je zwo und zwo zuſammen / hängt es in Rauch / jedoch nicht gar zu nahe zu dem Feuer / läſts vierzehen Tag lang im Rauch hängen / ſo iſt es genug ; man muß es aber / ehe man ſie in den Rauch aufhängen will / bey dem Ofen zuvor wol trocknen.

22. **Gute Rindere Würſt zu dem Salat zu machen.**

Man nimmt zu vier Pfund magern Rind-Fleiſch auch ſo viel Schweinen / hackt es klein unter einander / thut darzu neun Loth Saltz und drey Loth gröblicht zerknirſchten Pfeffer ; wann es nun genug gehackt / rühret man unter das Gehackte zwey Pfund gewürffelt geſchnitten Speck / füllet es hernach fein ſatt auf einander in groſſe Leber-Würſt-Därme / und ſollen dieſelbige zuvor wol gewaſchen / hernach in ein ſaubers Geſchirr gelegt / und ein Hand-

voll Saltz darauf über Nacht ſtehen laſſen/ alsdann aus dem Saltz die Därmer wieder abgewaſchen/ und obgelehrter maſſen gefüllet/ ferner dieſelbige zugebunden/ in eine Schüſſel gelegt/ mit Saltz beſprengt/ und über Nacht darinn ligen laſſen/ hernach für den Ofen aufgehänget / und trocknen laſſen / alsdann ſo lang verwahrt/ bis daß man ſie kochen und brauchen will.

Nota. Das Viehe/ worvon man dieſe Würſt machen will / ſolle im zunehmenden Mond geſchlachtet ſeyn / ſo bleibt das Gefüllte fein ſatt / wo aber im abnehmenden Mond ſolches geſchehen / ſo fället es in den Därmen zuſammen/ und wird leer/ auch bey weitem nicht ſo gut/ als auf vorige Weiſe.

23. Auf vorbeſagte Weiſe werden faſt auch die Italiäniſche Würſte/ ſo zu dem Salat gut / auf folgende Art gemacht:

Man nimmt zu drey Pfund Ochſen-Fleiſch fünff Pfund Schweinen / darzu zwey Pfund Speck und zwey Loth gröblicht geſtoſſen Pfeffer / beneben fünffzehen Loth Saltz; man ſolle aber alles wol klein hacken / und den Speck würfflicht darunter ſchneiden / für dem Ofen trücknen / und nicht in den Rauch aufhängen.

24. Andere gute Rinderne Würſt zu machen / kan die Köchin hinzu nehmen: Zwey Pfund Ochſen- und drey Pfund Schweinen-Fleiſch / klein gehackt / und darunter zwey Pfund Speck / ſieben Loth Saltz / zwey Loth Pfeffer/ und ein Maaß Waſſer / alles wol unter einander gerührt/ und/ nach Belieben/ in Därmer eingefüllet.

25. Ein gutes Bey-Eſſen von Ochſen-Fleiſch kan die Köchin auf unſerm Meyerhofe nachfolgender Geſtalt zurichten:

Man nimmt einen Rindern-Braten/ und brattet ihn kühl ab/ ziehet ihn vom Spieß/ und ſchneidet Stück oder lange Schnitten daraus / thut es in einen Hafen/ gieſſet gute Fleiſch-Brühe daran/ machts mit Eſſig ſaur/ ſchneidet von Zwiebeln Scheiben breit / uud röſtet ſie im Schmaltz / ſeihet hernach daſſelbige fein ſauber wieder darvon / und ſchüttet die Zwiebel in das Fleiſch in dem Hafen/ es ſolle aber ziemlich viel Zwiebel ſeyn / läſts wol ſieden / rührt es um / ſaltzts und würtzt es / deckt es zu / ſo man nun ſolches eſſen will / ſo richtet man an.

Nota. Wann man die Zwiebel zuvor abſonderlich mit Waſſer abſiedet / und das Waſſer darvon abgieſſet / hernach erſt im Schmaltz geröſtet/ und zu dem Fleiſch in den Hafen vorbeſagter maſſen gethan/ wird es ſehr gut und annemlich ſeyn / weiln den Zwiebeln durch das Sieden der rauhe Zwiebel-Geſchmack benommen/ dargegen werden ſie ſüß und lieblich zu eſſen ſeyn; Dieſen Handgriff ſchencken wir der Köchin/

zu fernerm Nachdencken / in deme man auf dieſe Weiſe die Zwiebel auch bey andern Eſſen wolgeſchmack und lieblich / ja auch von eitel Zwiebel einen Salat machen / und bey ſaurem Gebratens ſolches mit zurichten kan.

Rind-Fleiſch auf Holländiſche Art zu räuchern.

Man nimmt das hintere Viertheil von einem fetten Ochſen / ſaltzt es wol mit gutem Cölniſchen oder See-Saltz (wann mans haben kan) vier oder fünff Tag lang / darnach hänget man es auf / läſts einen Tag lang hangen und abtropffen / wickelt hernach ſelbiges in ein dünnes Tuch / und hängts in Rauch / bis daß es genug. Wann mans eſſen will / ſolle man es fein mürb ſieden / und hernach zu dünnen Schnitten ſchneiden / zum Salat aufgetragen.

Rind-Fleiſch einzuſaltzen / daß ſichs faſt ein halb Jahr lang hält.

Man nimmt das hintere ſtück Rind-Fleiſch / und kocht es recht mürb / hackt es in kleine Stücklein mit einem guten Theil Fett / würtzt und ſaltzt es / und machts mit geſchmoltzen Butter oder Schmaltz in etliche Häfen ein. So man nun darvon eſſen will / kan mans auf unterſchiedliche Weiſe zu- und anrichten / nemlich / man ſchneidet Aepffel in kleine dünne Schnitten / und ſtoſet ſie / thut darzu kleine Corinthen oder Weinbeerlein / hernach wann es wol geſtoſet / von dem gehackten Fleiſch darzu / wol durch einander gemenget / und auf Brodſchnitten aufgetragen.

Rind-Fleiſch-Würſt oder Hauſſiſſen auf Holländiſche Art zu machen.

Man ſchneidet Rind-Fleiſch fein klein / würtzt und ſaltzt es nach Belieben / ſtöſt es herach in einem Mörſer / füllet es hernach in ſaubere Därm / hernach thut man ſo viel Saltz ins Waſſer / daß es ein Ey tragen kan / und kocht es / läſts kalt werden / legt die Würſt darein.

Nota. Dieſe Würſt kan man ſolcher Geſtalt von Michaelis bis in den May friſch behalten.

Bruſtkern von einem Rind auf Engliſche Manier für Gäſte köſtlich zuzurichten.

Man nimmt ein gutes fettes Bruſtſtück von einem Rind / thut das Beinwerck und Knochen daraus / thut es in ein tieffes Geſchirr / und gieſſet Waſſer darüber / bis daß es bedeckt werde / wendet es des Tags dreymal nach einander um. Alsdann gieſſet man auch ſo viel Waſſer / Wein und Wein-Eſſig darüber / wann es aus dem Waſſer genommen worden / ſo viel / daß es ebenmäſſig davon bedeckt werde / läſts 24. Stund lang darinn ligen / thut es alsdann heraus / und trocknet es mit einem Tuch ab.

Ferner

Ferner nimmt man Mußcat-Nuß / Imber / Någelein / Zimmet und Mußcat-Blůh / eines ſo viel als des andern / alles klein geſtoſſen / und mit einer Handvoll Saltz vermiſcht / ſaltzt damit das Fleiſch auf beyden Seiten / und rollet es hernach zuſammen / bindet es mit einem ſtarcken Bindgarn veſt zuſammen / thut es in einen Topff / machts auch in ein Taig oder Paſtete / ſetzt es in den Ofen mit Hausbacken Brod / wann mans ausgenommen / ſo låſt mans kalt werden / iſſet es mit Senff und Zucker nach Belieben in Schnitten aufgetragen.

Rind-Fleiſch zuſammen gerollet / auch auf Engliſche Art.

Man nimmt das weiche Bauchſtůck von einem Rind / macht von Bronnwaſſer und gutem Saltz eine Saltz-Lacke / daß es ein Ey tragen mag / ſpaltet alsdann das Rind-Fleiſch von einander in der Mitten / alſo daß es zwo Rollen geben kan / und ziehet die Haut darvon ab / legt hernach das Fleiſch in vorige Lack oder Saltzwaſſer / thut darzu vier Pfund Fett / und låſts eine Nacht darinn ligen.

Weiter nimmt man zwo Handvoll Salbey / hackt ſie klein / und zwey Loth Pfeffer / vier Loth Någelein / und Mußcat-Blumen auch ſo viel / ingleichem ſechs groſſe Mußcat-Nůſſe / zerſtoſſet dieſes Gewůrtz / und vermiſcht es mit der Salbey / darzu thut man auch ein Handvoll Tragon klein gehackt / und zwo Håndvoll Saltz: dieſes ſtreuet man alles auf das Rind-Fleiſch / und rollet es alſo zuſamen / und bindet es veſt / thut es hernach in einen Hafen oder Topff / darnach ſchneidet man das Fett / und thut es darauf / gieſſet darůber guten Rhein-Wein und etwas mehr Waſſer / ſetzts in Ofen / wann man Brod båchet / verkleibt den Topf oder Hafen mit einem Deckel gar wol zu / låſts eine gantze Nacht darinn ſtehen / hernach nimmt mans heraus / und wendet es um / und macht den Topff wieder beheb und dicht zu / låſts wieder ſtehen bis auf den nechſten Morgen / thuts heraus / und hångt es in Rauch / ſo nicht zu warm ſeyn ſolle / auf.

Wann man es auftragen will / ſo ſchneidet mans zu Scheiben / und iſſet ſolches mit Senff und Zucker nach Belieben.

Rindern Schwantzſtůck zu ſtoſen.

Man kocht ein Rindern Schwantzſtůck nur halb gar / thut es hernach in einen Topff / gieſſet darůber den vierdten Theil einer Maaß ſeines eigenen vorigen Waſſers / und hernach ſo viel weiſſen Wein / thut darinn eine halbe Handvoll Cappern / ingleichem ſo viel Fenchel / auch eingemachte Cucumern / ſo in kleine Schnitte zerſchnitten / mit etwas Mußcat-Blumen / Mußcat-Nůſſe und Saltz / deckt es wol zu / und båcht es / trågts zu Tiſch mit Brodſchnitten.

Rinds-

Rinds-Zungen zu räuchern.

Man läſt die Zunge im Saltzwaſſer/ darinn auch Pfeffer iſt/ eine Wochen lang ligen/ hernach macht man die Saltz-Lacke/ und läſts vierzehen Tag lang darinn ligen: hängts hernach in Rauch/ bis daß ſie genug gedürrt.

2. Vom Kalb-Fleiſch.

Wann wir nun in vorhergehendem der Köchin die meiſte Vortheil/ in Zurichtung des Ochſen-Fleiſches/ angewieſen/ und aber das Kalb-Fleiſch/ wegen ſeiner guten Nahrung/ dem ſchwachen Magen das natürlichſte/ und/ wegen ſeiner Eigenſchafft/ das bäſte/ ſo wol für Krancke als Geſunde/ gehalten wird/ als wollen wir auch von demſelbigen/ ſo viel als man in unſerer Küche zu wiſſen vonnöthen haben wird/ kürtzliche Anleitung geben/ und folget demnach:

Erſtlich/ von dem Hertz/ Miltz und Lunge kan man ein vornehmes Bey-Eſſen machen auf nachfolgende Weiſe:

1. Beſagte drey Stucke/ nemlich/ das Hertz/ Miltz und die Lunge nimmt man/ und zerhackt es mit einander in kleine Stücklein/ thut ſolches in eine Pfanne/ und kochts mit Waſſer und Saltz/ thut darzu Butter oder klein zerſchnittenen Speck.

2. Wann es alsdann faſt gar und genug geſotten hat/ ſo thut man gutes Gewürtz darunter/ auch ein wenig Zwiebeln (obgelehrter maſſen) ingleichem Wein/ oder Wein-Eſſig/ beneben Citronen- oder Pommerantzen-Schalen/ und ein wenig von guten Küchen-Kräutern/ als Majoran/ Timian/ oder ein Lorbeer-Blättlein/ daß es darvon wolriechend und geſchmack werde.

3. So nun dieſes auch wol mit einander geſotten iſt/ und die Köchin gerne eine weiſſe Brühe darüber machen wolte/ ſo kan ſie ſüſſen Rahm/ oder aber Eyerdotter/ mit ein wenig Eſſig zerklopffet/ darüber thun/ richtet es an/ und trägts alsdann auf.

Was die Leber anbelanget/ ſo werden von demſelbigen unterſchiedliche Eſſen/ vornehmlich aber nachfolgende darvon zugerichtet:

1. Die Leber wird geſpickt/ mit Speck/ wie man ſonſten ein ſtück Fleiſch ſpicket/ hernach wird ſie in einem irrdinen Stollhafen/ mit Butter/ Wein und Gewürtz/ zugedeckt und gedämpfft gebraten.

Nota. Will die Köchin hernach eine gute Brühe über dieſe zugerichte Leber machen/ ſo ſtehet es ihr frey/ und ſchickt ſich zu ſolcher Brühe das Miltz gar wol/ weiln es eine feine dicklichte Brühe giebt.

2. Will man die Leber am Spieſſe braten/ ſo ſolle man ſie offt

mit heiſſem Butter betropffen / hernach auch eine gute Brühe darüber machen / weiln die Leber ohne Brühe ſonſten etwas ſtreng / von der Brühe aber ein wolgeſchmackes Eſſen giebet; man ſolle ſie derowegen im Braten ſtättig befeuchten.

Oder: Man nimmt eine Kalbs-Leber / ädert ſie fein ſauber ab / wäſcht und ſpickt ſie mit Speck durchaus faſt wol / und ſaltzts / ſchlägts in ein Nätzlein / ſteckt es an den Spieß / und bräts / träuffts mit Schmaltz oder ausgelaſſenem Speck / wie einen Braten / nimmt hernach ein Schmaltz / brennt ein wenig ſchön Meel darein / thut Fleiſch-Brühe und ein wenig Eſſig daran / ſamt Imber / Pfeffer / Nägelein / Saltz / und einen guten Sud thun laſſen / ſchüttet es über die gebratene Leber / man mag es gantz oder in Stücken alſo machen.

3. **Von der Leber ein gutes Bey-Eſſen zu machen:** So nimmt die Köchin die Kalbs-Leber / wann ſie wol gewaſchen / alſo roh / und ſchneidet Schnitzlein nach Belieben darvon / leget ſelbige auf einen Roſt / ſaltzts und trucknet es wol ab / thut es hernach in einer Pfanne mit Schmaltz übers Feur / und röſtet es darinn / macht hernach von Fleiſch-Brühe und guter Gewürtz / inſonderheit von Nägelein / eine gute Brühe darüber / und richtet es an.

4. **Auf eine andere Weiſe kan ſolches nachfolgender Geſtalt gemacht werden:**

Man ſchneidet die Leber zu kleinen Schnitzlein / welgert hernach ſelbige in ſchönem Meel / röſtet es in einer Pfanne über dem Feur mit Schmaltz; ſaltzt und würtzet es mit ein wenig Pfeffer und mehrertheil Imber / trägt es alſo trocken auf; will man aber über dieſes eine gute Brühe machen / kan dieſelbige von halber Fleiſch-Brühe / Wein / oder ein wenig Wein-Eſſig gemacht werden.

5. **Von der Leber macht man auch Leber-Vögelein nachgeſetzter maſſen:**

Wann die Kalbs-Leber wol gewaſchen und geädert / auch rein gewaſchen worden / ſo ſchneidet man von derſelben Schnitzlein / ohngefehr drey guter Finger breit / Fingers lang / und vier Meſſer-Rucken dick / leget je zwey und zwey gleicher Gröſſe neben einander / ſo viel als man zu machen in willens iſt; hernach nimmt man Saltz / Imber / Pfeffer und geſtoſſen Nägelein / durch einander gemengt nach Beliben und Gutdüncken / beſtreuet damit die Leberſchnitzlein / ein jedes auf eine Seiten / ſchneidet alsdann vom Spick-Speck ſchmale Scheiblein / nur Meſſer-Rucken dick / in Gröſſe der Leberſchnitzlein / und legts auf ein Leberſchnitzlein / ſo zuvor mit Gewürtz überſtreuet worden; deckt es mit dem andern zu / und alſo handelt man mit allen / alſo daß

jederzeit zwiſchen zweyen Kälbern Leberſchnitzlein ein geſchnitten Speck zu li-gen kommet.

Endlich ſo nimmt man das Kalbs-Netz / ſchneidet von demſelbigen gevierdte Stücklein / ſo groß / daß man damit ein jedes vor zugerichts darein wickeln könne / würtzt die zugerichte Lebern alsdann auch auf beyden Seiten auſſen / und legts in das Netzlein / ſchlägts an den vier Enden über einander / und hefftet ſolches in der Mitte / wo es über einander geſchlagen / mit einem kleinen höltzern Spießlein / ohngefehr kleinen Fingers lang.

Wann ſie nun alle eingewickelt über einander geſchlagen / und mit dem Höltzlein geſpieſt oder gehefftet worden / ſo legt man ſie auf einen Roſt / uñ läſts auf glüenden Kohlen fein anfangen zu braten / und aufzulauffen / alsdann / damit ſie auf dem Roſt nicht anbrennen / ſo thut man ſie in eine Pfanne mit Schmaltz / und röſtet ſie darinn / bis daß ſie gar werden.

Wann man nun ſiehet / daß ſie genug / hebt mans mit einem Schaum-Löffel aus dem Schmaltz / läſts darvon ablauffen / legts hernach zierlich in eine Schüſſel / thut die höltzern Spießlein darvon / macht geröſt Brod darüber / wie man ſonſten über Kramets-Vögel oder Lerchen pflegt zu thun / und trägts zu Tiſch.

Nota. Dieſes iſt ein ſonderbares Eſſen / und nicht jeder Köchin bekand / dienet inſonderheit für Gäſte / und kan ſolches / in Mangel der Vögel / an deroſelben ſtatt aufgetragen werden / und hat man dieſen Vortheil darvon / daß es bald gemacht / wenig koſtet / und keinem die Beine darvon im Halſe zu ſtecken kommen.

6. Wie man einen guten Leber-Kuchen machen ſolle / iſt ſelbiges faſt jeder Köchin gemein / und zuvor wiſſend / wir wollen aber zum Uberfluß nachfolgendes ſetzen:

Man hacket und ädert die Leber fein klein / unter das Gehäck thut man gutes Gewürtz / nemlich Saltz / Imber / Pfeffer / Nägelein / und dergleichen / dieſes alles thut man in das Kalbs-Netz / ſchlägts über einander / entweder viereckicht oder rund / hernach in ein irrdenen Stollhafen gethan / darzu ein wenig Fleiſch-Brühe geſchüttet / und darinn ſieden laſſen / hernach wann es wol eingeſotten / und nur eine kurtze Brühe hat / ſo ſolle man Schmaltz oder Butter daran thun / und in dieſem prägeln / auch oben einen eyſern Deckel über den Hafen legen / darauf glüende Kohlen / alſo daß es oben und unten ſchön gelblicht-braun werde / alsdann ſamt der Brühe und Schmaltz anrichten.

Nota. Unter das Gehäck ſolle die Köchin nicht vergeſſen / Schmaltz / Butter / Speck / oder gut Ochſen-Marck zu thun / darvon

 es

es fein mürb wird / will man auch von Eyern etwas darunter thun / wird ſolches nur deſto båſſer ſeyn.

7. **Wie man vom Kalbs-Kröß gute Würſtlein machen könne /** kan ſolches geſchehen / wie wir nachgehends bey den Schweinen andeuten wollen; dieſe Würſtlein ſeynd trefflich gut / und riechen nirgends nach / dieweil die Kälber nichts eſſen / ſondern nur ſaugen.

Nota. Man kan von Kalbs-Fleiſch auch andere gute Würſtlein machen / ſo man Fugitella nennet: nemlich / man nimmt Kalb-Fleiſch / låſt ſelbiges in Waſſer im Sud nur aufquållen / hernach thut mans heraus / hackt es klein / thut ein gut theil Speck darunter / darzu Saltz und Majoran / und eine gute Fleiſch-Brühe / ſchlågts in ein Kalbs-Netzlein ein / wie Würſt / bindet es auf beyden Seiten zu / und bratet es auf einen Roſt oder Brat-Pfannen / treiffts mit Butter oder Faiſten / man kan auch Eyer darunter thun.

8. **Von der Kalbs-Schulter** kan die Köchin ein Stück nehmen / wo ſie will / und kan ſelbiges ſieden. Das Schulterblat kan ſie auch ſpicken und braten; oder / ſie kan es auch gantz laſſen ſpicken / braten / und offt mit Schmaltz oder Butter betrieffen.

9. **Die Kalbs-Bruſt iſt gut zu ſieden.** Will man ſie aber braten / ſo füllet man ſie mit geröſtem weiſſen Brod / Eyer und guter Würtz / auch ein wenig Timian / oder andere wolriechende Kräuter darunter.

10. **Das Kalb-Fleiſch vom Halß / Schulter oder Bruſt** kan mit einer guten Brühe folgender Geſtalt gemacht werden:

Man låſt das Fleiſch in Waſſer ſieden / thut es hernach heraus in einen abſonderlichen Stollhafen / wirfft etliche Löffel voll geſtoſſen Semmel-Meel darüber / benebenſt Mußcat-Blühe / Majoran / und vergiſt des Saltzes nicht / ſchüttet die Brühe / worinn es zuvor geſotten / wieder darüber / låſts auf einer Glut wieder zugedeckt einſieden / hernach letzlich ein ſtück Butter darzu gethan / wann es zergangen / und ſich wol unter der Brühe vermenget / ſo richtet man es an / und dieſes wird ins gemein eine Majoran-Brühe genennt / iſt gar wolgeſchmack und gut.

11. Will man aber den Majoran darvon laſſen / und eine Paſteten-Brühe darüber machen / ſo ſiedet man es / wie zuvor / gieſt hernach voriges Waſſer / worinn es geſotten / darvon / und macht von halb Wein und Waſſer ſamt dem Gewürtz / auch Citronen-Schalen / eine gute Brühe darüber / wie darvon bey den Paſteten noch fernere Anleitung gegeben wird.

12. **Wie man gute Kälberne Schnitzlein** zurichten ſolle / hat die Köchin hiervon zu wiſſen / daß dieſes auch ein gutes Eſſen giebt / und nur in

vornehmen Häuſern einer hochberühmten Reichs-Stadt im Gebrauch/ und wird ſolches auf nachfolgende Weiſe gemacht:

1. Man ſchneidet von einem Kalbs-Stotzen oder Schlägel / inſonderheit im Winter/ wann derſelbige gefroren/ fein lange dünne Schnitz oder Schnitten herab / ſchlägt alsdann dieſelbige mit dem Meſſer-Rucken / thut ein wenig Imber mit Saltz/ Pfeffer/ Salbey und Majoran-Blätlein / oder dürr gepülvert/ darein.

2. Ferner nimmt man das Feiſte von einem Ochſen / ſchneidet von demſelbigen lange Schnitz daraus / gleichwie man vom Speck breite Schnitze ſchneidet/ wann man darvon den Spick-Speck machen will / legt ſolches über voriges / und wickelts über einander / wie eine Rolle / ſteckts an ein Spieß/ und läſts braten / träuffts mit Butter / und ſo man es anrichten will/ ſo gieſſet man das abgeträuffte darüber/ und trägts alſo auf. Oder:

3. Man nimmt vom Kalb-Fleiſch / läſt ſelbiges im Sud aufquellen / nimmt hernach ſo viel Ochſen-Feiſte/ und zerhackts/ darzu auch Peterſillien/ Salbey und Majoran darunter / macht darnach breite Schnitze darvon / zerklopfft ſelbige mit einem Meſſer-Rucken/ und nimmt das vorgemeldte Gehäck/ ſtreicht es dünn darauf/ und wickelts über einander / darnach ein Netzlein darüber; das Gehäck und die Schnitze müſſen auch zuvor geſaltzen werden/ ſteckt es an ein Spießlein/ läſts braten in einer Pfanne/ und nicht auf dem Roſt/ es ſolle aber röſch gebraten/ und offt umgewendet werden.

13. **Einen geſpickten Kalbs-Braten zu machen**/ ſo nimmt man eine gantze Kälber-Keule / und ſpicket dieſelbige gantz klein / und das Fleiſch vom Knochen bis an das Gelenck gantz abgethan / hernach legt man ſolchen (wann man will) einen halben Tag lang in eine kräfftige Brühe / ſteckts ferner an den Spieß / und läſts langſam braten / befeuchtet dieſelbige unter der Zeit des Bratens offt mit beſagter Brühe/ und laſt ſolche Brühe in der Brat-pfanne/ damit ſie darinn auffſiede/ und dicker werde.

Nota. Die Köchin kan dieſen Kalbs-Schlägel ſo lang braten / bis daß bräunlicht und faſt ſchwartz/ wie ein Wildprät/ ſiehet/ hernach im Anrichten Capern darüber/ ſamt der Brühe/ thun.

2. Man kan ſonſten dieſes Stück auch ſieden mit einer kurtzen Brühe/ wie man die junge Wälſche Hüner machet / und wann man es anrichtet/ zerſchneidet mans in lange Schnitten/ damit man alſobald ohne Vorgeſchnitten darvon eſſen könne.

Andere Köchinnen bachen dieſe Schnitten in einem Nonnenfürtzlein-Taig/ weiln es aber zuviel Mühe koſtet/ auch man die Schnitten in der Pfannen nicht wol umwenden kan / als ſtellen wir es unſer Köchin frey / ſolches zu thun oder zu laſſen.

14. Vom hintern Viertheil kan die Köchin das dicke Fleiſch von dem dünnen abſondern/ uñ hernach ſelbiges allein mit obbeſagter Brühe oder gantz trocken braten/ aber man ſolle ſolches nicht ſieden/ wie anders Fleiſch.

15. Die Nieren anbelangend / ſo an dieſem hintern Viertheil ſtehen/ und man gute Nierenſchnitten darvon machen wolte / ſolle man ſamt deroſelben Fett hinweg nehmen/ hernach ſelbiges zuhacken/ Saltz / Gewürtz / und ein wenig Peterſillien und Zwiebel daran thun / unterdeſſen aber ein ſtücklein Brod auf dem Roſt geröſtet/ und ſo es noch warm/ ſchmieret man diß Gehäck darauf / bäckts in einer Pfanne im Schmaltz / alſo daß es fein allenthalben braun / und eine Kroſte bekomme. Will mans im Auftragen mit Zucker beſtreuen / ſo ſolle ein wenig Zimmet und Nägelein darunter ſeyn / und den Ranfft der Schüſſel auch mit Zucker beſtreuen. Oder

Man hackt die Nieren ſamt ihrem Fett und dem nechſten weichen und feiſten Fleiſch / ſo daran geſtanden / ſaltzt / und würtzt es mit Imber / Pfeffer und Mußcat-Blumen klein zerſtoſſen oder zerſchnitten / klopfft etliche Eyer/ je nachdeme man viel Gehäcks machen will / rührts wol durch einander / und ſtreicht ſelbiges fein rund und in der Mitte hoch erhaben auf die geröſte Weckſchnitten / bächts hernach in einer Pfanne im Schmaltz / bis daß ſie ſchön braunlecht-gelb / und alſo gar werden / trägts hernach obbeſagter Weiſe mit oder ohne Zucker auf.

Nota. Die Köchin hat aber diß in Acht zu nehmen / daß man meiſtens die Nieren auf jetzt beſagte Weiſe nicht roh/ſondern wann der Nieren-Braten gar / ſelbige erſt darvon nimmt / und ſolcher Geſtalt/ wie gewieſen worden/ zurichtet.

16. Von dem Kalbs-Schlägel ein gutes Bey-Eſſen zu machen: So nimmt man das Fleiſch von dem Bein herab / ſchneidet ſolches nach Belieben / und thut es in eine Schüſſel / gieſſet Waſſer darüber / hernach ein ſchnittlein Speck oder Butter/ darbey Saltz/ Gewürtz/ Wein oder ein wenig Wein-Eſſig und Zwiebel ; Item / ein Lorbeerblat / beneben ein wenig Citronen-Schalen/ mit einer Schüſſel zugedeckt/ und auf einer Glutpfanne ſieden laſſen.

17. Aus vorigem Fleiſch eine gute Topff- oder Hafen-Paſtete zu machen / ſo kan man vorbeſagtes mit kleingehacktem Ochſen-Fett und mit einer guten Brühe in den Topff thun.

Hat die Köchin vom gebratenen Hammels-Kolben den ausgetropfften Safft oder Brühe/ worvon wir oben geſagt/ und ein wenig Citronen-Safft darunter / ſo kan ſie es drüber thun/ es wird nur deſto bäſſer ſeyn.

Wann man nun vermeint / daß es bald gar und genug geſotten ſeye/ ſo thut mans heraus in eine Schüſſel / und läſts ſo lang auf einer Glut ſtehen/

hen/ bis man ſie zu Tiſche trägt/ damit das Ochſen-Fett nicht beſtehe oder gerinne.

Nota. Von eben dieſem Gehäck kan man gute Kalbs-Knöpfflein oder kleine Würſtlein machen/ und würtzet ſelbige/ wie man das Gefüll bey den Hünern machet.

Wann man von obigem Gehäck Würſtlein machen will/ ſo ſolle man keine Peterſillien noch Zwiebel darein thun; dann darvon wird ſonſten das Kalb-Fleiſch ſauer/ und verdirbt.

18. Wie man gute Kalbs-Würſtlein machen ſolle/ kan ſolches nachfolgender Geſtalt geſchehen:

Man nimmt die Kalbs-Leber und Lunge/ jedes halb/ und hackts unter einander gantz klein/ ſaltzts und würtzts nach Belieben/ ſchneide hernach Ochſen-Feiſte darzu/ jedoch nicht gar zu klein/ machts mit einem Milchrähmlein an/ füllet es in Ochſen- oder andere Därme/ läſts ziemlich leer/ bindet es an beyden Orten zu/ legts in ein Saltzwaſſer/ ſeuds und trocknets auf einen Roſt ab.

Ein gutes Eſſen von Kalbs-Schwäder.

Man kocht oder bratet den Schwäder/ thut darzu kleine Roſienlein/ gekocht und kleingeſchnittene Datteln/ nehmt hernach den Dotter von zwey friſch gelegten Eyern/ und ein klein Semmel-Brod fein geſchnitten/ würtzt es mit Pfeffer/ Saltz/ Mußcat-Nüß und Zucker/ truckt den Safft von Pommerantzen und Limonien darein/ legts zwiſchen zwo Scheiben mit Butter angerührtem Taig/ bächt oder kröſcht es.

Ein köſtliches Bey-Eſſen von Kalb-Fleiſch auf Engliſche Manier.

Man hackt Kalb-Fleiſch gantz klein/ vermiſcht es mit geriebenem Brod/ Corinthen/ Datteln/ Mußcat-Nüß und Zucker/ mit ein wenig Roſen-Waſſer/ und ein wenig Saltz/ und zwey oder drey Eyern/ wärmt es zuſammen über einem Kohlfeur/ und rührt es ſtättig um/ bis daß es ein dicker Fleiſch-Taig werde/ nehmt etwas darvon/ legts auf dünn geſchnitten Brod/ ſo zuvor in Eyerdotter eingedunckt/ kröſcht hernach dieſe aufgetragene Schnitten/ bis daß ſie genug/ und trägt ſie zu Tiſch/ mit Gewürtz und Zucker beſtreuet/ zum andern Gang bey einer Gaſterey.

Eine Kalbs-Bruſt in einer Brühe wolgeſchmack zuzurichten.

Man nimmt die Bein und Knochen aus der Kalbs-Bruſt/ legt hernach das Fleiſch in friſches ſaubers Waſſer/ bis das Blut ſich heraus ziehet/ thuts heraus/ läſts trocknen auf einem ſaubern Tuch.

Ferner

Ferner nimmt man allerley gute wolriechende Kůchen-Kråuter / geſtoſſene Mußcat-Nůß / Zimmet und Imber / Limonien-Schalen in kleine Stůcklein zerſchnitten/ alles durch einander gemiſcht / und ſolches innwendig in das Kalb-Fleiſch geſtreuet / rollet und bindet es ſtarck zuſammen / låſts hernach im Waſſer mit Saltz ſieden/ thut das Kalb-Fleiſch darein/ ſchåumet es fein ſauber ab/ thut auch ein Bůſchlein wolriechende Kråuter darein/und deckt es zu.

Wann es nun bald gekocht iſt/ ſo wirfft man ein wenig důnn geſchnitten Mußcat-Nůß darein/ und ein gut Theil Mußcat-Blůhe/ und eine Limonien klein zerſchnitten / låſts alſo in der Brůhe ligen / trågts zu Tiſch mit Wein-Eſſig/ worinn ein wenig Fenchel geſchnitten/ oder nur alleir.

Nota. Auf dieſe Art kan man auch das Halßſtůck / ohne Ausnehmung der Knochen/ zurichten; man kan auch/ ſo man will/ die Bruſt angebunden laſſen.

Ein gehacktes Bey-Eſſen von Kalbs-Fůſſen/ auf Engliſche Art.

Man nimnt zwey Kalbs-Fůß/ kocht ſie můrb / und ziehet die Haut ab/ ſchneidet ſie gantz klein mit der Krumme von zwey Semmel-Brod/ durch einander vermengt/ alſo daß mans nicht unterſcheiden kan/ was es ſey.

Alsdann nimmt man ein halb Pfund Ochſen-Fett klein geſchnitten / die Dottern und das Weiſſe von Eyern / růhrt es wol durch einander : darnach nimmt man eine Handvoll kleine Roſienlein/miſcht alles durch einander mit wenig Saltz / und etwas gerieben Mußcat-Nůß und Zucker / oder was man ſonſten fůr Gewůrtz haben will / thut es hernach in ein Kalbs-Netz / ſo wie ein Såcklein zuſammen genehet ſeyn ſolle / darnach thut man ein gut Theil Ochſen-Marck darzu / bindet es in ein Serviet, låſts zwo Stund lang in Waſſer ſieden. Nehmts heraus / und beſteckt es mit abgeſchålten Mandeln/ gieſſet darůber Weinbeer-Safft/ Butter und Zucker.

Kalbs-Klôß auf eine ſonderbare Art zuzurichten.

Man nimmt ein hinter Viertheil von einem ſtůck Kalb-Fleiſch / hackt es gantz klein/ und thut darunter Peterſillien und Timian ; vermengt es hernach mit geriebenem Brod und kleinen Roſienlein / auch zweyen Eyern wol geklopfft ; wůrtzt ſolches mit Någelein / Mußcat-Blůhe / Pfeffer und Saltz : hiervon macht man nun Ballen mit den Hånden / wie man ſonſten die Klôß macht / kocht ſelbige in einer Schůſſel mit Butter und Hammels-Brůhe ůber einer Kohlpfanne/ ſchůttet auch/ ſo man will / ein wenig Roſienlein darzu / wann es gekocht / ſo richtet man es auf Brodſchnitten an / und trågts zu Tiſch.

Ein ander gutes Bey-Eſſen von Kalbs-Fleiſch.

Man ſchneidet das Fleiſch gantz dünn / klopfft es hernach mit einem Roll-oder Walger-Holtz / bis daß es fein mürb werde: ſaltzt es ein wenig/ und kröſcht es in einer Pfanne ohne einzige Feuchtigkeit So es nun genug gekröſcht worden / ſo nimmt man etwas Butter und das Fett aus der Pfanne / und ein wenig Wein-Eſſig und Lemonien-Safft / alles in eine Schüſſel / gieſſet eine Duncke darüber / läſts auf einer Kohlpfanne ein wenig aufkochen / ſetzts zu Tiſche.

Einen Kalbs-Kopff zu ſtofen.

Man thut den Kalbs-Kopff / ſo zuvor wol gereinigt und gewaſchen / in einen Keſſel / und kocht denſelbigen in weiſſem Wein und Waſſer / und wann er mürb worden / ſo ſchneidet man die eine Helffte des Kopffs in kleine Stücklein: hernach ſchneidet man etliche Auſtern / und miſcht alles unter einander / darzu thut man auch Mußcat-Blumen und ein wenig Auſtern-Brühe: darzu kan man auch Sardellen thun / wann mans hat. Das Gehackte alles zuſammen in eine Schüſſel / und macht eine Brühe darüber mit Eyerdottern / deckt alles mit dem andern halben Kopff zu / und trägts zu Tiſche.

Eine Kalbs-Bruſt zu kochen.

Man kocht die Kalbs-Bruſt mit Waſſer und Saltz / thut darzu wolſchmeckende Küchen-Kräuter / läſts ſieden / bis fein mürb wird / darnach nimmt man etwas von der Brühe / und macht ſie dick mit hart geſottenen Eyern: legt das Fleiſch auf eine Schüſſel / thut Weinbeer-Safft / Butter und Capern in die Duncke / und macht ſie dick mit rohen Eyerdottern / ſo gerührt ſeyn müſſen / und gieſſet ſie über das Fleiſch / welches auf Brodſchnitten gelegt ſeyn ſolle / trägts auf.

Von Kalbs-Fleiſch ein Gehackts zu machen.

Man nimmt eine halbe Kälbern Käul / und ſchneid ſie in dünne Schnitten / hackt es an beyden Seiten wol mit dem Rucken des Meſſers: nehmt alsdann wolſchmeckende Küchen-Kräuter / hackt ſie klein / darzu ſechs Eyerdotter ſamt dem Weiſſen wol geſchlagen / thut es in eine Schüſſel ſamt dem Fleiſch und Kräutern / ſamt ein wenig Saltz und Waſſer nach Belieben / arbeitet es mit den Händen wol durch einander / thut es in eine Bratpfanne / darnach bacht man den halben Theil mit ungeſaltzener Butter / darzu thut man alsdann noch mehr Butter und Wein-Eſſig / läſts zwiſchen zwo Schüſſeln auf den Kohlen fein gemächlich ſtofen / und wendet es offt um.

Einen Kalbs-Kopff gantz zu braten.

Man nimmt einen Kalbs-Kopff / macht ein klein Loch darein / daß man das Hirn ausnehmen könne / darnach legt den Kopff über Nacht in Waſſer /

und trocknet ihn alsdann ab / füllet denſelbigen mit gutem Fülſel / bratet ihn / und begieſſet ihn mit Butter und Saltz / wann er meiſtentheils gebraten / beſtreuet man ihn mit groben Brod: und wann er gantz gebraten iſt / gieſſet man Wein-Eſſig / Zimmet / Butter und Zucker darüber / man muß ihn aber zuvor von einander ſpalten / und hernach erſt darüber gieſſen / und auftragen.

Ein Kalbs-Kopff in einer Brühe für Gäſte.

Man kocht den Kopff in Saltz und Waſſer / daß er bedeckt ſeye / ſamt einem Büſchlein wolriechender Kräuter / weiſſen Wein und Wein-Eſſig / Imberſchnitten / gantze Mußcat-Blumen und klein geſchnitten Limonien / kocht alles / bis daß es mürb / läſts hernach in der Dunck-Brühe ohngefehr eine Wochen lang ligen; wann man ihn nun zu Tiſch auftragen will / ſo ſetzt man denſelbigen aufrecht in die Schüſſel / und ſteckt ein Roßmarin-Zweiglein ins Maul und in die Augen / zieret die Schüſſel mit Gallert und eingemachten Cucumern mit Wein-Eſſig Tuncken / Gallert und Limonien durch einander gemiſcht.

Kalbs-Lunge zu kochen.

Man kocht ſie erſt mit Waſſer / darnach nimmt man Peterſillien / Zwiebeln / und andere wolriechende Kräuter / und hackt ſie klein / und wann die Lunge geſotten / thut man ſie in einen kleinen Topff mit den Kräutern und Zwiebeln / auch ein wenig von ihrer Brühe / worinn ſie geſotten worden / ferner Butter und Weinbeer-Safft / Gewürtz und Saltz / läſts eine kleine Weile ſieden / trägts mit Brodſchnitten auf.

3. Vom Hammel-Fleiſch.

1. Unter dem Wort Hammel-Fleiſch wird auch verſtanden das Schaaf- oder Lamm-Fleiſch / weiln faſt eins wie das andere kan zugerichtet werden. Wollen demnach nur kürtzlich nachfolgenden Unterricht unſer Köchin mittheilen:

Vom Hammel / ſo nicht zu alt ſeyn ſolle / wird das vornehmſte die Bruſt unter Gemüß / inſonderheit unter Rüben / alsdann auch das Schwantzſtück / und der Hammels-Kolben / ſo zum Braten dienet / ſeyn.

2. Den Ruckgrad kan man auch am Spieſſe braten / und zwiſchen jeder Rücken-Rippe einen Schnitt thun / damit man im Vorlegen des Zerſchneidens einen Vortheil haben möge.

3. Im Braten beſtreuet man denſelbigen mit Brod und Saltz; Item / man ſpaltet ihn auf jeder Seiten / und legt ihn auf den Roſt / und würtzt ihn nach Belieben.

4. Das gantze Theil von dem hintern Viertheil / wo der Schwantz ſtehet / giebt den Suppen einen talgichten Geſchmack / muß man alſo das Fett darvon nehmen / inſonderheit das jenige / ſo um die Nieren iſt / das übrige Stück / wann es gar geſotten iſt / auf einen Roſt braten / oder aber ſonſten eine gute Brühe darüber machen.

5. **Den Hammels-Schlägel** kan man ſpicken / in eine Paſtete ſetzen / hernach warm oder kalt eſſen / etliche ſpicken ihn auch mit Knobloch.

6. **Den Hammels-Kolben** auf Frantzöſiſche Art zu machen: ſo ſcheelet man demſelbigen die Haut ab / ſchlägt ihn mit einem Walgerholtz / daß er fein mürb werde / hauet alsdann das End vom Knochen ab / und thut alles Fleiſch darvon / hacket hernach daſſelbige mit Ochſen-Fett oder Speck; wann hernach Saltz / Gewürtz und Zwiebeln / darunter zwey Eyer zerrühret / und alles wol unter einander gemänget worden / ſo macht man alles dieſes Gehäck wieder um den Knochen / in der Form / als wie der Kolben zuvor geweſen / und ziehet die Haut / ſo zuvor herab gezogen worden / wieder drüber / und verbindets mit einem Bindgarn / thuts alsdann in einen Hafen / und ſiedet es mit guter Fleiſch-Brühe bey einem Feuer.

Wann es nun halb gar iſt / ſo ſchüttet man grob gebröckelte und geſchnittene weiſſe Rüben darauf / läſts mit einander wol einſieden / ſo viel als ſeyn kan.

So man ihn alsdann anrichten will / ſo thut man denſelbigen aus dem Hafen / auf eine Schüſſel oder Teller / thut den Bindfaden darvon / und richtet die Rüben drüber an.

Wolte man aber keine Rüben darüber machen / ſo kan man dieſen Hammels-Kolben / wann er gar iſt / nur allein anrichten / und ein oder zwo Zwiebeln / mit Lorbeer-Blätter / Timian und etwas Citronen-Schalen daran thun.

Dieſen gefüllten Hammels-Kolben kan man auch in eine Paſtete machen / und alsdann warm eſſen / zuvor aber / wann man die Paſtete aus dem Ofen thut / zerriebene Eyer / und (ſo man will) Knoblochs-Safft darüber lauffen laſſen.

7. Man ſiedet auch den Halß und die Bruſt / von einem Schaaf oder Hammel / mit Rüben / und wann ſie faſt gar ſeyn / ſo röſtet man Meel in einer eiſernen Pfanne / mit ſtättigem Umrühren / alſo daß es nur braun werde / und nicht verbrenne / und thuts über die Rüben.

8. Will die Köchin auch gute **Lamms-Würſtlein** machen / ſo nimmt ſie von dem Lamm das Lünglein / und zerhacket unter daſſelbige ein Netzlein / an ſtatt der Feiſte / ſchlägt hernach Eyer daran / und ein wenig Milchrahm / würtzts mit Imber und Pfeffer / nimmt alsdann die Därm vom

Lamm/ und füllet es darein/ nur nicht voll/ ſonſten ſpringen ſie auf/ ſiedet es hernach/ und macht ein gutes Brühlein darüber.

Einen Hammels-Keul zu braten.

Man nimmt einen Hammels-Keul/ ziehet demſelbigen die Haut ab/ ſo dünn als man kan/ und ſpickt denſelbigen mit ſüſſem Speck/ ſteckt auch ohngefehr 12. Nägelein darein/ wann es halb gebraten iſt/ ſchneid hernach drey oder vier dünne Stücklein darvon/ hackt dieſelbige gantz klein mit ein wenig geſtoſſenem Imber/ gieſſet ein Koch-Löffelvoll weiſſen Wein darüber/ ſamt einem ſtück ohngeſaltzen Butter/ zwey oder drey Löffelvoll Weinbeer-Safft/ ein wenig Pfeffer und etwas Capern/ die nur obenhin geſotten haben. Hernach hackt man Eyerdotter darein/ und beſtreuet den Hammels-Keul mit Meel/ und trägts in einer Brühe zu Tiſch.

Eine gute Suppe oder Brühe von Lamms-Köpffen/ Engliſche Art.

Man kocht ſie in ſo viel Waſſer/ als die Köpffe zudeckt/ und mit allerhand Gewürtzen/ nach Belieben/ machts dick mit durchgeſiebtem Haber-Meel und Rahm/ thut etwas Roſien und Corinthen darein/ ſo zuvor ſauber gewaſchen worden/ und ein wenig Saltz. So man nun die Suppe abnimt/ ſo thut man Spaniſchen Wein oder Seck mit Zucker darein.

Eine Hammels-Keul zu ſtofen.

Man nimmt eine Hammels-Keul/ hackt dieſelbige gantz klein mit einem guten Theil Fett/ thut ſelbiges hernach in einen irdenen Topff/ ſetzts auf Kohlen mit weiſſen Wein und ein wenig von der Hammels-Brühe/ thut ferner darzu Roſienen/ Datteln/ Zwetſchgen/ Saltz/ Nägelein und Mußcat-Blumen/ läſts zuſammen weichen/ bis daß man meint/ daß es genug ſeye/ trägts zu Tiſche.

Hammels-Schnitten zu ſtofen.

Man nimmt die Seite von einem Hammel/ hauet ſelbige in kleine Stück/ Knochen/ und alles mit einander/ macht ſie rein/ und thut ſie in einen Topff/ mit ein Echtmaß weiſſen Wein und ein wenig Waſſer/ laſts mit einander ſieden/ und ſchäumt es wol ab/ thut ferner eine Handvoll Peterſillien darein/ mit ſechs Zwiebeln/ beydes klein gehackt/ gantze Nägelein und Mußcat-Blumen/ auch Saltz: und wann es genug/ ſo trägt mans zu Tiſch.

Ein ander gutes Eſſen von einem Hammels-Keul.

Man nimmt einen Hammels-Keul/ ſchneidet denſelbigen in dünne Stücklein/ ſo lang als man kan/ drey oder vier queer Finger breit. Nimmt hernach Peterſillien/ Knobloch und Timian/ hackts fein klein/ darzu ſolle man auch nehmen Hammels-Fett/ würtzt es mit Wein/ Pfeffer/ Nägelein/

Mußcat-

Mußcat-Blühe und Saltz / legt ſelbiges auf die Fleiſch-Schnitten / und rollet ſie hernach auf / macht jedes veſt mit einem ſpitzigen Holtz / und rollet ſie in Eyerdotter mit geriebenem Brod / brät oder bächt ſie in einer Schüſſel mit Butter.

Nota. Auf dieſe Weiſe kan man auch das Kalb-Fleiſch zurichten / und kleine Roſienlein darein thun. Es giebt ein gutes Abend-Eſſen. Iſt auch in eine Paſtet gut. Oder auch in Wein und Butter abgeſotten / giebt ein gutes Bey-Eſſen.

Einen Hammels-Halß auf Frantzöſiſche Manier.

Man nimmt einen groſſen Hammels-Halß / kocht und ſchäumt ihn wol ab / darnach nimmt man zwo Handvoll Peterſillien / ſo ſie rein geleſen und gewaſchen / thut man ſie in ein Netz / und kochts mit Hammel-Fleiſch / darbey ein wenig friſche Butter und Saltz.

Ferner nimmt man Auſtern / ſiedet ſie in ihrer eigenen Brühe mit ein wenig gantzer Mußcat-Blühe und weiſſen Wein-Eſſig / hernach ein halb Pfund Butter / ſetzts über Kohlen / klopfft es ſtättig / bis daß faſt ſieden will / und hackt die Peterſillien gantz klein / und eine halbe Limonien klein geſchnitten / darzu vier oder fünff Löffelvoll weiſſen Wein-Eſſig / rührts durch einander um / und thut die Auſtern darein.

Zieret die Schüſſel mit Oliven / Cappern / Fenchel und Limonien / deckt die Schüſſel zu mit Brodſchnitten / und legt das zugerichte darauf / gieſſet eine Brühe und Duncke darüber.

Ein gutes Bey-Eſſen von dem vördern Viertheil eines Hammels.

Wann das Hammel-Fleiſch halb gebraten iſt / ſo ſchneidet man einen Theil darvon in kleine Stücklein / und hackt es klein / darnach ſetzt es in eine Brühe / ſamt dem abgetropffelten / und mit weiſſem Wein / Mußcat-Nüß / Cappern / Fenchel / und ein wenig Wein-Eſſig mit eingeſchnitten Zwiebeln. Wann es nun genug / ſo thut man klein gehackte Limonien drein / ſamt der Schale und allem / legt das Fleiſch auf die Schüſſel / und gieſſet das übrige darüber.

Ein ſonderbares Eſſen von dem vördern Viertheil eines Hammels / für Gäſte.

Man ſteckt das vördere Viertheil eines Hammels an den Spieß / und ſchneidet es ſchrims / ſtopfft es hernach voller Auſtern / und begieſſet es mit weiſſem Wein und Zwiebeln; und wann es gebraten iſt / ſo nimmt man alle das abgetropffte und etliche Auſtern / Cappern / Fenchel und Limonien klein

geſchnitten/macht ſie warm/ und wann das Fleiſch gar iſt/ſo thut mans in eine Schüſſel/ und gieſſet die Suppe darüber/ trägts zu Tiſch.

Eine Lamms-Seite zu kröſchen oder zu bachen.

Man kocht es halb und halb/ nimmt hernach das Fleiſch fein ſauber von den Knochen ab/ hernach fünff oder ſechs Eyerdotter/ klopfft ſie/ und ein wenig Majoran und Peterſillien klein gehackt/ klopffts auch ſamt den Eyern/ ſchneidet hernach das Lamm-Fleiſch in kleine Stück/ wickelts in die Eyer ein/ und bächt es mit Waſſer und Saltz/ macht eine Duncke darzu von weiſſem Wein/ Butter und Zucker.

Das unterſte Viertheil von einem Hammel zu ſtoſen.

Man nimmt die Knochen aus/ und ſchneidet es in kleine Schnitten/ darnach ſiedet mans in ſo viel weiſſem Wein als das Fleiſch bedecken kan; darnach thut man Saltz darein/ und ein gut Theil gantz klein geſchnittene Zwiebeln/ ſamt geriebenen Mußcat-Nüſſen. Wann es wol geſotten iſt/ ſo thut man Weinbeern-Safft/ Butter und Zucker darein.

Das vordere Viertheil von einem Hammel zu braten.

Man nimmt das vördere Viertheil von einem Hammel/ ſchneidet beyde Flabben ab/ daß es gleich ſeye einem Kalbs-Viertheil. Nimmt hernach Peterſillien und Zwiebeln/ mit ein wenig Fenchel klein geſchnitten/ und ſpicket damit das Hammel-Viertheil/ und in einem jeden Ort/ da mans einſtopffet/ gieſſet man einen Löffelvoll Brühe von Fenchel/ legts an Feur/ und ſetzt eine Schüſſel mit weiſſem Wein und Butter darunter/ und begieſſet es damit. Hernach nimmt man andern weiſſen Wein/thut darein etliche Zwiebelſchnitten/ und kocht es mit einander/ und wann das Fleiſch gar iſt/ legts in die Schüſſel zum Wein und Zwiebeln/ thut darzu Limonien-Safft/ und trägts zu Tiſch.

4. 5. Vom Schaaf- und Ziegen-Fleiſch.

Was wir zuvor von dem Hammel-Fleiſch gemeldet haben/ kan auch von dem Schaaf- und Lamm-Fleiſch verſtanden werden/ und hat die Köchin damit/ nach Belieben/ zu thun/ was ſie will/ je nachdeme es des Landes Gewonheit mit ſich bringet; im übrigen wolte ſie etwan von den verſchnittenen Lämmer-Nieren ein Eſſen machen/ kan ſie ſolches auf nachfolgende Weiſe zurichten:

Die Nieren von verſchnittenen Lämmern muß man in der Mitte ſpalten/hernach ſelbige mit Hahnen-Kämen und Mägen in die Paſteten ſetzen.

Oder

Oder man kan ſie ſtoſen / ſpicken / und an einem Spieſſe braten. Oder auch prägeln.

Die jungen Ziegen richtet man auf allerley Art zu / man brätet es auch / gleichwie Lamms-Fleiſch.

Schaafs-Füſſe zuzurichten.

Wann dieſelbige gekocht / und ſchön weiß / ſo ſpaltet man ſie entzwey / nimmt hernach Eyerdottern mit ein wenig gehackten Peterſillien und ein wenig Saltz / bächt ſelbige alsdann in ungeſaltzener Butter / trägt ſie zu Tiſch mit Weinbeer-Safft und Butter.

6. Vom Schweinen-Fleiſch.

Von den Schweinen kan man vielerley gute Speiſen nachfolgender Geſtalt zurichten:

1. Von Span-Färcklein / will man ſolches braten / ſo giebt man Achtung / wann es am Spieß anfänget heiß zu werden / und zu ſchwitzen / ſo trocknet man ſolches mit einem reinen Serviet oder andern Leinen Tuch ab / ziehet es vom Spieß / und trägts / ſo bald man eſſen will / alſo warm auf den Tiſch; dann ſo man es kalt werden läſt / oder zudecket / ſo wird die Haut weich / und das Färcklein ungeſchmackſam.

2. Das gebratene Span-Färcklein zu füllen / hat die Köchin zu wiſſen / daß das Gefülſel gemeiniglich von des Span-Färckleins Leber / Gurgel und guten Kräutern / auch von Caſtanien / Birn / und dergleichen / wie man die Gänſe füllet / darzu genommen wird; weiln aber von dem Gefülſel das Gebratene gar gerne weich darvon wird / als kan man ſelbiges allein machen / und erſt / wann man das Färcklein auftragen will / darein thun / oder in eine Neben-Schüſſel beyſetzen.

3. Will man ein Span-Färcklein in einer kurtzen Brühe machen / ſo ſchneidet man Speck ziemlich dick / welgert denſelbigen in Saltz und Pfeffer / und ſpicket das Färcklein damit / wickelt es hernach in ein Serviet, und bindet es auf beyden Seiten zu / und läſts hernach ſieden / und thut daran / was man ſonſten zu kurtzen Brühen pfleget zu thun; wann es nun genug geſotten / ſo thut mans heraus / und die Serviet darvon / richtet es in einer Schüſſel auf einer andern Serviet an / beſtreuet es mit Blumen / Citronenſchnitten / Peterſillien / oder dergleichen.

Will mans aber in keine Serviet auftragen / ſo ſchneidet man den Kopff herab / und den übrigen Cörper in vier Theil / legt hernach den Kopff in die Mitte einer Schüſſeln / und die andern Stücke darum her / und zieret oder beſtreuet es / wie oben geſagt / nach Belieben.

Nota.

Nota. Bey Bratung des Span-Färckleins hat die Köchin zu wiſſen/ daß ſie im Anfang/ ehe ſie daſſelbige mit Speck beträufft/ oder die Schwarte damit beſtreicht/ ſolle ſie ſelbiges ſtättig zuvor mit Saltzwaſſer übergieſſen/ ſo überkommt es keine Blatern/ dann ſolches nicht allein heßlich ausſiehet/ ſondern es wird auch die Haut ſehr hart davon.

4. Was von groſſen Schweinen man für Fleiſch einſaltzen/ räuchern/ oder ſonſten friſch verſpeiſen könne/ iſt ſelbiges jeder Bäurin gemein/ und wollen wir unſerer Köchin nur etliche wenige Sachen/ inſonderheit/ wie man allerhand gute Würſt machen könne/ nachfolgende Anweiſung geben:

Gute Schweine Würſt zu machen: So nimmt man zu vierthalb Pfund Schweinen Gehäck ein Pfund Rinderns/ darzu ein gutes Pfund Speck/ hackt alles klein/ thut darzu ſieben Loth Saltz/ zwey Loth Kümmel/ oder/ ſo man will/ etwas Coriander/ ferner zwey Loth Pfeffer und ein Maaß Waſſer.

Knack-Würſte werden auf zweyerley Weiſe gemachet;

1. Von dem Schweinen-Ingewaid.
2. Vom Kalbs-Kröß.

1. Die Knack-Würſte vom Schweinen-Ingewaid zu machen/ ſo ſiedet man das Ingewaid ein mal drey oder vier/ daß es ſchön weiß werde; hernach thut mans heraus/ und läſts auf einem Serviet trocknen/ ſaltzt es/ und läſts ein Tag ſieben oder achte ligen/ ſchneidet es ferner in Stücklein/ und menget ungeſaltzenen Speck darunter/ ſtreuet Pfeffer darüber.

Mit beſagter Materi füllet man die Därmer/ man läſt ſie aber nicht aufſieden/ dann ſonſten zerborſten ſie/ hängts alſo auf/ und räucherts.

Will man ſie aber nicht räuchern/ ſondern bald eſſen/ ſo ſiedet man ſie nur halb gar/ gleichwie die Blut-Würſt/ bratet oder röſtet ſie hernach nach Belieben.

2. Die Knack-Würſte vom Kalbs-Kröß/ ſeynd delicat und lieblich zu eſſen/ und nimmt man an ſtatt des Eingewaids nur eitel Kalbs-Kröß/ wol gereinigt/ und nach Belieben gewürtzt/ hernach in guter Fleiſch-Brühe aufgeſotten/ und alsdann auf einem Roſt gebraten.

Wie man Würſte/ ſo man Salzizoni oder Saulſiſſen nennet/ machen ſolle.

Man nimmt drey Pfund Schweinen-Fleiſch/ darzu drey Pfund Rind-Fleiſch/ alles durch einander gar klein gehackt/ darzu ferner zwey Pfund Speck/ und zwey Loth Pfeffer/ fünffzehen Loth Saltz/ alles wol unter einander gemänget/ und hart auf einander geſtoſſen/ vor dem Ofen getrocknet/ und nicht in den Rauch gehänget.

Auf

Auf eine andere Art gute Würſt zu machen.

Man nimmt zu drey Pfund gehacktem Schweinen-Fleiſch zwey Pfund andern Gehacktes / darzu zwey Pfund Speck / ſieben Loth Saltz / zwey Loth Pfeffer / und ein Maaß Waſſer.

Wie man eine gute Blut-Wurſt machen ſolle: Man hacket Zwiebeln / wann ſie zuvor abgeſotten / wie wir droben angezeigt haben / thut ſie alsdann unter das Blut mit Saltz / Pfeffer / Nägelein / und (ſo man will) geſtoſſen Zimmet / und ſchneidet darunter kleine Stücklein von den Flaumen oder Schweins-Fett / mengt es wol durch einander / füllet damit die allerkleinſte Därme / ſo zuvor von dem Fett abgelöſet / geſchabt und gereinigt seyn ſollen.

Will man dieſe aufſieden / ſo thut man ſie in einem Keſſel über das Feur / und ſticht ſie mit einem ſpitzigen harten Höltzlein / daß ſie nicht aufbärſten. Und ſo man gute Milch darunter nimmt / ſo werden ſie darvon fein mild und bäſſer / als wann es von eitel Blut iſt / man kan auch / ſo man will / ein wenig Kümmel darunter thun.

Wie man weiſſe Würſt auf Frantzöſiſche Manier machen ſolle / dienet unſerer Köchin auch zu wiſſen / wiewol wenig Schweines darzu kommt / wollen wir deroſelben doch dieſes hierbey zu ſetzen nicht umgehen:

Man nimmt gute Milch / hackt hernach von guten Vögeln das bäſte Fleiſch / thut darzu auch Schweinen-Fett / Zwiebeln / Saltz / Gewürtz / und machts / wie man ſonſten die Brat-Würſt / oder Blut-Würſt zu machen / gelehret.

Will man dieſe weiſſe Würſte kochen / ſo ſolle man ſie zuvor etwas aufſieden / wie die Blut-Würſt / hernach in einer Brat-Pfanne geprägelt / und nicht auf den Roſt geleget / man ſolle aber im Prägeln das Fett offt darvon abgieſſen.

Wolte mans ja auf dem Roſt braten / ſo muß man Papier darunter legen / und kan mans mit Senff eſſen.

Wie man von dem Rückſtück oder Grad gute Würſt machen ſolle.

Man ſchneidet von dem Schweins-Rücken und von dem kurtzen Bein etliche ſtücklein Fleiſch / es ſolle aber dieſes noch friſch und nicht geſaltzen ſeyn / hackts hernach auch mit ungeſaltzen Speck und Schweins-Fett / würtzet dieſelbige / wie ſonſten andere Würſte / umwickelt alles dieſes Gehäck mit einem reinen Tuch / oder aber in kleine Därmer gefüllet / wie Würſte / läſts hernach in einer Pfanne ſieden / thut kein anders Fett daran / als was ſie ſelbſten ge-

ben / wann ſie gar ſeyn / kan man ein ſäuerlich Brühelein darüber machen / und das Tuch zuvor darvon thun.

Nota. Hier von dieſem Gehackten kan man auch die Paſtetlein füllen / gleichwie von dem Kalbs-Fleiſch gemeldet worden.

Gute Leber-Würſt zu machen.

Man nimmt wolgekochte Schweins-Leber / ſtöſſet dieſelbige wol in einem Mörſer / darnach thut man darzu ein gut Theil fein klein gehacktes Fett / und Eyerdottern; beſtreuet ſie mit Saltz / Pfeffer / Nägelein und Mußcat Blumen / und ein wenig Roſienlein / füllet die Därme damit / und kochet ſie.

Gute Schweins-Würſtlein zu machen.

Man nimmt Schweinen-Fleiſch / ſo nicht zu fett / und hackt es klein / ſtampfft oder ſtöſt es in einem Mörſer / beſtreuet es mit Pfeffer / Saltz / Mußcat-Nüß und ein wenig Salbey / ſtöſt alles wol durch einander / und wann es genug iſt / verwahret mans in ſteinern Häfen / ſo lang als man will. So man nun darvon ſpeiſen will / ſo rollet mans mit den Händen einem Würſtlein gleich / tunckt ſie in Eeyerdotter ein / und kröſcht ſie / oder bächts mit Butter.

Brat-Würſtlein auf Polniſche Art zu machen.

Man nimmt Schweinen-Fleiſch / thut die Knochen alle daraus / und ziehet die Haut darvon ab / alſo daß das Fleiſch nicht zu fett ſeye / hackt es gantz klein / und ſtöſts in einem Mörſel wol / darnach wieget mans / und thut zu jedem Pfund Fleiſch zwey Loth Saltz / hernach Pfeffer / Nägelein / Mußcat-Nüß / Imber / Mußcat-Blumen und Zimmet / jedes ſo viel als des andern; wann nun alles wol durch einander gemiſchet iſt / ſo nimmt man ein Löffelvoll darvon zu einem Pfund Fleiſch. Ferner nimmt man Aniß-Saamen / Körbel- und Coriander-Saamen / eines ſo viel als des andern / auch durch einander gemenget und geſtoſſen. Alsdann ein halben Löffelvoll darvon zu einem Pfund Fleiſch. Vor allen Dingen aber ſaltzt man das gehackte Fleiſch wol / arbeitet hernach ſolches alles wol durch einander / und laſt es alſo einen Tag und Nacht ſtehen / darnach thut man das Gewürtz darein / und knetets mit ein wenig Mußcateller-Wein / und dieſes zwey Tag nach einander mit dem Wein geknetten. So nun die Därme fertig / ſo zuvor zween Tag lang im Saltz und Waſſer gelegen / ſo thut man wieder zween Tag nach einander Spaniſchen Wein oder Seck / und Biſem darein; füllet alſo damit die Därme / und läſts im Camien über Nacht räuchern / hängts hernach an einen Ort / daß ſie nur ein wenig Wärme vom Feuer haben können. Wann ſie nun trocken ſeynd / ſo nimmt mans herab / und verwahret ſie in einem Fäßlein gerädener Holtz-Aſchen / worinn ſie ſich lange Zeit erhalten können.

Wann

Wann man ſie trocken haben will/ ſo nimmt man ſie vom Camien/ und legt ſie in ſo viel Oel/ als es bedecken kan / nachdem ſie eine Nacht oder zwey geräuchert worden; ſo man nun darvon eſſen will/ ſo ſchneidet man ſie dünn/ und iſſet ſie kalt.

Nota. Im Oel halten ſich die Würſte viel Jahr lang.

Folget nun ferner/

Wie man gute Schincken auf Weſtphäliſche Art machen ſolle:

1. Wann man die Schincken von dem Schwein abgelöſet / ſo läſt man ſie etliche Tage ligen/ bis daß ſie ein wenig erſtarcken / ſaltzt ſie alsdann ein/ und läſts im Saltz acht Tag lang darein / nach ſolchem nimmt man ſie heraus/und legt ſie auf ein groſſes Bret/ oder Tiſch/ je nachdem man viel oder wenig Schincken hat/ legt alsdann noch ein anders Bret darauf / mit darauf geſetztem ſchwerem Gewicht / damit das Saltzwaſſer daraus gepreſſet und darvon ablauffen könne.

2. Wann ſie nun ſo lang gepreſſet / daß man vermeinet / daß das Saltzwaſſer meiſtens heraus / ſo thut man das Bret und Gewicht davon / ſaltzt noch einmal auf der Seiten / wo es Fleiſchicht und keine Schwarte iſt / und hängt es nach dreyen Tagen in den Rauch / welchen man von Wacholder/ Roßmarin/ und wolriechenden Kräutern macht.

3. Wann alsdann der Schincken genugſam geräuchert / und die Köchin denſelbigen ſieden will / ſo ſolle ſie demſelbigen in laulecht Waſſer legen / und wann er ſehr geſaltzen iſt/ ſo muß man mit dem Wäſſern abwechſeln / bis daß man vermeint / daß das Saltz genug heraus ſeye / hernach wäſcht und trocknet man ihn/ und ſteckt ihn in einen engen Hafen / damit er wenig Brühe habe/ damit ſich die Krafft vom Schincken nicht viel ins Waſſer ziehe.

4. Damit aber der Schincken wolriechend werde/ ſo thut man in den Hafen auf dem Boden etliche gute Kräuter / als Majoran / Timian / und dergleichen / auch etliche Citronen-Schalen; und ſolle die Köchin allezeit heiſſes Waſſer im Vorrath haben / damit/ wann die Brühe eingeſotten / man wieder etwas darzu gieſſen möge.

5. Wann nun der Schincken genug geſotten / ſo läſt man denſelbigen in ſeiner Brühe ſtehen und erkalten / damit er einen guten Geſchmack darvon bekomme / thut denſelbigen heraus / und legt ihn in eine Schüſſel / damit die Brühe darvon abtropffe.

6. Wann nun der Schincken in die Schüſſel abgetropfft / ſo löſet man die Schwarte darvon ab / und beſtreuet das Fleiſch mit zerriebenent gedürrten Majoran/ Pfeffer/ Nägelein/ und/ ſo man will/auch vom geſtoſſen

Zimmet / man kan ihn auch mit Nägelein beſtecken / hernach bey dem Auftragen mit Lorbeer-Blättern zieren.

Nota. Wann das Gewürtz darauf geſtreuet / ſo deckt mans mit der Schwarte wieder zu / wann man es auftragen will / deckt mans wieder auf / und rollet dieſelbige zierlich und rund über einander.

7. Wann die Köchin von dem Schincken ein Neben-Eſſen machen will / ſo kan ſie ſchmahle Schnitten von dem Schincken ſchneiden / ſelbige auf den Roſt legen / oder in einer Pfanne prägeln / hernach eine Brühe von Wein-Eſſig und Pfeffer darüber machen / auch Pommerantzen-Safft darüber trucken.

8. Man kan es auch klein hacken / und in die Eyerkuchen thun.

9. Wann man einen Schincken gar geſotten / ſo kan man denſelben die Haut abziehen / hernach in einer Paſtete von ſtarckem Roggen-Taig einſetzen / man muß aber lang im Ofen laſſen ſeyn.

Ein Färcklein in einer Brühe.

Wann das Färcklein gebrühet iſt / ſo ſchneidet man den Rückgrad heraus / gleichwie man es bey einem groſſen Schwein machet. Nimmt hernach die Seiten / und trocknet ſie in einem Tuch / und thut alle Knochen ebenmäſſig daraus / läſt hernach das übrige einen Tag und Nacht über im Waſſer ligen.

Ferner nimmt man wolriechende Kräuter / hackt ſelbige gantz klein / ſchneidet eine Mußcat-Nuß und ein gantz ſtück Imber drein / miſchet die Gewürtz und Kräuter wol durch einander mit ein wenig Saltz / und überſtreuet damit die vorige beyde ausgenommene Seiten / ſprenget ferner ein wenig Wein-Eſſig drüber / und rollet ſie zuſammen / und mit ſtarckem Bindgarn veſt zuſammen gebunden.

Wann nun diß geſchehen / ſo kochet man dieſe beyde Fleiſch-Rollen in Waſſer und weiſſen Wein-Eſſig / darzu ein gut Theil Saltz. Wann es nun wol geſotten / ſo ſeihet man die Brühe ab / ſiedet in demſelbigen gantze Mußcat-Blumen / thut auch Limonien darein / ſo in kleine Stücklein zerſchnitten ſeyn ſolle.

Nachdem man es nun vom Feuer abgenommen / und kalt worden / thut man das Färcklein darein / und läſts acht Tag lang drein ligen / trägts hernach mit Senff und Zucker zu Tiſch.

Nota. Den Kopff und die Füſſe ſolle man nicht ſo viel kochen / wie die Rollen.

Ein gantzes Span-Färcklein in einer Brühe.

Man läſſet reines Waſſer / guten Reiniſchen Wein und Saltz mit einander

ander ſieden / thut hernach das Färcklein darein / mit etlichen Zweiglein von Roßmarin / darzu auch Mußcat-Blühe / geriebene Mußcat-Nuß und zerſchnitten Imber; kochet alſo das Färcklein / bis daß es gantz mürb werde / thut darzu etwas Weinbeer-Safft / und nimmt es aus / ſchneidet ferner eine Limonien gantz klein darein / ſamt der Schale / und allem was daran iſt / thut auch etliche Lorbeer-Blätter darzu / und wann die Brühe kalt worden / ſo thut man das Färcklein darein / und läſts vierzehen Tag lang drinn ligen / trägts zu Tiſch mit Zucker und Senff.

Daß ein Färcklein ſchmäcke wie Lamms-Fleiſch.

Man nimmt ein fettes Färcklein / und von demſelben das Ingewaid / ſchneidet es in vier Theil / füllet es wie ein Lamm / ſpicket es mit Peterſillien / und brätet es / begieſſets mit Butter und Saltz / und wann es gar iſt / ſo beſtreuet man es mit Meel / macht eine Duncke darzu von Butter / Pommerantzen-Safft und Pfeffer.

Schweinen-Fleiſch zu braten ohne Haut.

Man nimmt ein kleines Gliedſtück Schwein-Fleiſch / ſteckts an Spieß / läſts braten / bis daß anfängt die Haut abzugehen / ziehet demnach ſelbige ab / und beſtreichet das Fleiſch mit Roßmarin und Nägelein / begieſſet ſolches ſtättig mit Butter und Saltz / macht ferner eine Duncke darzu von geriebenen Brod / Waſſer / weiſſen Wein / geſtoſſen Zimmet / ſo alles mit einander geſotten werden ſolle / thut letzlich Butter / Wein-Eſſig und Zucker darzu.

7. Vom Hirſch-Fleiſch / wie auch 8. Vom Rehe / Wildwerck.

Was wir unſere Köchin / auf dieſem Meyerhofe / von allerhand Zurichtung des Fleiſches / ſo wol im Kochen / Braten / Einſaltzen und Räuchern / alſo auch in Paſteten einzuſetzen / zur Genüge Anweiſung gethan / auf ſolche Weiſe kan ſie auch mit dem Wildwerck umgehen / inſonderheit weiln dieſes keine tägliche Speiſe / ſondern gemeiniglich nur für Herren und Gäſte gehöret / wollen derowegen uns der Kürtze befleiſſen / und das übrige der Köchin hiemit anbefohlen haben.

Wie man Wildbrät neun oder zehen Monat lang gut oder ſchmackhafft erhalten könne.

Man nimmt eine Wildbrät-Keul / ſticht Löcher darein / wie man bey dem Rind-Fleiſch thut / wann man daſſelbige ſpicken will / nimmt alsdann Pfeffer / Mußcat-Nuß / Nägelein / Mußcat-Blühe und Saltz / ſtopffet es damit / thut ſolches ferner in weiſſen Wein-Eſſig in einen irrdenen Topff

oder Haſen; und ſo es von einem Hirſch iſt/ ſolle ſolches bey nahe vier Pfund ſeyn. Wann man demnach ſolches in einen Ofen bachen will/ muß mans in dem Topff/ mit einem zugeklaibten Deckel/ ſechs oder ſieben Stund lang im heiſſen Ofen ſtehen laſſen. So es nun gebachen iſt/ ſo nimmt man den Deckel ab/ und legt ein Teller und Stein darauf/ damit das Fleiſch im Topff beſſer gepreſſet werde/ und in ſeiner Brůhe und Safft verbleibe. Macht ferner den Topff voll mit geſchmoltzen Butter/ und verwahret denſelbigen im Keller. So man nun darvon ſpeiſen will/ ſo nimmt mans heraus/ und ſchneidet důnne Schnitt/ trågts mit Senff und Zucker zu Tiſch.

9. Von Haſen.

1. Die Haſen auf unterſchiedliche Weiſe zuzurichten/ iſt faſt jedermänniglich bekand/ ſie werden aber ins gemein/ wann ſie abgezogen/ geſpicket und am Spieſſe gebraten.

2. Etliche Köche reiben ſie mit ihrer eigenen Leber/ wann ſie ſie anſtecken wollen/ darvon werden ſie im Braten ſchön roth.

3. An die gebratene macht man eine ſůſſe Brůhe/ man thut auch/ ſo man will/ Cappern und Citronenſchnitten darum her.

4. Der Růcken von dem Haſen wird fůr das båſte Stůck genommen/ es ſeynd auch die Keulen/ inſonderheit das Bein/ gut.

5. Man kan die Haſen auch mit einer kurtzen Brůhe ſtoſen/ hernach mit oder ohne Knochen in eine Paſtete mit ſtarckem Taig eingemacht/ inſonderheit wann mans über Land verſchicken wolte.

6. Will man von dem Haſen kalt oder warm eſſen/ ſo ſolle mans in einen Torten-Taig einmachen.

Nota. Etliche Köche laſſen den Haſen zuvor einen halben Tag in Eſſig ligen/ ehe ſie ihn anſtecken.

10. Von Kaninichen.

1. Die Kaninichen richtet man zu/ wie die jungen Hůner/ in die Brůhe kan man ein wenig Knobloch thun/ wann man will.

2. Man macht ſie auch gantz in eine Paſtete ein.

3. Man ſpickt und bratet ſie auch am Spieß/ dafern man aber keinen Speck håtte/ ſolle mans mit Butter oder Schmaltz begieſſen.

4. Wann man ſie vom Spieſſe ziehet/ ſo legt man ſie auf dem Růcken/ gieſſet ihnen Saltz und Waſſer in den Leib.

5. Man kan ſie auch gehackt in kleine Paſtetlein einmachen/ wůrtzen/ und/ wie gebråuchlich/ mit Citronen-Schalen zurichten/ und warm eſſen.

II. Von wilden Schweinen.

1. Das wilde Schweinen-Fleiſch wird auf vielerley Weiſe zugerichtet/ wird ins gemein für das Geſind in Erbſen gekocht oder geeſſen / ſchmeckt bäſſer als das zahme aus denſelbigen.

2. Den wilden Schweins-Kopff ſetzt man für die Herren und Gäſte auf / denſelbigen hat unſere Köchin nachfolgender Geſtalt zuzurichten.

Erſtlich/ ſie ſteckt demſelbigen einen Stecken in das Loch des Gehirns/ und brennt dem Kopff alles Haar ab / und macht ihn allenthalben fein ſauber; diß Abbrennen thut man aber/ wann man denſelbigen nicht brühen oder ſchaben will.

Wann nun derſelbige wol gewaſchen und gereiniget iſt / ſo läſt man ihn in einen Keſſel oder groſſen Hafen in einer kurtzen Brühe wol einſieden / und wann er bald gar iſt / ſo thut man gutes Gewürtz daran / und gieſſet ziemlich viel rothen Wein darüber / läſts ferner darinn ſieden / bis daß er genug und die Brühe ziemlich eingeſotten; läſt ihn alſo in der Brühe ſtehen / und darinn erkalten / alſo daß er den Geſchmack vom Gewürtz und Wein wol an ſich ziehe.

Hernach thut man ihn heraus / und läſt ihn trocken werden / nach demſelbigen legt man ihn in eine Schüſſel auf ein rein weiſſes ſaubers Serviet, zieret dann ſelbigen mit Lorbeer-Blättern / Blumen / Citronen-Scheiben/ und gehackter grüner Peterſillien.

Nota. Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schwein / worvon man Paſteten machen will / ſollen alle zuvor mit einem Rollholtz wol geſchlagen und mürb gemacht / und in groben Paſteten-Taig eingeſetzt werden.

3. Von wilden Schweinen kan man auch etliche Stück rein ſpicken / und am Spieſſe braten / wie man ſonſten ins gemein zu braten pfleget / hernach kan man eine Brühe von Wein-Eſſig/ Pfeffer/ Saltz/ ein wenig Zucker und Zimmet darüber machen.

4. Man kan das Fleiſch auch einſaltzen und räuchern / gleichwie bey den zahmen Schweinen oben erinnert worden.

V. Vom Geflügel.

Nachdeme wir nun unſerer Köchin kürtzlich / jedoch gründlichen Unterricht gethan / wie ſie von allerley Thieren das Fleiſch auf mancherley Art wolgeſchmack zurichten ſolle: Als wollen wir deroſelben noch ferner / nach unſerer obigen Haupt-Abtheilung des Fünfften Stücks / vom Geflügel / auch nachfolgenden Unterricht geben.

Wir

Wir verſtehen aber unter dem Wort Geflügel hie nachgeſetzte:

1. Von Indianiſchen Hünern.
2. Von Rep-Hünern.
3. Von Hünern und Capaunen.
4. Von jungen Hünern.
5. Von Gänſen.
6. Von Endten.
7. Von Tauben.
8. Von allerhand kleinem Gevögel.

1. Indianiſche Hüner werden auf vielerley Weiſe zugerichtet; wir wollen aber nur etliche der Köchin zur Nachricht auf folgende Art beſchreiben:

1. Eine gute Suppe / von den groſſen Indianiſchen Hahnen / macht man auf dieſe Weiſe:

Wann der Hahn ausgenommen worden / ſo wiſchet man den Leib innenwendig / jedoch ohne Waſſer / ſauber aus / und ſchneidet etliche Schnitt in den Magen und Schenckel / damit man groſſe ſtück Speck / ſo zuvor mit Pfeffer und Saltz gerieben worden / in das Aufgeſchnittene ſchieben könne.

Hernach hefftet mans mit hültzern Spießlein dadurch / als wann mans braten wolte / und ſtecket den Schenckel unter den unterſten Schnabel / und ſchneidet das obere Theil von der Naſen hinweg / umwindet es mit Bindgarn / damit man ſie wieder fein gantz aus der Brühe heraus heben könne.

Wann man ſie nun ſolcher Geſtalten geſotten / ſo thut mans aus der Brühe / legts auf ein weiſſes Serviet, und zieret es mit allerhand geprägelten Citronenſchnitten / ſchönen Blumen / und dergleichen / nach Belieben.

Man kan ſie auch an einer langen Brühe ſieden / hernach wann ſie faſt gar ſeynd / gute Kräuter daran thun / als Roßmarin / Majoran / Timian / ingleichen gutes Gewürtz / weiſſen Wein / und / ſo man will / groſſe oder kleine Zwiebel.

Nota. Die Köchin hat hierbey auch abſonderlich zu wiſſen / daß ſie auf vorbeſagte Weiſe den zugerichten oder gekochten Welſchen Hahnen in der Brühe zuvor erkalten laſſe / damit er den Geſchmack von den Kräutern und Gewürtz wol an ſich ziehen möge / hernach alsdann erſt wieder warm machen / und auftragen.

2. Den Indianiſchen Hünern / welche die Köchin in einer kurtzen Brühe geſotten hat / kan ſie die Knochen heraus thun / und die Haut abziehen / oder aber ſie zerſchneidet nur das Fleiſch / und ziehet die Knochen heraus / ſpickt hernach das übrige / und brätet es.

3. Man

3. Man kan auch die Schenckel und Flügel von dem Indianiſchen Hun thun / und ſie auf dem Roſt braten. Oder

4. Eine Suppe darüber folgender Geſtalt machen: Nemlich / von Senff / Saltz / Wein-Eſſig / Pfeffer / und geſchnittenen Zwiebeln.

5. Man hackt auch das Fleiſch / und macht eine Brühe darüber von zerriebenen Eyern / gleichwie bey den Hünern.

Nota. Das gebratene Indianiſche Hun / oder Welſcher Hahn / ſchmeckt kalt bäſſer als warm / man kan es aber auch mit Zimmet und Nägelein beſtecken / und mit Citronen-Schalen zieren.

2. Von Rep-Hünern.

1. Rep-Hüner werden gebraten / wie die Capaunen / nur hat die Köchin zu wiſſen / daß ſie ihnen die Flügel abſchneiden ſolle / den Kopff aber läſt ſie daran / läſt ſelbigen ſamt dem Halſe ungerupffet / und verbindet es im Braten / damit die Federn nicht verbrennen.

2. Die Köchin kan auch von dem Rep-Hun ein gutes Herrn-Eſſen nachfolgender Geſtalt machen / nemlich:

Sie nimmt das gebratene Rep-Hun / zerſchneidet ſelbiges in zehen oder zwölff Stücklein / ſetzts hernach in einer Schüſſel übers Feur / thut darzu ein wenig Waſſer / Wein und Wein-Eſſig / Pommerantzen-Schalen / Saltz und Nägelein / auch ſonſten gutes Gewürtz / nach Belieben / und läſts mit einander ſieden; wann es demnach bald gar iſt / ſo macht man eine kurtze Brühe von ungebrandter Brod-Rinde / richtet es alsdann an / und trägt es auf.

Nota. In Einkauffung der Rep-Hüner hat die Köchin nachfolgende Anmerckungen:

(1.) Im Anſehen.
(2.) Im Geruch.

(1.) Im Anſehen / kan ſelbiges die Köchin am bäſten wiſſen / wann ſie den todten Rep-Hünern die Augen aufbricht / ſeynd nun dieſelbige groß und klar / gleichſam noch lebend / ſo iſt es ein Anzeigen / daß ſie noch friſch ſeynd / dann / je länger das Rep-Hun todt ligt / je welcker demſelbigen die Augen werden / alſo gar / bis daß ſie endlich gar ausgehen.

Ein junges Rep-Hun kennet man am Schnabel / wann derſelbige ſchwartz / auch brauue Schenckel hat.

Die Hahnen ſeynd die bäſten und ſchmackhaffteſten / wann ſie noch jung ſeynd / und ſie ſich mit dem Weiblein noch nicht gepaaret haben.

Die rothen Rep-Hüner haben einen Sporn an dem Fuſſe / und

Die grauen/ einen rechten Ring um die Augen/ auch einen halben Circul von rothen Federn vor der Bruſt.

(2.) Im Riechen/ kan die Köchin ſelbiges zur Noth noch wol brauchen/ wann es nur nicht gar zu mächlich ſchmäckt; welches dann dahero kommt/ wann die Rep-Hüner zu alt/ oder an einem warmen Ort eingewickelt/ oder gefrohren geweſen/ ingleichem auch/ wann ſelbige an einem mochten feuchten Ort gelegen.

Nota. Wann man derowegen die Rep-Hüner für Gäſte etwan eine Zeitlang bewahren und aufheben will/ ſo ſolle man dieſelbige in einen Waitzenhauffen oder kühlen Keller legen/ und ſie dieſelbige nicht viel mit den Händen betaſten oder anrühren laſſen/ bis daß man ſie erſt zurichten will; man ſolle ihnen aber auch das gröſte Gedärm/ darvon ſie ſonſten bald ſtinckend und übelriechend werden/ zuvor heraus nehmen.

Die jungen Rep-Hüner/ ſo nicht viel gröſſer als Wachteln ſeynd/ windet man in breit geſchnittenen Speck/ und über jedes ein Weinblat/ hernach an ein hültzern Spieß gebraten.

Die Köchin ſolle auch wiſſen/ daß ſie die Rep-Hüner im Abthun nicht bluten laſſen ſolle/ ſondern nur denſelbigen den Kopff eintrucken/ oder ihnen den Rücken zerbrechen.

Man macht die Rep-Hüner auch in die Paſteten ein/ und kan ſie kalt eſſen.

3. 4. Von Hünern/ Capaunen und jungen Hünern.

Wann die Köchin etwan geſchwind und in Eil ein gutes Eſſen von Hünern zurichten wolte/ kan ſie ſelbiges nachfolgender Geſtalt machen:

1. Erſtlich ſolle ſie dem Hun den Kopff abreiſſen/ ſolches hernach in einen Kübel in kaltes Waſſer werffen.

2. Hernach nimmt mans heraus/ enthäutet es/ und ſpaltet ihnen darauf den Rücken/ nimmt das inwendige heraus/ wäſcht ſie wol/ und hauet ſie in Stücken/ ſchlägt darnach auf jedes Stück mit dem Rücken des Küchen-Meſſers/ daß alſo demſelben die Knochen zerbrochen und fein mürb werden.

3. Unterdeſſen aber läſt man jemand anders eine Pfanne übers Feuer ſetzen/ darein Waſſer/ Butter/ oder Speck und Saltz thun.

4. Wann nun die Brühe in der Pfanne ſiedet/ ſo wirfft man vorige Stücker darein/ und würtzt ſie nach Belieben mit Pfeffer/ Zwiebeln/ und dergleichen.

Auf eine andere Art kan die Köchin von den Hünern ein anders Eſſen zurichten/ nemlich:

1. Sie nimmt die Hüner / wann ſie vorgelehrter maſſen ins kalte Waſſer geworffen worden / aus demſelbigen heraus / hauets in Stücken / wäſcht ſie wol / und thut ſolche in eine Pfanne mit geſchmoltzenem Speck oder Butter/ alſo daß ſie einen Geſchmack von dem Geprägelten bekommen.

2. Wann ſolches geſchehen / ſo nimmt ſie eine gute Brühe / worinn Kräuter/ als Majoran/ Roßmarin/ Timian / oder dergleichen geſotten worden/ gieſt es darüber / im fall man aber keine ſolche Brühe im Vorrath oder bey Handen hätte / ſo nimmt man nur Waſſer mit Saltz/ Gewürtz/ gewürffelt Speck oder Butter/ wie auch weiſſen Wein / Zwiebeln / Pommerantzen- oder Citronen-Schalen / und thut es daran.

3. Wann ſie nun vorbeſagter maſſen zugerichtet und wol geſotten / ſo macht man von zerklopfftem Eyerdotter / oder guten Milchrahm darüber / nur mit einer kurtzen Brühe / rührt es ſtättig / daß es ſich nicht anhänge; die Köchin ſolle hierbey auch die Peterſillien nicht vergeſſen / wie auch bey vorigem; dann dieſes Kraut giebt allen dergleichen Eſſen einen guten Geſchmack.

Die dritte Art junge Hüner zuzurichten / kan nachfolgender Geſtalt geſchehen:

1. Man ſpaltet die Hüner im Rücken / wann man ſie nun ausgenommen/ wäſcht ſie hernach / und bieget ſie von einander / alſo daß ſie gantz platt ligen können.

2. Wann ſie demnach alſo platt gelegt/ ſo ſchlägt man mit dem Rucken des Küchen-Meſſers darauf ein mal oder etliche / damit die Knochen zerbrochen und mürbe werden mögen.

3. Legts alsdann ferner in eine Schüſſel / thut daran weiſſen Wein/ Wein-Eſſig / Saltz / Gewürtz / Citronen- oder Pommerantzen-Schalen / klein und groſſe Zwiebeln/ auch von guten Küchen-Kräutern / wendet es auch bisweilen um/ damit ſie einen guten Geſchmack von dem Gewürtz und Kräutern bekommen/ thut ſelbige alsdann heraus / läſts abtropffen / und prägelts in einer Pfanne über dem Feuer mit Butter oder Schmaltz.

4. Wann die Köchin aber im Anrichten gerne eine gute Brühe darüber haben wolte / ſo kan ſie von dem jenigen / worinn ſie zuvor gelegen / eine dergleichen Brühe machen.

5. Will ſie aber denſelbigen eine feine Farbe machen / ſo ſolle ſie dieſelbige nur in trocknen Meel umwenden / oder aber auch in einen Nonnenfürtzlein-Taig tuncken.

Nota. Wann man ſie anrichtet / ſo iſt die bäſte Brühe von Pommerantzen-Safft darüber.

Will die Köchin Hüner einmachen / ſo man ſonſten Eingebickt nennet / ſo macht ſie es auf nachfolgende Weiſe;

1. Wann die Hüner abgethan / ausgenommen und gewaſchen ſeyn / ſo thut ſie dieſelbige in einen Hafen / gieſſet friſches Waſſer daran / und ſaltzts ein wenig / läſts hernach eine Weile ſieden / gieſſet hernach das Waſſer darvon / und thut Wein daran / auch Mußcat-Blühe / Imber / Nägelein / Zimmet und Zucker / auch groß und kleine Roſienen / macht es ein wenig mit Saffran gelb / laſts alſo dämpffen / und richtet es an.

Auf eine andere Art ein gutes Eſſen von Hünern zu machen:

1. Man nimmt die Lebern von den Hünern / hackt dieſelbige mit Speck / Majoran / Salbey / und andern guten Küchen-Kräutern / thut auch Gewürtz-Nägelein daran / wie man ſonſten pflegt ein gutes Gefülſel zu machen / und füllt es in die Hüner / ſetzts zu / und läſts ſieden.

2. Hernach nimmt man Köpfflein Salat / ſchüttet ein wenig ſiedend Waſſer darüber / und diß zu dreymahlen / darnach zerlaſſen Butter darüber / läſt alles mit einander ſieden / und richtet es an.

Junge Hüner kan die Köchin folgender Geſtalt zurichten:

1. Man ſchneidet ihnen die Gurgel ab / läſts verbluten / brühet hernach dieſelbige / ropfft und nimmt ſie aus / und wäſchts mit warmen Waſſer.

2. Will man ſie aber trocken und ohngebrühet ropffen / ſo werden ſie geſchmackhafftiger; dann vom Brühen verlieren ſie ihren guten Geſchmack / hernach ſengt mans über dem Feuer / daß die kleinſte Federlein darvon kommen.

3. Läſts alſo beropfft ein Tag lang ligen / damit das Fleiſch kurtz und mürb werde.

4. Wann ſie nun kalt ſeynd / ſo trocknet man ſelbige wol ab / und ſpicket ſie mit Speck / oder da man ſie nicht ſpicken wolte / ſo bedecket mans nur mit breit geſchnittenen Speck.

5. Wann man den Speck / der Länge nach / mit einem hültzern Spießlein darüber gehefftet / ſo ſcheinen ſie wie Rep-Hüner. Steckt man ſolches aber in die Zwerch / ſo ſcheinen ſie wie Wachteln.

6. Bindet alsdann Weinblätter darauf / und hefftet die hültzern Spießlein an einen groſſen eiſernen Spieß / und brätet es an einem ſchönen hellen Feuer.

7. Wann nun der Speck im Braten anfängt bräunlicht zu werden / ſo iſt es ſchon gar; und hat die Köchin dieſes darbey zu wiſſen / daß ſie dieſe junge Hüner nicht unverdeckt anſtecken ſolle / dann ſie werden ſonſten am Spieß gar dürr / und verlieren ihren guten Geſchmack.

8. Wann man ſie anrichtet/ ſo macht man eine Brühe von Wein- oder Roſen-Eſſig darüber.

Will man Hüner in einer Suppen kochen/ geſchiehet ſolches auf folgende Art:

1. Wann die Hüner nicht gar zu jung/ und ſchon ziemlich erſtarcket/ ſo ſticht man dieſelbige ab/ brühet/ nimmt ſie aus/ und wäſcht ſie rein/ ſchneidet ihnen die Klauen ab/ und ſteckt den einen Fuß in den unterſten Schnabel/ alſo daß der Halß an den Beinen zu ligen komme.

2. Hernach nimmt man beyde Füß/ und ſteckt ſelbige in den Schnitt des Bauchs/ wo man das Ingeweid heraus genommen hat. Oder/ man öffnet die Haut zwiſchen den Beinen mit einem Meſſer/ und ſtöſt die Füſſe dardurch.

Nota. Damit man aber ſelbige deſto bäſſer biegen möge/ ſo löſet man das Sehnlein/ welches hinter dem Knie ſitzt/ und bieget ihnen hernach die Flügel um.

3. Wann nun alles beſagter maſſen verrichtet/ ſo ſteckt man ſie beſonders in einen Hafen/ und gieſſet die Brühe daran/ worinn ſie ſieden ſolle.

4. Man ſolle aber Achtung haben/ daß ſie nicht gar zu ſehr verſieden/ weiln ſie noch zart und weich ſeynd.

5. Unterdeſſen läſt man abſonderlich/ Spargen/ Erbſen/ Lattich/ Wegwart/ oder dergleichen/ wie es die Zeit im Jahr bringet/ in einer guten Brühe ſieden/ und richtet es über vorgeſottene Hüner und Suppen an.

6. Will die Köchin von Eyern etwas drüber machen/ ſo zerrühret man einen Eyerdotter im Wein-Eſſig/ läſt ihn ſieden/ und rührt es ſtättig um/ daß es nicht gerinne/ ſchüttet es hernach über das Huhn.

7. Will man aber eine Mandel-Milch drüber machen/ ſo zerſtöſt man die Mandeln/ wann ſie zuvor abgezogen/ mit einer Hüner-Brühe in einem ſteinern Mörſer/ treibt es durch eine Seihe/ und wann es nicht durchgehen will/ ſo gieſſet man nur mehr Brühe daran/ man ſolle aber kein anders Gewürtz oder Saltz darunter thun/ hernach über das Huhn anrichten.

Nota. Man kan beſagte Hüner auch im Reiß/ oder mit Peterſillien-Wurtzeln eſſen.

Junge Hüner in einer weiſſen Brühe oder Suppe.

Man füllet die Hüner/ läſt ſie im warmen Waſſer kochen/ oder in einer dürren Hammels-Fleiſch-Brühe/ mit ein wenig Saltz/ ein Blätlein Mußcat-Blühe/ und zwey oder drey Datteln in Stücken geſchnitten/ macht die Suppe oder Brühe dick mit geſtoſſenen Mandeln/ machts durch einander mit Spanniſchem Wein/ Zucker und ein wenig Weinbeer-Safft.

Junge Hüner mit Stichelbeern zu kochen.

Man kochet die Hüner zuvor in einer Hammels-Brühe/ weiſſem Wein/ Mußcat-Blühe und ein wenig Saltz/ füllet den Bauch mit Kräutern/ und wann ſie genug geſotten ſeynd/ ſo macht man die Brühe dick mit ein wenig Semmel-Brod/ und zwey oder drey harten Eyerdottern/ durchgeſeihet in der Brühe/ darnach gieſſet man ein wenig von ſelbiger Brühe in die Schüſſel mit Weinbeer-Safft/ Butter und Zucker/ ſchüttet hernach die Stichelbeern gantz mürb geſotten drein/ und gieſſet es über die junge Hüner.

Eine Fricaſſe von jungen Hünern.

Man ſchneidet das Fleiſch in kleine Stücklein/ thut es in eine Brat-pfanne mit Waſſer und ein wenig Saltz/ wann es nun genug geweichet worden/ ſo leget man Auſtern darzu mit ihrer Brühe/ nimmt ferner wolriechende Kräuter/ Mußcat-Nüß/ und ein wenig Pommerantzen-Schalen/ ſo man nun vermeinet/ daß es genug ſeye/ ſo nimmt man das Fleiſch aus/ und thut etwas Butter in die Brühe oder Duncke/ machet ſie alsdann dick mit Eyerdottern über dem Feuer/ und gieſſet ſie darüber.

Junge Hüner zu ſtoſen oder zu kochen.

Man nimmt zwey junge Hünlein/ brühet dieſelbige ab/ und theilet ſie in vier Theil/ macht ſie rein vom Blut/ und würtzet ſie mit Pfeffer/ Saltz/ und Peterſillien fein klein geſchnitten/ darnach thut man ſie in ein Töpfflein/ und thut ſo viel Waſſer darzu/ daß es damit bedecket werden könne/ läſt es kochen/ bis es genug iſt/ thut ein Viertheil ungeſaltzene ſüſſe Butter darein/ nimmt alsdann die Hüner aus/ und ſchlagt zehen Eyer darein/ ſo zuvor wol geklopfft ſeyn ſollen/ rührt es um/ bis daß es gantz dick werde/ gieſts hernach über die Hüner/ und trägts auf.

Will die Köchin alte Hüner zurichten.

So ſolle ſie ihnen die Häute von den Füſſen abziehen/ und damit ſie deſto lieber abgehen/ ſo hält man ſie nur auf glüende Kohlen oder übers Feuer.

Will man die alten Hüner füllen.

So löſet man denſelbigen mit einem glatten Holtz oder Stecklein hinter dem Halß die Haut ab/ ſo weit als man will/ und füllet dieſelbige mit einem guten Gefülſel/ je nachdem es der Köchin belieben wird/ läſts fein allenthalben zwiſchen der Haut und dem Fleiſch herum lauffen/ umbindet es hernach mit Bindgarn hin und wieder/ damit es im Hafen nicht auffſpringe.

Wann ſie nun gar ſeynd/ ſo thut man das Bindgarn darvon/ und legt ſie in eine Schüſſel auf geſchnitten Brod/ ehe man die Brühe oder Suppe darüber gieſſet.

Auf

Auf eine andere Weiſe macht mans alſo:

Man thut die Knochen gantz aus den Hünern / ohne daß man ihnen die Haut zerbricht / und füllet dieſelbige mit vorbeſagtem Gefülſel / thut darzu auch etwan roh Fleiſch von dem / ſo man im Ablöſen heraus genommen / darein / nähet das Loch mit einem Zwirnsfaden zu / bindet es / und ſteckts in einen Hafen / und ſiedets / bis daß es gar genug.

Ein Welſch Hun in einer Suppe.

Man nimmt ein fettes Welſches Hun / ropfft es trocken / und ſpaltet den Rückgrad unten / nimmt alles Gedärm aus / wäſchet es rein ab / und nehet es wieder zu; nimmt ferner zwey Quart Wein / und eben ſo viel Waſſer / thut breite Mußcat-Blumen / Nägelein / und eine Handvoll Saltz darein / ſetzt dieſes alles ans Feuer / und wann es anfängt zu ſieden / ſo thut man die Henne darein / läſts ſieden / und ſchäumet es wol ab / ſetzt es hernach in ein gelindes Feuer / und läſts in der Brühe ligen / bis daß es mürb wird / thut es hernach in eine irrdene Pfanne / und läſts die gantze Nacht ſtehen / gieſſet hernach die reine Brühe von dem geſetzten ab in den Topff / darein man die Henne legen will / thut darzu zwey Quart weiſſen Wein / und ſo viel Eſſig / das man vermeint genug zu ſeyn / ingleichem eine Handvoll Saltz / legt das Hun darein / deckts wol zu / läſts zwölff oder vierzehen Tag darinn ligen.

Will man Capaunen braten.

So kan man dieſelbige zuvor ſpicken mit Speck / oder aber / man kan ſie auch ohne Speck braten / unterdeſſen aber befeuchtet man ſie mit Butter / ſteckt auch innenwendig eine Zwiebel / worinn zwey oder drey Gewürtz-Nägelein ſeyn / darein / mit etwas Saltz und Pfeffer.

Wann ſie nun faſt gar ſeynd / ſo ſtreuet man klein zerrieben Brod / mit etwas Saltz vermengt / darüber.

Will man einen Capaunen geſchwind braten / ſo macht man ein ſtück Speck an einem Stecken veſt / zündet ſolchen an / läſts alſo brennend Tropffenweiß auf den Capaunen fallen / ſo wird derſelbige davon bald gar.

Die bäſte Brühe über gebratene Capaunen macht man von Waſſer / Saltz / Weinbeern oder Pommerantzen-Safft.

Capaunen in Pommerantzen.

Man brätet den Capaunen / nimmt hernach ſüſſe Pommerantzen / ſchälet ſie ſauber / thut die Kern heraus / legts in ein Häfelein / nimmt weiſſen Wein / ziemlich Zucker / auch Imber und Zimmet / läſts ſieden / und richtet ſolches über den gebratenen Capaunen an / deckts mit einer Schüſſel zu / ſetzts auf eine Glut / läſts noch eine Weil darauf ſieden.

Auf eine andere Weiß einen Capaunen zu braten.

Man nimmt einen Schoppen oder Quäntlein guten alten weiſſen Wein / thut Zimmet und Nägelein / klein zerſtoſſen darein / gieſſet es dem Capaunen / wann er noch lebendig / in den Halß / nim̃t hernach eine Schnur / und erhängt ihn / läſt ihn alsdann drey Stunden lang daran hängen / hernach ropffet man ihn / ungebrühet / nimmt ihn aus / wäſcht ihn ſauber / ſpickt und brätet ihn / beſtreuet mit Zimmet und Nägelein / und trägt ihn auf.

Eine gute Brühe über einen gebratenen Capaunen kan die Köchin auf nachfolgende Weiſe machen:

Man ſchneidet von guten Aepffeln / gleichwie zu einem Bey-Eſſen / Mandeln nach der Länge / ſo zuvor geſchälet ſeyn müſſen / röſtet die Aepffel mit den Mandeln im Schmaltz / thut hernach kleine Roſienlein und Ziweben / ſamt gutem weiſſem Wein / Zucker / Imber / Nägelein und Zimmet daran / beneben ein wenig Kirſchen-Seltz / daß es ſchwartz werde / rührt es alles unter einander / läſts ſieden / und richtet es über den gebratenen Capaun an / trägts zu Tiſch.

Wie man gute Würſtlein aus Capaunen-Lebern machen ſolle.

Man nimmt die Lebern und das Feiſte von den Capaunen / ſolches ſaltzts / würtzts und pfefferts / hackt es klein / füllet ſolches alsdann wie andere Würſt / oder ſchlägts in Kälbers-Netzlein oder Eyerflädlein.

Endlichen hat die Köchin noch einen feinen Handgriff im Capaunen Zurichten auf nachfolgende Weiſe in Acht zu nehmen:

So bald ſie einen gebratenen Capaunen vom Spieſſe gezogen / ſo ſchneidet man demſelbigen längſt dem Bauch her etliche Schnitte / ſtreuet Saltz darein / nimmt darnach eine Schüſſel / darinn Pommerantzen-Safft getruckt ſeyn / und legt einen Teller auf den Capaunen / truckt denſelbigen / daß ſein Safft zu dem Pommerantzen-Safft in die Schüſſel lauffe / begieſſet ihn alſo damit wieder / und dieſes zu zwey oder dreymalen / ſo wird er davon gut und wolgeſchmack.

Ein Capaun mit Reiß.

Man kocht einen Capaun mit Waſſer und Saltz / und ein Handvoll Haber-Meel / darnach nimmt man ein Viertheil-Pfund Reiß / weicht ihn mit Waſſer ein / und kocht ihn halb ab / reibt hernach den Reiß durch einen Durchſchlag / und läſt ihn in ein Quart Milch ſieden / ſchüttet hernach etwas groſſe Mußcat-Blumen und Zucker darein / gieſſet ein wenig Roſen-Waſſer darzu / nimmt alsdann ein halbes Pfund rein abgeſchälter Mandeln / ſtöſſet ſie in Rahm und Roſen-Waſſer / ſeyhet ſie alsdann durch in ein Töpfflein /

und

und wärmts über dem Feur / darnach nimmt man den Capaun heraus / und gieſſet den Reiß darüber / und hernach die Mandeln / trägts alſo zu Tiſch.

Ein Capaun mit Aepffel oder Birn.

Man laß den Capaun halb und halb mit Waſſer und Saltz ſieden / thut hernach das Marck von zwey oder drey guten Knochen in ein Töpfflein / gieſſet weiſſen Wein darzu / und ſchneidet ein wenig Mußcat-Nüß darein / vier oder fünff Datteln / und etwas Zucker; darnach ſchälet man etliche Aepffel oder Birn / ſchneidet ſie in vier Theil / thut ſie in ein Töpfflein / und deckt ſie mit Waſſer und Zucker zu. Ferner ſchneidet man von Zweyback Schnitten / und nimmt die Dotter von ſechs hart geſottenen Eyern / ſchlägt ſie durch mit Weinbeer-Safft / und etwas Brühe / darinn der Capaun geſotten hat / thuts zu den Aepffeln mit ein wenig Spaniſchen Wein oder Seck / rührts durch einander um / und trägt damit den Capaun auf den Tiſch.

Einen Capaunen zu kochen.

Man nimmt einen fetten Capaunen / kocht ihn mit Waſſer und Saltz / etwas gantzer Mußcat-Blumen und ein Büſchel wolriechender Kräuter; und wann er faſt gar iſt / ſo thut man ein wenig Capern darein / nimmt hernach ein Semmel-Brod / ſchneidet / reibet / und brühet es mit ein wenig Fett / das vom Capaun kommen iſt / legt hernach den Capaun auf die Suppe / und legt Mußcat-Blumen darauf / und ein gutes Theil Capern / Butter und Wein-Eſſig.

Capaunen in einer weiſſen Brühe.

Man füllet den Capaunen / und kocht denſelbigen in lauterm Waſſer / thut hernach darzu drey Mäßlein von ſelbiger Brühe / und ein Quart Spaniſchen Wein / mit ſo viel weiſſem Wein / zwey Untz dünn geſchnittene Datteln / gantze Mußcat-Blumen / Nägelein / Zimmet-Rinden / und klein geſchnittene Mußcat-Nüß / kochet dieſes mit einander in einem Häfelein / bis daß die Datteln anfangen mürb zu werden / thut hernach Marck von zweyen Knochen darein / läſts fein gemach ſieden / und wann der Capaun gar geſotten / ſo nimmt man von zwantzig Eyern nur den gelben Dotter / klopffts wol / und ſeihets durch mit ein wenig kalter Brühe / darnach ſchüttet man in die Brühe / ausgekörnte groſſe Roſienen und kleine Roſienlein; wann es nun genug gekocht iſt / ſo ſchüttet man die Eyer darein / und ein wenig Rahm / ſamt ein wenig Roſen-Waſſer und Zucker.

5. Von Gänſen.

Unter allem Geflügel ſollen der Meyerin die Gänſe inſonderheit wol anbefohlen und recommendiret ſeyn; weiln man von denſelben

Die Federn / in das Bett /
Das Fett / in die Küche /
Das Fleiſch / auf den Tiſch /
Den Koth / in den Garten /
Das Fußhäutlein / Fett / Blut und Koth / zur Artzney gebrauchen kan.

Damit aber die Köchin auf unſerm Meyerhofe / in der Küche auch wiſſe unterſchiedliche gute Speiſen von der Ganß zuzurichten / wollen wir deroſelben nachfolgenden Unterricht mittheilen;

Die Güte und Wahl der Gänſe betreffend / ſo haben wir droben in der XXII. Claß / von dem Feder-Viehe ins geſamt / und alſo auch von den Gänſen Nachricht gegeben.

1. Wann demnach die Köchin eine gute groſſe und fette Ganß / nach rechtem Alter / ausgeſucht und abgethan / ſo kan ſie dieſelbige trocken beropffen laſſen / die bäſten Federn allein thun / hernach der Ganß den Halß / Flügel und Füſſe abſchneiden / die kleinſte Federlein über ein Feuer abſengen / die Ganß ausnehmen / ſauber waſchen / im Kalten erſtarcken und trocken laſſen / hernach mit einer guten Füll / von gutem Geſchmack / Gewürtz / Kräutern / Zwiebeln / Salbey / Caſtanien / Beyfuß / ſamt ihren eigen Fett darunter gehackt / füllen / und zunehen / alsdann an den Spieß ſtecken und braten.

2. Von dem Magen / Lung / Lebern / und andern Ingeräuſch / ſamt dem Kopff / Füſſen / Flügeln und Kragen / macht die Köchin einen Pfeffer / nach Belieben / ſchwartz oder gelb.

3. Die groſſen Gänſe einzuſaltzen / ſo hauet man ſie in vier Stück / und ſaltzts ein wie Schweinen-Fleiſch / und verſpeiſet ſelbige alſo friſch aus dem Saltz / ſo ein herrliches Eſſen / und kan man ſonderlich viel daran erſparen / man ſiedet ſie nur in einem Hafen / wie anders Fleiſch.

4. Das Schmaltz von den gebratenen Gänſen / kan die Köchin die Erbſen / Bohnen / und anders Gemüß damit ſchmaltzen / es machet daſſelbige wolgeſchmack und gut.

5. Die eingeſaltzene Gänſe kan man auch in einer kurtzen Brühe kochen / gleichwie die Indianiſche Hüner / wovon wir oben Nachricht gethan.

6. Will die Köchin die junge Gänſe braten / ſo macht ſie das Gefülſel mit der Ganß ihrer Leber; man muß aber die Gall und Nebenſtücklein der Leber darvon thun / und wol Achtung geben / daß man die Galle nicht zertrücket.

7. Wann man den jungen Gänſen die Gurgel abgeſchnitten / ſo thut man die Flügel bis an den Leib darvon; brühet ſie hernach / daß die Federn darvon kommen. Schneidet ſie auf / und nimmt ſie gantz aus.

Nota.

Nota. Die Gurgel ziehet man ihnen hinten aus dem Halß / wie bey andern Vögeln gebräuchlich. Wirfft ſie hernach in friſches Waſſer / und wäſcht ſie.

8. Will man die junge Gänſe ſieden / ſo ſteckt man ihnen den Halß in den Leib / fein zierlich gebogen / alsdann drehet man ihnen die Füſſe hinten auf den Rücken. Macht hernach eine Suppe daran / wie bey andern Vögeln.

Eine Ganß einzuſaltzen.

Man nimmt eine Ganß / und ſaltzt ſie vier Tag nach einander / darnach nimmt man Speck wolgewürtzt mit Mußcat-Nüß / Saltz und Pfeffer / ſpicket ſie wol damit / darnach nimmt man zwey Quart weiſſen Wein / und ein Quart Wein-Eſſig von weiſſem Wein / und ſo viel Waſſer / daß es die Ganß bedecken kan / thut hernach eine halbe Handvoll gantzen Pfeffer / und eine Handvoll wolriechender Kräuter / eine Handvoll Nägelein und Mußcat-Blumen / und eine halbe Handvoll Lorbeer-Blätter / ſechs groſſe Zweyback / ſechs Häutlein Knobloch / kochet die Ganß / bis daß ſie recht mürb wird / läſt ſie hernach in der Brühe zwölff oder vierzehen Tag lang ligen / zieret die Schüſſel mit Lorbeer-Blättern / trägts zu Tiſch mit Senff und Zucker.

6. Von Endten.

Die Endten können geſotten / gebraten / und in Paſteten eingemachet werden; Es ſeynd aber die zahmen Endten zu dem Sieden báſſer als die wilden / dann die zahmen ſchmecken nicht ſo ſehr nach dem Moraſt als die andern.

1. Will man die Endten ſieden / ſo nimmt man dieſelbige / wann ſie geſotten / leget ſie in eine Schüſſel auf Brod / und nimmt die Brühe / darinnen ſie geſotten / thut ſelbige abſonderlich in einen Topff oder Hafen / und darinn unverbrandte weiſſe Brod- oder Weck-Rinden / läſts darinnen weich werden / ſchüttet es aus in einer Seihe / und läſts mit einer fetten Brühe durchlauffen / nimmt hernach dieſe mit dem Brod durchgetriebene Brühe / macht dieſelbige etwas ſäuerlich / und läſts noch einmal aufſieden / ſchüttet ſolches hernach über die in der Schüſſel ligende Endte / und trägts zu Tiſch.

2. Eine andere gute Suppe von Endten / macht man folgender Geſtalt:

Wann die Endte faſt halb gar geſotten mit einer kurtzen Brühe / ſo füllet man dieſelbige mit Wein / Zucker / Gewürtz / Nägelein / und einem ſtücklein Zimmet / und / ſo man will / kan man auch Roſienen / Corinthen / Brunellen / Pflaumen / auch an ſtatt des klein geſchnittenen Brods den halben Theil Biſcuet und Pfeffer-Kuchen darzu nehmen. Auch wann ſie angerichtet / Zucker / mit ein wenig Zimmet vermiſcht / darüber ſtreuen.

3. Man ſteckt auch die Endten/ wann ſie geſotten / oder auch wol abgebraten / unter Rüben / ſüß und ſauers Kraut / oder auch unter Köhl und Werſig.

4. Zum Braten ſend die wilden Endten báſſer dann die zahmen; dann ſie ſeynd viel zarter und delicater. Man ſchneidet ihnen aber den Kopff und die Flügel ab/ wie den jungen Gänſen/ und läſt ihnen die Füſſe ſitzen / trähet dieſelbige auf den Rücken / damit man die wilde Art vor der zahmen unterſcheiden könne.

5. Will man Endten ſpicken/ ſo geſchiehet ſolches an vier Orten/ nemlich/ um die Bruſt und Schenckel / und wann ſie alsdann gebraten / ſo macht man eine gute Brühe folgender Geſtalt darvon.

Man nimmt Wein-Eſſig/ Waſſer/ Saltz/ und ein wenig Gewürtz mit Citron- und Pommerantzen-Schalen.

Will man die Brühe ſüß haben/ ſo thut man Zucker/ Wein/ Wein-Eſſig/ Gewürtz/ Nägelein/ Pfeffer und Saltz darein.

6. Will man die Endten / wann ſie gebraten / trocken / und mit keiner Brühe eſſen: ſo legt man ſie in die Schüſſel / und ſchneidet nach der Zwerch etliche Schnitte über die Bruſt/ und ſtreuet Saltz mit etwas Citronen-Safft darein; dann diß iſt die allerbáſte Brühe darüber.

Nota. Die Köchin hat eine für allemal hierbey in Acht zu nehmen / daß alles von dieſem Geflügel/ was nach Moraſt ſchmecket/ nicht zum Sieden noch zur Paſteten könne genommen / ſondern am Spieſſe müſſen gebraten werden.

7. Will man die Endten in eine Paſteten einmachen/ ſo ſchneidet man ſie erſtlich in Stücken / und ſtofet ſie in einer Pfannen / mit klein geſchnittenem Speck / Butter oder Schmaltz / darzu ein wenig Waſſer / Wein und Wein-Eſſig/ Saltz / Gewürtz / und etlichen ſtücklein Citronen.

8. Dieſe Brühe läſt man gantz einſieden / gieſſet hernach dieſelbige in eine Schüſſel / und ſo die Paſtete aufgerichtet / ſo thut man auf deroſelbigen Boden Speck oder Butter mit etlichen Lorbeer-Blättern / alsdann das Fleiſch darauf / hernach wieder Speck / Butter und Lorbeer-Blätter / und macht die Paſtete zu/ und ſchiebt ſie in den Ofen.

9. Wann ſie nun faſt gar gebachen / ſo thut obige Brühe durch das Loch des Paſteten-Deckels darein / ſo es nun alles gar / trägt man ſolches warm zu Tiſche.

10. Will man aber eine andere Brühe von Eyern machen / und dieſelbige / wie oben bey den Hünern gedacht / zurichten / ſo wird ſolches auch nicht unangenehm ſeyn.

Nota. Auf dieſe Weiſe kan man ein geſtoftes Gericht machen / und zu

erſt

erſt auf die Tafel ſetzen / nur aber daß man mehr Brühe daran laſſen ſolle.

11. **Die Waſſer-Vögel / als Täucher / Krich-Endten / und dergleichen /** kan man zum theil fricaſſiren / oder theils in Suppen kochen / braten / Paſteten einmachen / oder mit einer kurtzen Brühe zurichten / je nachdem es der Köchin gefällig ſeyn wird.

12. Will die Köchin die Ant-Vögel mit einer guten Brühe auf andere Manieren zurichten / ſo kan ſie daſſelbige auf nachfolgende Weiſe thun:

Sie nimmt die Endten / wann ſie geſäubert und ausgenommen / thut ſie in einen Hafen mit friſchem Waſſer / daran Saltz / und wanns halb geſotten iſt / ſo thut man die Brühe zum theil darvon / hernach ein wenig Eſſig daran / ferner Imber / Nägelein und Pfeffer / und richtet es mit einer kurtzen Brühe an. Oder aber:

Man bereitet die Endten / ſpickts und bråts am Spieß / thut hernach dieſelbige in ein Häfelein / darzu ein Gläßlein Wein daran / låſts alſo zugedeckt dåmpffen / und wann man es bald anrichten will / ſo thut man Gewürtz und Zucker daran / und låſts einen Sud thun / und richtet es an.

Eine wilde Endte zu kochen.

Man füllet ſie / und låſt ſie halb und halb durchſieden / bratet ſie auch nur halb / alsdann körbet man ſie / und verwahret das Fett / nimmt alsdann einen ziemlichen Theil Zwiebeln / Peterſillien und Pfeffer / thut das abgekochte Fett in ein Töpfflein mit ein wenig Roſienlein und groſſen Mußcat-Blumen / Zimmet und Wein / kochet daſſelbige mit der Endten / wann es nun genug geſotten hat / thut man Butter darein / und trågts alſo auf.

7. Von Tauben.

Von Tauben kan man vielerley gute Eſſen auf nachfolgende Weiſe zurichten:

1. Die båſte Tauben werden die jenigen ſeyn / ehe ihnen die Kiehl mit Geblüt einſchieſſen; dann darinnen ſteckt ihre båſte Krafft.

2. Die gar jungen / ſo erſt ausſchlieſſen / denſelbigen ſchneidet man erſtlich die Gurgel ab / daß ſie bluten / und brühet ihnen die Haar-Federn ab / nimmt hernach das Ingewaid und den Magen heraus / ſiedet ſie in den båſten Küchen-Kräutern / mit ein wenig kleinen Zwiebeln.

Nota. Man macht ſie auch Dutzentweiſe ein in Torten oder Paſteten / die Schnäbel und Klauen ſollen ihnen aber abgeſchnitten werden.

3. Die jenigen Tauben / ſo ſchon Federn haben / und die Taube / bene-

 benſt

benſt dem Tauber/ mit gutem weichen Futter/ und nicht nur mit Korn/ ſeynd geſpeiſet worden/ ſeynd trefflich gut vom Geſchmack und zart zu eſſen.

4. Wann man dieſe brühen will / ſo ſchneidet man ihnen erſtlich die Gurgel ab / und wirfft ſie in laulicht warmes Waſſer / láſts alſo bis auf den letzten Tropffen ausbluten/ hernach thut man ſie in ein anders Waſſer / reinigt/ wäſcht und ſäubert ſie darinn / wirfft dieſelbigen ferner in heiß ſiedents Waſſer/ und kehret ſie mit einem ſaubern Koch-Löffel/ der nicht fett ſey/ fein um / thuts darnach heraus / legts auf einen Tiſch / wann derer etliche genau zuſammen getruckt / damit ſie einander erwärmen. Ropffet ihnen alsdann ferner die Federn aus / ſo geſchwind als man kan / und wirfft ſie in kaltes Waſſer.

Nota. Wann aber die Köchin dieſes nur allein verrichten ſolte / und zum Ropffen keinen Gehülffen haben könte / ſo muß ſie eine Taube nach der andern aus dem laulechten Waſſer heraus nehmen/ worinn ſie ausgeblutet haben / ſelbige bey dem Halſe faſſen / und in heiſſem Waſſer umwenden / hernach umgekehrt / und bey den Füſſen genommen / wieder in das heiſſe Waſſer geſtoſſen / mit dem Halſe unterſich / und alſo wann ſie warm genug aus dem heiſſen Waſſer heraus gezogen/ auf einen Tiſche geleget/ und darauf getruckt / daß ſie durch und durch warm werden / und das meiſte Waſſer heraus gehe / hernach die Federn geſchwind abgeropffet/die Haut von Füſſen und den Schnabel herab / wäſcht ſie mit kaltem Waſſer/ oder man läſt ſie ſo lang ligen/ bis daß ſie alle gepflückt ſeyn/ hernach erſt die Häute abgezogen / und die Schnäbel abgeſchnitten.

5. Will die Köchin alsdann ferner die Tauben ausnehmen / ſo ſchneidet ſie denſelbigen hinten am Nacken die Haut auf / und nimmt die Gurgel geſchwind / ohne Zertruckung / heraus / ſchneidet ferner das Knöpfflein vom Hinterſten herab / und truckt mit den Händen die Schenckel / alſo daß man beyde Daumen auf dem Bauche ſtützet / ſo gehet alsdann das Ingewaid heraus von ſich ſelbſt / und bleibt die Leber im Leibe / welches das Báſte in der Taube iſt / weiln ſie keine Galle hat.

6. Ferner macht man den Magen rein / nimmt die Miltz von dem Ingewaid/ wirfft alles kalt in das Waſſer/ wäſchet die Taube wol/ daß ſie nicht mehr blutig / ſchneidet ihr hernach die Klauen und des Schnabels Spitze ab / ſpaltet ihnen das Gelenck des Knies / und ſteckt ihnen die Füſſe in den Leib / und drähet ihnen die Flügel um/ſteckt alſo in der Mitten durch einen Stecken / und läſt ſie in einer guten Brühe aufquällen.

7. Die

7. Die gröſte Tauben abzuthun und zuzurichten / iſt mit den kleinen einerley Manier / weiln aber von den Tauben eine gute Suppe zu machen / den Vorzug vor allen andern Suppen hat / und die Köchin auf unſerm Meyerhofe mit Warheit ſagen könne / daß ſie eine gute Suppen-Köchin ſeye: So hat ſie nachfolgenden Unterricht in Acht zu nehmen.

1. Sie ſolle nehmen der allerkleinſten Tauben / worvon wir oben geſagt / dieſelbigen alsdann ſäubern / und in einer bäſten Brühe ſolcher Geſtalten ſieden / daß ſie nicht zu gar oder das Fleiſch von den Beinen fallen möge / daran aber ein wenig Nägelein und kleine Zwiebeln ſeyn.

2. Ferner nimmt die Köchin einen andern Hafen / thut darinn Kalbsſchweder / ſo an dem Halſe ſitzt / thut ſelbiges auch darein / und läſts wie die junge Tauben ſieden / ſchüttet ſolches hernach zu dem vorigen / damit alles einen Geſchmack bekomme.

3. In dem dritten Hafen aber ſolle die Köchin die Hahnen-Kämme und Gailen mit obbeſagtem Gewürtz ſieden.

Nota. Dieſes geſchicht zu dem Ende / wann die Hahnen-Kämme offt länger als das andere ſieden müſſen / und alſo wann man eines mit dem andern ſieden wolte / ſo würde das Fleiſch alles zerſotten / und die Kämme noch nicht gar ſeyn. Wann man aber gar harte Hahnen-Kämme antrifft / ſo nicht weich werden wollen / muß man ſelbige hinweg werffen.

4. Unter der Zubereitung des geſagten / ſolle die Köchin einen guten Hammel-Schlägel an dem Spieß ſtecken / und ſo er fein ſafftig / und nur halb gar / ſo ſticht man denſelbigen mit einem Meſſer / (wie wir oben bey dem Hammel-Fleiſch kochen erwehnet haben) alſo daß der Safft des Hammels-Kolbens fein in eine ſaubere Schüſſel auslauffen könne / deckt ſolchen mit einer andern Schüſſel darüber zu / und ein vierfaches Tiſch-Tuch darüber / daß er alſo darunter erhitze und erſticke / auch bis auf den letzten Tropffen austrockne.

5. Wann nun ſolches geſchehen / ſo thut man den Kolben aus der Schüſſel / läſt das ausgetropffte kalt werden / nimmt hernach das geſtandene Fett mit einem Meſſer von der Brühe herab / oder läſt die Brühe anderwärtlich darvon ablauffen.

6. Hernach thut man in eine Silberne Schüſſel (wann man ſie hat) gerieben Brod / worunter keine Rinden ſeyn ſolle / dieſes Brod thut man mit der bäſten Brühe / worinnen keine Kräuter geſotten worden / in der Schüſſel auf Kohlen / und läſts alſo eintrocknen / jedoch daß es nicht verbrenne.

7. Auf ſolches Brod ſtreuet man ein wenig von geſtoſſenem Zimmet / legt

legt hernach eine Lage junger Hüner oder andere Vögel gehacktes Fleiſch/ worvon alles Geſpickte abgelaſſen ſeyn ſolle/ darauf.

8. Uber dieſes legt noch weiter etliche ſtücklein gutes Ochſen-Marck/ hernach wieder eine Lage des Brods/und alsdann einen Löffelvoll der Tauben (oder Erdſchwämm-Brühe/ ſo abſonderlich geſotten worden) darüber.

9. Endlich/ wann man ſie anrichten will/ ohngefehr eine halbe Stunde vorher/ nimmt man obberührte Tauben/ legt derſelben Köpffe gegen dem Boden der Schüſſel/ alsdann den Schweder von dem Kalb/ ſamt den Hahnen-Kämmen/ Gailen und Schwämmen um die Tauben herum/ ſo ordentlich als es ſeyn kan/ alsdann mit einer andern Schüſſel zugedeckt/ und ein wenig auf dem Feuer ſtehen laſſen/ und wo es nicht Suppe oder Brühe genug hat/ kan man mehr von obiger Tauben-Suppe daran gieſſen.

10. Wann man es alsdann auftragen ſolle/ ſo ſetzt mans zuvor auf ein lebendiges Kohlfeuer/ damit man das Fett darvon abnehmen könne/ in deme man die Schüſſel ein wenig auf die Seiten hält/ damit das Fett darvon ablauffen könne.

11. So man dieſes auch verrichtet/ ſo gieſſet man den Hammels-Kolben-Safft/ ſo über dem Feuer gewärmet ſeyn ſolle/ mit Citronen-Safft vermenget/ darüber/ und ſchüttelt die Schüſſel ein wenig/ damit von der Brühe ein wenig in die eingelegten Sachen lauffen könne.

Nota. So es zu ſüß/ kan man den Safft/ ehe er daran gegoſſen wird/ zuvor ſaltzen/ worbey aber die Köchin abſonderlich wiſſen ſolle/ daß ſie es nicht zu viel ſaltzen/ ſondern alles fein ſüß laſſen ſolle/ alſo daß man das Saltz kaum ſchmecken könne; Auch wann dieſes Eſſen wegen Güte oder anderer Verhinderung nicht bald aufgetragen/ ſo muß man ſelbiges ſtättig mit guter Brühe unterhalten/ inſonderheit darbey wol nicht vergeſſen/ daß man von der Tauben ihre eigene Suppen im Vorrath haben möge/ ſonſten würde dieſes Eſſen nicht annehmlich und gäntzlich verderbet ſeyn.

Wolte man obbeſagte Suppe von dem Rand deroſelben Schüſſel mit geſchnittenen Citronen/ Biſtachen und Granaten-Körnern/ oder andern Sachen zieren/ achten wirs für unnöthig/ und ſtehet báſſer/ daß man den Schüſſel-Ranff gut rein und ſauber laſſe.

Ingleichem ſolle die Köchin nicht vergeſſen/ daß ſie in den Safft/ oder das Fett/ ſo ſie in die Schüſſel gegoſſen/ ehe ſie das von dem Hammels-Kolben darvon gethan/ etliche Eyer darein ſchlagen ſolle/ alsdann erſt den Hammels-Kolben-Safft darüber.

Will

Will die Köchin eine gute geſunde Suppe von Tauben machen/ ſo nimmt ſie die allergröſten / jedoch junge Tauben / ſamt ihrer Brühe / und thut darüber grüne Erbſen/ Spargen / oder andere gute Kräuter / nachdeme es die Jahrszeit mit ſich bringet.

Will man Tauben unter den Köhl ſtecken / ſo ſolle man dieſelbige zuvor am Spieſſe braten / groſſe Tauben darzu nehmen / dieſelbige knicken und ſpicken.

Wann die Köchin Tauben fricaſſiren will / ſo ſolle ſie dieſelbige in fünff oder ſechs Stück ſchneiden / wirfft ſie mit etwas Speck oder Butter in eine Pfanne/ ſiedets hernach mit guter Brühe/ kleinen Zwiebeln/ Wein-Eſſig und weiſſen Wein/ Gewürtz und Pommerantzen-Schalen/ Peterſillien/ und ein wenig Timian und Majoran.

Man kan auch die Tauben in ein Pfeffer einmachen. Dieſe öffnet man in der Bruſt/ und macht ſie breit/ brät ſie auf einem Roſt/ ſchneidet zuvor Schnitt in den Leib/ und Saltz darein gerieben ; unterdeſſen macht man eine Brühe von Wein-Eſſig und Pfeffer.

Von den Tauben macht man auch eine Ollapodrigo nachfolgender Geſtalt :

Man nimmt von Tauben/ auch andern Vögeln/ Kalbs- und Hammel-Fleiſch / Speck / kleinen Würſtlein und andern guten Sachen / darzu auch grüne Kräuter / Spargen / jungen Köhl / Erdſchwämme / und was ſich ſonſten zum Sieden ſchicket / richtet es bekandter maſſen zu / ſolches alles gieſſet man auf geſchnitten Brod / mit einer Brühe von Zwiebeln und Eyern / ſo man will.

Nota. Die kleinen Tauben kan man zurichten und braten wie die Lerchen.

Die gröſſere junge Tauben wickelt man in flach geſchnittenen Speck / und windet ſie in ein Weinblat.

Wann ſie aber etwas gröſſer ſeynd / ſo ſpickt man ſie / und läſt die Füſſe hangen.

Paſteten von Tauben zu machen : ſo nimmt die Köchin darzu nur die Köpffe/ Flügel und Mägen / ſetzts in eine Paſteten ein / dieſes dienet nur für das Geſinde/ für Herren oder Gäſte aber kan ſie das allerbäſte Gerichte von

Einer Tauben-Tarte zuzurichten folgender Geſtalt machen :

Den Tarten-Boden ſollen ſie von Blätter-Taig / wie wir bey dem Gebachens deroſelben umſtändige Anweiſung thun wollen / machen. Hernach auf ſelbigen Boden das Gehackte / und darüber die jungen Tauben / ſamt dem rohen Kälber-Schweder/ Hahnen-Kämme und Erden-Schwämme/ die zuvor gekocht und gewürtzt ſeyn ſollen / legen / alsdann ferner darauf

etliche ſtücklein gutes Ochſen-Marck/ würtzt es mit Saltz und anderm gutem Gewürtz.

Wann man nun die Tarte auftragen will / ſo gieſſet man darüber von dem Hammels-Kolben-Safft / mit Citronen-Safft vermiſchet / durch einen Trichter/ damit man nichts verſchütten möge.

Die allergröſten Tauben kan man auch in feinen Taig / Ochſen-Mäulern/ Küh-Eytern/ kleinen Würſtlein/ Mägen und Leberen von unterſchiedlichen Vögeln/ auch Erdſchwämm thun / und auf den Grund zuvor Butter oder geſchnittenen Speck/ mit gemeinem Gewürtz darüber thun.

Man kan die jungen Tauben auch bachen im Nonnenfürtzleins-Taig / oder nur in Meel umgewelgert.

Will die Köchin ſonſten für Krancke eine gute Krafft-Taube zurichten: ſo läſt ſie dieſelbige in einer guten Brühe ſieden/ thut hernach Zwiebeln / ein ſtücklein Citron / Wein-Eſſig / Nägelein / und anders gutes Gewürtz daran/ gieſſet ſolches auf geſchnitten Brod.

Die wilde / Ringel- und Turtel-Tauben / kan die Köchin ebenmäſſig vorgelehrter maſſen zurichten ; damit man aber dieſelbige für den andern und zahmen unterſcheiden könne / ſolle ſie ihnen etliche Federn um den Halß laſſen / auch den Schnabel nicht abſchneiden ; Es ſollen aber die Federn mit Tuch oder andern Sachen / ſo man ſie braten oder ſonſten zurichten will / umwickelt werden.

Man kan ſie auch zierlich in Paſteten einſetzen / und auf vielerley andere Weiſe zurichten: welches wir alles ferner der Köchin zu belieben anheim ſtellen.

8. Von allerhand kleinem Gevögel.

Ob woln bey einer Haushaltung / wie auch auf unſerm Meyerhofe / man des kleinen Geflügels nicht ſonderlich benöthiget / in dem die Arbeitsleute und Taglöhner lieber von einer groſſen Ganß als Lerchen / und dergleichen eſſen ; weiln wir aber zu Zeiten etwan auch Gäſte einladen / dieſelbige nicht nur allein mit Gänſen / ſondern auch andern kleinen Vögeln gerne tractiren möchten / im übrigen den Arbeitsleuten ihre gewöhnliche Speiſe nicht mißgönnen ; als wollen wir unſerer Köchin / wie dieſelbige auch in Zurichtung des kleinen Gevögels ſich verhalten ſolle / kürtzlich nachfolgenden Unterricht geben:

Erſtlich von Holtz- und Waſſer-Schnepffen.

Dieſe ropffet oder pflücket man trucken / ziehet ihnen die Haut vom Kopff / ſtöſt ihnen den Schnabel durch den Leib / ſpickt dieſelbige zuvor mit Speck / ſteckts an Spieß / nimmt ſie nicht aus.

Nota.

Nota. Den Schnabel ſtöſt man bey dem Schenckel ein/ daß er bey dem Flügel wieder ausgehe.

Ferner legt man in die Bratpfanne zween Schnitten von weiſſem Brod geröſtet / und läſt das Feiſte und anders von der Schnepffe darauf abtropffen.

Will die Köchin das Ingewaid von der Schnepffe ausnehmen / und nicht darinn laſſen / ſo kan ſie daſſelbige abſonderlich zurichten / und auf das untergelegte Brod aufſtreichen.

Will man über die gebratene Schnepffe eine kurtze Brühe machen / ſo kan man dieſelbige von Weinbeer-Safft / oder Wein / Saltz / und etwas Küchen-Gewürtz / worinnen man das Brod aufquillen läſt / ehe man die Schnepffen darauf leget.

Von Wachteln.

Dieſe werden auch trocken beropffet / ausgenommen / geſpickt mit Speck / hernach in Weinblätter gewunden/ und damit gethan/ wie die Rep-Hüner/ wann man ſie braten will.

Wachteln thut man nur in Krafft- und keine andere Suppen.

In Paſteten ſchicken ſie ſich trefflich wol/und werden darinnen zugerichtet/ wie wir oben bey den jungen Tauben Anweiſung gethan haben.

Von Lerchen.

Die Lerchen werden auch trocken gepflücket. Alsdann ziehet man ihnen die Haut vom Kopff/ und nimmt ſie nicht aus.

Man ſpickt ſie auch / daß ſie faſt den Kramets-Vögeln gleich ſehen. Sie werden mitten durch den Leib geſpieſſet/ und wann ſie bald gar ſeynd / ſo ſtreuet man gerieben Brod mit Saltz (und / ſo man will/ ein wenig Pfeffer) darüber / macht etliche Schnitten geröſtes weiß Brod in der Bratpfannen betropffet / gleichwie bey den Schnepffen / hernach die Vögel darauf in eine Schüſſel angerichtet.

Die Krammets-Vögel / Amſteln / Droßlen / Staren / und dergleichen betreffend / ſo werden dieſe alle trocken gepflücket / und / wann man will/ geſpickt / und faſt alle ausgenommen.

Man legt aber kein geröſtes Brod darunter / auch läſt man ihnen den Schnabel uneingeſtoſſen.

Endlichen kan die Köchin allerhand kleine Vögel fricaſſiren. In einer kurtzen Brühe ſtoſen. Oder / in Paſteten/ wie junge Tauben einſetzen. Ingleichen/ wann man ſie braten will/ ſollen dieſelbige ausgenommen / wol geſäubert und gewaſchen werden.

Eine gute Tuncke zum Geflügel.

Man nimmt das abgetropffte Fett von einzigem Fleiſch/ Wein/ Anchores, Zwiebeln/ Butter und Mußcat-Nüß in Stücklein geſchnitten.

VI. Vom Fiſchwerck.

Damit nun auch bey dieſem unſerm Meyerhofe in der Küche / von Zubereitung allerley Fiſchen/ der Köchin möchte Unterricht gegeben werden; Als wollen wir ſolches in nachfolgenden Stücken/ müglichſter Kürtze/ verrichten/ und ſelbige abtheilen in zween Theil:

I. In die jenigen / ſo in dem Waſſer / und

II. Denen / ſo auf dem Land und Waſſer leben.

I. Die jenigen / ſo in dem Waſſer leben / ſeynd nachgeſetzte:

1. Die Hechte.
2. Die Karffen.
3. Die Forellen.
4. Berſing und Breſſen.
5. Barben.
6. Schleiben.
7. Stockfiſch.
8. Hering.
9. Lachs.
10. Aal.
11. Grundeln.

Nota. Weiln noch viel mehr andere / ſo wol in- als ausländiſche Fiſche könten allhier beygeſetzet werden / laſſen wir es / wegen der Kürtze und ohnnöthiger Weitläufftigkeit/ bey obigen bewenden; Im übrigen wollen wir auch etwas weniges Meldung thun

II. Von denen jenigen/ ſo auf dem Land und Waſſer leben/ ſeynd nachfolgende:

1. Die Krebs.
2. Die Schildkrotten.
3. Die Fröſche.
4. Die Schnecken.

I. Anbelangend nun die jenigen Fiſche / ſo in dem Waſſer leben/ ſeynd obiger Ordnung nach

1. Der

1. Der Hecht / dieſen kan nun die Köchin auf unterſchiedliche nachfolgende Arten zurichten:

1. Ins gemein werden alle Hechte mit einer kurtzen Brühe geſotten/ darzu nimmt man Wein und Wein-Eſſig/ etwas Waſſer/ Saltz/ Gewürtz/ Citronenſchnittlein/ Zwiebeln/ und andern guten Kräutern/ und/ ſo man will/ thut man auch Lorbeer-Blätter darzu.

2. Hecht in Peterſillien mit einer guten Brühe / wird nachfolgender Geſtalt gemacht:

Man nimmt Peterſillien-Wurtzel etliche/ ſchabt / reinigt und wäſcht ſie / hernach ſechs Zwiebeln darzu / zwey Maaß Waſſer / ſiedet es zuſammen in einem Hafen zwey Stund lang/ nimmt hernach die Peterſillien ſamt den Zwiebeln und einer Schnitten geröſten Brod/ treibts mit dieſer Brühe durch einer Seihe/ thut alsdann Eſſig/ Saffran/ Zucker und Pfeffer daran / läſſet alsdann den Hecht in einem andern Waſſer abſieden/ und wann er genug geſotten hat/ ſo gieſſet man daſſelbige Waſſer / worinn er geſotten worden/ darvon ab/ und vorbeſagtes und gute durchtriebene Brühe daran / ſetzts übers Feur/ läſts wieder einen guten Sud thun/ und richtet es an.

3. Hecht blau zu ſieden.

1. Man öffnet dem Hecht den Bauch nach der Länge / und nimmt demſelben / jedoch ohne Zerbrechung der Gall / alles Ingewaid fleiſſig aus/ wäſcht ihm alles Blut ab / trocknet denſelbigen auf einen Tuch oder Serviet, legt ihn alsdann in eine Schüſſel / und beſtreuet ihn wol mit Saltz / und begieſt ihn allenthalben mit gutem Wein-Eſſig.

Diß giebt die ſchöne blaue Farbe/ wann man den Hecht lebendig färbt; dieweil man die todten / wegen der trocknen Schuppen / allezeit mit warmen Wein-Eſſig anfeuchten muß.

2. Hernach macht man eine kurtze Brühe/ und läſt ſie etwas ſieden mit Wein. So es nun erhitzet / ſo legt man den Hecht darein / und ein wenig Butter daran/ läſts alſo geſchwind mit einander abſieden.

Nota. Man ſolle aber den Hecht nicht lang in der kurtzen Brühe ligen laſſen/ ſonſten wird er weich und unangenehm.

Iſt es ein groſſer Hecht/ ſo thut man ſelbigen nach dem Sud heraus / und legt ihn in ein Serviet.

Seynd es aber nur kleine Hechte/ ſo richtet mans nur ſo bloß in eine Schüſſel ohne Brühe ar.

Die groſſen Hechte / für Gäſte / kan man zieren mit Blumen und Citronen-Schalen/ darbey aber / wie auch bey den kleinen / im Aufſetzen nicht vergeſſen / daß man in einer kleinen Neben-Schüſſel etwas Wein-Eſſig / ingleichem auch

auch von der letzten Brühe / wann ſie geſotten / darbey auf dem Tiſche thun ſolle.

4. Hecht mit Speck.

Man ſiedet den Hecht wie ſonſten / und wann er ſchier geſotten / ſo nimmt man einen Speck / ſchneidet denſelbigen gewürffelt / thut denſelbigen in ein Pfännlein / läſt ihn wol darinn über dem Feuer zergehen / thut hernach die Brühe von dem Hecht / und die Feiſte von dem Speck zum Theil daran / darzu auch Imber und Nägelein / und wann er genug geſotten iſt / ſo legt man ihn in eine Schüſſel / thut alsdann die vorige Speckgrüben darüber / und die Brühe daran / trägts auf.

Nota. Die Hecht-Leber ſteckt man in das Eingewaid oder den Magen / wann man denſelbigen zuvor umgekehret und wol gewaſchen hat / oder aber man legt dem Hecht ſeine Leber im Anrichten über zwerch auf den Kopff / oder Mittel des Leibs / je nachdeme es der Köchin gefällig iſt.

Die Köchin ſolle auch nicht vergeſſen / wann ſie den Hecht geſotten / und man ihn mit der Brühe auffſetzen will / daß ſie demſelbigen zuvor die fette Haut abnehmen ſolle / weiln dieſelbige nach den Schuppen ſchmecket / und den Fiſch unangenehm machet.

5. Hecht mit Lemonien.

Man ſiedet den Hecht wie ſonſten mit Wein und Eſſig / darnach nimmt man andern Wein / thut daran Saffran / Imber / Zucker / Zimmet / und geſchnittene Lemonien / und ſiedet es mit einander / ſchüttet hernach die erſte Brühe vom Fiſch / und dieſe letzten daran / läſts einen Sud mit einander thun / richtet es an / diß giebt eine gar gute Brühe / und macht den Fiſch lieblich und angenehm / iſt für Gäſte.

6. Hecht gebraten.

Man ſchneidet den Hecht im Rucken auf / erbreitet ihn / thut das Ingewaid heraus bis auf die Leber / dieſe läſt man darinnen ligen / hernach ſaltzt und würtzt man ihn wol / legt ihn alſo auf einen Roſt / oder in eine Bratpfanne ins Schmaltz.

So er nun von dem Roſt / ſo betreufft man ihn mit dieſem Brühlein; man nimmt heiß Schmaltz und Eſſig ſamt gutem Gewürtz / darinn Roßmarinſtäudlein oder Salbey mit Blätter und Stengel / und beſtreicht den Fiſch im Braten damit / und wann er gar / ſo richtet man das Brühlein darüber an / und trägt ihn auf.

7. Kleine Hechte zuzurichten.

Dieſe nimmt man aus / und wann man ſie wol gewaſchen hat / ſpaltet man ſie mitten durch den Rucken / von dem Kopff an bis zu dem Schwantz / läſts

läſts alſo an beyden Enden an einander bleiben / ſtöſt den Kopff durch das Loch / macht hernach eine Butter-Brühe mit Mußcat-Blumen und gutem Gewürtz darüber.

Die gar kleinen Hechte kan man auch in einer Pfannen prägeln / inglei- chem auch die groſſen / ſo zuvor halb oder viertelweiß zerſchnitten worden / macht entweder eine gemeine Brühe darüber / oder aber man legt ſie trocken in die Schüſſel / und ein wenig Pommerantzen-Safft darüber.

8. Hechte gebachen.

Dieſe werden nur in Meel umgewältzet / hernach im Schmaltz in eine Pfanne gebachen / wie es jeder Köchin bekand iſt.

2. Von Karpffen.

Die Karpffen werden nach jeder Landes-Art auch auf unterſchiedliche Weiſen zugerichtet:

1. Karffen in einer halben kurtzen Brühe.

Man macht eine Brühe von Wein-Eſſig / Saltz / Butter / Zwiebeln / Citronen- oder Pommerantzen-Schalen / Gewürtz / viel Wein / und den vierdten Theil Waſſer / ſiedet damit den ausgenommenen Karpffen / und / ſo man will / ſo thut man Capern / kleine Roſienlein / Pflaumen gedürrte / legts auf Schnitten Brod oder Pfefferkuchen.

2. Karpffen auf dem Roſt.

Wann man den Karpffen ausgenommen und geſchüppet hat / macht man etliche Schnitte darüber / reibt ihn mit geſchmaltzenen Butter / und legt ihn auf den Roſt.

Unterdeſſen / ehe er genug geröſtet iſt / ſo ſiedet man in Wein-Eſſig des Karpffens Milch oder Rogen / darzu Butter / Saltz / Zwiebeln / Gewürtz / Capern und Erdſchwämmen.

Wann nun der Karpff geröſtet / ſo legt man ihn in eine Schüſſel / richtet das vorbeſagte darüber an / und trägt ihn zu Tiſch.

3. Karpffen auf eine andere Weiß zu ſtofen.

Man ſchuppet den Karffen ſo bald er aus dem Waſſer kommt / ſchneidet den Bauch bis an den Kopff auf / nimmt das Ingeweid heraus / giebt Ach- tung / daß man die Galle nicht vertrücke.

Hernach zerſchneidet man den Karffen in ſo viel Stücker / als man will / verwahret auch das Blut abſonderlich / welches man zur Brühe hernach brauchet.

Alsdann thut man das Ingeweid ſamt dem Karpffen in eine tieffe Pfanne / darzu Butter / Saltz / Wein-Eſſig / Zwiebeln / Gewürtz / Wein /

und

und den vierdten Theil Waſſer/läſts mit einander ſieden/und giebt Achtung/ daß es nicht anhänge.

Nota. Die Köchin ſolle die Brühe / ſo viel müglich iſt / einſieden laſſen / damit der Fiſch einen guten Geſchmack darvon bekommen möge.

Wann der Karpffe vorbeſagter maſſen genug geſotten worden/ſo trägt man ihn alſo warm zu Tiſche / ſonſten ſchmeckt er nicht gut / wann man ihn wieder wärmen müſte.

So man will / kan man auch Citronen- oder Pommerantzen-Schalen in die Brühe werffen/ und damit ſieden laſſen.

4. Karpffen zu braten.

Man nimmt den Karffen / und ſchuppet ihn / ſchneidet denſelbigen hernach auf dem Rucken auf / thut die Gall ohnzerbrochen heraus / ſchneidet hernach etliche Schnitt über zwerch / gleich als ob man denſelbigen in eine Paſteten einſetzen wolte / ſaltzt und pfeffert ihn wol / legt hernach Rüthlein in die Brat-Pfanne/ oder auf den Roſt / und den Fiſch darauf/ damit er ſich nicht anhängen könne / ſchüttet alsdann heiſſen Butter oder Schmaltz darüber/ (oder/ ſo man will/ gutes heiſſes Baum-Oel) läſt ihn alſo auf einer Glut oder im Ofen eine halbe Stunde ſtehen/ ehe man ihn umkehret.

So man ihn alsdann umkehren will / ſo ſchüttet man den Butter / Schmaltz oder Oel darvon / deckt hernach einen Teller oder Bretlein über den Fiſch/ und kehrt ihn alſo um / und giebt Achtung / daß er fein gantz bleibe/ und nicht zerbrochen werde.

Gieſſet hernach das Schmaltz oder Butter wieder daran / ſetzts wieder in den Ofen oder auf Kohlen/ und läſt ihn braten.

Wann man ihn nun anrichten will / ſo gieſſet man alles Schmaltz wieder darvon / und legt ihn in eine Schüſſel / man kan ihn alsdann zieren mit Citronen-Schalen / oder Capern überſtreuen / je nachdem es der Köchin gefällig ſeyn wird.

Nota. Alles was die Köchin in Baum-Oel bachen oder braten will / ſolle ſie dieſen Handgriff mercken / daß ſie zuvor die Eiſerne Pfanne / worinn ſie den Fiſch braten will / gantz heiß und faſt glüend machen ſolle/ und hernach erſt das Baum-Oel darein über thun.

6. Einen Karffen zu füllen.

Dieſes iſt nicht allein koſtbar und mühſam/erfordert viel Zeit/wird aber auf Frantzöſiſche Art folgender Geſtalt zugerichtet:

Man nimmt den abgeſchuppten Karffen / ſchneidet die Haut ſolcher

Geſtalt

Geſtalt auf und darvon / daß der Köpff und Schwantz gantz daran verbleiben könne.

2. Nimmt hernach das Fleiſch von den Gräden / und hacket es mit Peterſillien/ geſotten Erdſchwämmen / etwas Zwiebeln / thut darzu Milch / das Gehackte aber würtzet man mit gutem Küchen-Gewürtz / Saltz / zerzerklopfften Eyern und Butter/ und menget alles wol durch einander.

3. Mit dieſer zuſammen gehackten und durch einander vermengten Materi/ füllet man die obbeſagte Karffen-Haut / und nehet den Bauch wieder fleiſſig zu.

Nota. Man ſolle aber / ſo viel müglich / zuſehen / daß der Karpffe ſeine vorige Form wieder bekomme.

4. Wann man alles verrichtet / ſo legt man denſelbigen in eine Bratpfanne / legt aber zuvor etliche Rütlein oder geſchnittene Höltzlein darein / damit derſelbige ſich nicht an die Pfanne anhängen könne/ thut denſelbigen in einen Ofen/ oder ſetzt ihn in einer Silbernen Schüſſel auf Kohlen/ (es iſt aber bäſſer im Ofen) und thut Butter daran / ſo viel als man vermeint / daß es genug ſeye/ ſiehet alsdann ferner offt darzu/ und wendet ihn um / bis derſelbige auf beyden Seiten gar genug gebraten worden.

2. Nach dieſem macht man eine kleine geſtofte Brühe / und gieſſet die gar zu viele Butter darvon / damit es den Geſchmack eines Gebachens bekomme.

3. Will die Köchin ſolches mit klein geriebener Brodrinden beſtreuen/ wird ſolches wol ſtehen.

4. So man nun dieſen Karpffen vorbeſagter maſſen zugerichtet / und zu Tiſche tragen will / ſo ziehet man zuvor die Fäden heraus / womit der Bauch zuſammen genehet worden / und beſtreuet den Schüſſelrand mit geriebenen Brodrinden / und belegets mit geſchnittenen Citronen-Schalen / trägt ihn alſo auf den Tiſch.

Nota. Man füllet die Karpffen auch mit Rüben/welche zuvor beſonders in Butter geſotten/ oder in einer Pfanne gebraten worden.

7. Wie man ein Karpffen-Gehacktes machen ſolle.

Wann man den Karpffen geſchuppet/ ſo ſchneidet man die Haut unten an dem Bauch/ und oben an beyden Seiten/ da die Gräden ſitzen/ auf; Alsdann fängt man oben bey dem Kopff an / und ziehet dem Karpffen die Haut bis an den Schwantz ab.

2. Die Haut legt man alsdann beyſeits / ſchneidet ferner das Fleiſch auf dem Rücken und Bauch ſolcher Geſtalten auf/ und von einander geſpalten/ alſo daß man alles Fleiſch von den Gräden abnehmen möge.

3. Nachdeme man nun das Fleiſch / ſo viel müglich / abgenommen / ſo

hackt man ſelbiges mit einem Kuchen-Meſſer gantz klein/ ſaltzts und würtzts ſolches/ läſt hernach dieſes Gehackte mit Butter kochen/ rührt es ſtättig um/ damit es ſich nicht anhänge.

4. Wann man nun vermeint/ daß es bald gar ſeye/ ſo thut man etwas Weinbeer-Safft/ oder/ in mangel deſſen/ ein wenig Wein-Eſſig daran.

Nota. Hat man Caſtanien zur ſelbigen Zeit/ ſo hackt man ſie darunter/ und füllet alſo die abgezogene Haut mit dem Gefüllten.

8. Von den Fiſch-Suppen

Hat die Köchin zu wiſſen/ daß ſie dieſelbige von den Gräden/ Schuppen/ Köpffen und Schwäntzen/ der jenigen Karpffen/ ſo man vorbeſagter Weiſe entfleiſchet hat/ machen/ und auf folgende Weiſe zurichten könne:

Die Köchin nimmt alsdann die Köpff/ Schwäntz/ Schuppen und Gräde/ kocht dieſelbige wol/ und läſt die Brühe durch eine reine Seihe/ Sieb/ oder härin Tuch lauffen/ druckts wol aus/ daß der Safft/ ſo viel müglich/ heraus lauffe.

Mit dieſer Brühe kan ſie alsdann im Sieden und Hacken die Materi unterhalten/ und andere gute friſche Suppen damit machen.

9. Karpffen zu bachen.

Wann der Karpffe ausgenommen und geſchuppet worden/ ſo ſchneidet man denſelbigen nach der Länge mitten durch in zwey Stück von einander/ beſtreuet oder weltzet ihn im gröblichten Meel um/ und bächt ihn in einer Pfanne mit ſtättigem Umwenden/ alſo daß derſelbige auf beyden Seiten fein gelblicht braun und gar werde.

2. Thut ihn alsdann aus der Pfanne mit einen Schaum-Löffel/ läſt das Fett/ Butter oder Schmaltz darvon zuvor wol ablauffen/ legt hernach dieſes Gebachene/ ſo ſtückweiß/ und nicht gantz (wann man will) geſſen ſolle/ in eine Schüſſel/ tropfft darauf Pommerantzen-Safft/ und beſtreuets mit kleinem Saltz.

Nota. Die Milch oder den Rogen mag man beſonders in Schmaltz prägeln/ und hernach mit dem gebachenen Karpffen aufſetzen.

10. Ein gutes Geprägeltes zu machen.

Man nimmt friſch Baum-Oel/ und macht daſſelbige ſo heiß/ alſo daß es faſt brenne/ hernach nimmt man geklärten Butter/ und läſt es mit einander heiß werden/ eben auch daß man vermeinet/ daß es bald brennen werde/ thut hernach den Karpffen darein.

1. Wann er nun gar iſt/ ſo verwahret man das übrige Fett/ und gieſſet daſſelbe gemächlich in einen beſondern Topff/ und dieſes alte geprägelte iſt bäſſer dann ein friſches.

11. Eine

11. Eine kurtze Karpffen-Brühe zu machen.

Dieſe machet man alſo: Nemlich / wann man einen ausgenommenen Karpffen in ſeinen Schuppen (wann er gar geröſt und in eine Serviet gewickelt zugebunden) mit aller Würtzung / ſo man ſonſten an einer kurtzen Fleiſch-Brühe thut / auch mit Butter / viel Wein und wenig Waſſer / eben wie bey andern Fiſchen / abſiedet und kochet.

2. Nachdeme nun der Karpffe genug geſotten und gar iſt / ſo nimmt man denſelbigen / ſamt dem Geſchirr / worinn er geſotten worden / von dem Feur / und läſt ihn darinn erkalten / damit er einen Geſchmack an ſich bekomme.

3. Will nun die Köchin denſelbigen anrichten / ſo legt ſie ihn trocken auf ein Serviet, zieret ihn mit Blumen / Citronen-Schalen und Peterſillien / ſo zuvor in Wein-Eſſig geduncket worden / ſetzts alſo mit ein wenig Eſſig und Pfeffer auf den Tiſch.

12. Eine Fiſch-Biſque von Karpffen zu machen.

Kan die Köchin auf Frantzöſiſche Weiſe folgender Geſtalt zurichten: Man läſt Erſtlich eingenetztes Brod weich worden. Auf dieſes legt man das geſottene Fiſch-Gehacktes. Streuet darauf geſtoſſen Zimmet. Uber dieſes thut man die Milch und aufgerollte Fiſch-Häute / darzu ausgemachte Krebs-Schwäntze / welche alle in einem beſondern Hafen oder Topff mit kurtzer Brühe und vieler Butter geſtofet worden / gethan.

Nota. Man kan auch die gar kleinen Tauben / Hahnen-Kämme / Erdſchwämme / und dergleichen / ſo alles zuvor wol gewürtzet worden / darüber thun.

2. Wann man es nun anrichten will / ſo ſetzt man vorbeſagtes in eine Schüſſel auf eine Glut / und nimmt alles Fett wol darvon. Thut hernach den Safft von geſtoſſenen Krebs-Eyern mit etwas Fleiſch-Brühe und Citronen-Safft darüber.

3. Im Aufgieſſen muß man die Schüſſel allenthalben umwenden / und ſchütteln / damit die Brühe ſich fein zugleich austheilen / und das darinn gelegte genugſam befeuchten möge.

Dieſes Eſſen mag nun die Köchin nach Gefallen und Belieben zieren / wie ſie will / in deme wir deroſelbigen in vorherbeſagten genugſame Anleitung gegeben haben.

Die jenigen Karpffen / ſo aus friſchen auch flieſſenden Waſſern kommen / und die ſo groſſe und breite Schuppen haben / hält man für die bäſte und geſündeſte.

13. Karpffen zu ſtofen.

Man nimmt vier Karpffen / macht ſie rein / legt ſie in eine Schüſſel / nimmt das Ingewaid aus / und läſt das Blut in die Schüſſel lauffen / gieſſet hernach

hernach weiſſen Wein darzu / ſchneidet hernach mit einem Meſſer auf den Seiten Kerben in die Karpffen / thut etliche ſaubere Anjoves darein / ein Loth Mußcat-Blumen / und auch ſo viel Mußcat-Nüß / etliche wolſchmeckende Kräuter und etwas Peterſillien / läſt es eine Weile alſo weichen / ſchüttet hernach Auſtern ſamt ihrer Brühe darzu / zwey ſtück Knobloch / läſts über einem Kohlfeur fein gelind weichen / ohngefehr drey Stund lang / oder etwas länger / darnach lege etwas ungeſaltzen Butter darein / und ſchüttele es wol durch einander / zieret die Schüſſel mit Stichelbeern / Auſtern / Capern / Limonien / und dergleichen.

3. Von Forellen.

Die Forellen werden unter die delicateſten Fiſche gerechnet / bedürffen keiner ſonderbaren Würtzung / werden nur für Gäſte und auf der Herren Tiſche getragen; man ſiedet ſie mit Saltz in Waſſer ab / trägt ſie trocken mit Peterſillien überſtreuet / in einem Serviet zugedeckt / über Tiſche / darbey ein Schüſſelein mit gutem Eſſig geſetzt. Oder:

2. Man kochet ſie mit einer guten Butter-Brühe und Gewürtz. Sie werden auch gebachen / ſo man will.

3. Man macht ſie auch in Paſteten / mit Capern und Oliven / oder Lorbeer-Blätter.

4. Forellen werden auch in rothem Wein abgeſotten / hernach trocken aufgetragen.

4. Von Berſing.

Berſing werden unter die geſundeſte Fiſche gerechnet; man ſiedet ſie in Saltzwaſſer ab / ſamt den Schuppen / hebts hernach aus dem Waſſer / und nimmt die Schuppen ſauber darvon / ohne Zerbrechung des Fiſches / legt ſelbigen zierlich in eine Schüſſel / macht eine gute Brühe von Butter mit Peterſillien darüber.

2. Man kan die Berſing auch bachen / oder in eine Paſtete / wie die Forellen / einmachen.

3. Ehe man die Berſing ſiedet / muß man ſie ausnehmen / den Rogen aber mit ſieden / und hernach in die Butter-Brühe zum Fiſche legen.

4. Bey der Butter-Brühe ſolle die Köchin der Mußcat-Blühe nicht vergeſſen / ſelbige darein zu thun.

5. Von der Barben.

Wann die Barben ausgenommen / ſo ſiedet man ſie in einer kurtzen Brühe / ziehet ihnen hernach die Haut ab / und macht eine gemeine Fiſch-Brühe mit zerriebenem Eyerdotter darüber.

Man ſolle ſie aber ſchuppen / wiewol etliche das Fell darauf laſſen / ſie ſeynd aber geſchuppt båſſer / aus Urſachen / weiln das Fell das Speck des Fiſches iſt.

Nota. Dieſer Fiſch kan auch für das Geſinde geſpeiſet / und nach jedes Belieben zugerichtet werden.

6. Von der Schleyen.

Schleyen dienen mehr zur Artzney / als zum Verſpeiſen: will man ſie aber kochen / ſo muß man ſie mit Saltz abreiben / hernach aufſchneiden und ausnehmen / dieſelbige in Stůcke zerſchneiden / und fricaſſiren wie junge Hůner / thut hernach zerrieben Eyerdotter darůber.

2. Man kan von der Schleye auch unter andere Fiſchgehackſel thun / es wird daſſelbige / von wegen ſeiner fetten Haut gut machen.

3. Man kan die Schleyen auch in einer Pfanne in Butter prågeln oder bachen.

7. Vom Stockfiſch.

Stockfiſch iſt in Teutſchland faſt allen Kőchinnen gemein und genugſam bekand / kan auf vielerley Weiſe / je nach Landes Gelegenheit und Gewonheit / zugerichtet werden.

Man muß aber den Stockfiſch erſtlich wol zuklopffen und ſchlagen / damit er darvon mürb werden möge.

Hernach ſelbigen etliche Tage einwåſſern / ſo er nun fein ſchőn und weiß / ſo ſiedet man denſelbigen ab / verſchåumt ihn wol / nimmt ſolchen heraus / låſt ihn in eine Seihe abtropffen / hernach die grőſten Gråde heraus gethan / das Fleiſch darvon in eine Schůſſel / darůber ein wenig Saltz geſprengt / hernach heiſſen Butter darůber geſchůttet / auf eine Glutpfanne geſetzet / und ſo man ihn auftragen will / Imber ůber denſelbigen her geſtreuet.

2. Oder / man kochet ihn / wann er ausgegrådet worden / auch mit guter Milch und Zwiebeln. Und dieſes iſt ein ſpeißhafftiges Eſſen für das Geſinde.

3. Den Stockfiſch kan man auch mit einer guten Fůll fůllen / und hernach mit gutem Gewůrtz zurichten / und zierlich auftragen.

8. Vom Hering.

Wie man den Hering zurichten ſolle / bedarff keiner ſonderlichen Unterrichtung. Er wird aber ins gemein rohe mit Eſſig / Zwiebel und Baum-Oel und ein wenig Pfeffer genoſſen.

Man kan den Hering auch braten / und zu dem ſauren Kraut / oder andern Speiſen / aufſetzen.

Aus dem Hering macht man auch ſonſten ein gutes Eſſen / wann man denſelbigen mit einer kurtzen Brühe / von gerieben weiß Brod / Meel / halb Waſſer / und halb Eſſig / und ein wenig Pfeffer darüber macht.

9. Vom Salmen oder Lachs.

Salmen wird / nach jeder Landes-Art / auf unterſchiedliche Weiſe zugerichtet:

1. Man ſchneidet ihn in Schnitt oder Scheiben / beſtreicht dieſelbige mit Butter / ſteckt etliche Gewürtz-Nägelein daran / und brätet ſie auf beyden Seiten auf dem Roſt / macht hernach eine gemeine Fleiſch-Brühe / nach Belieben / darüber.

2. Die groſſen Salmen / wann ſie abgeſotten / werden auch in einem Serviet trocken zu Tiſche getragen.

3. Den Salmen macht man auch in Paſteten ein / thut darzu viel Butter / Saltz / Gewürtz und etliche Lorbeer-Blätter.

Nota. Etliche thun auch etwas Speck darzu / welches den Salmen gut und annehmlich machet: der Speck ſolle aber zuvor auch in Pfeffer (wann man will) umgewältzet werden.

4. Der Rückgrad des gantzen Salmen wird gebraten und gewürtzt / für Herrn und Gäſte aufgetragen.

5. Wann man den Salmen mit Saltz abgeſotten / ſo trägt man denſelbigen auch kalt zu Tiſch ohne Brühe / mit Peterſillien-Kräuter überſtreuet / darbey guten Holder- oder rothen Roſen-Eſſig aufgeſetzet.

6. Man kocht ihn mit Waſſer und Saltz und ein Büſchel wolriechender Kräuter / und zu dem Salmen-Schwantz nimmt man Auſtern / weichet ſie in ihrer eigenen Brühe mit gantzer Mußcat-Blumen / und zwey oder drey Anjoves, und etliche Pfefferkörner; und wann der Salmen gar iſt / ſo legt man denſelbigen in eine Schüſſel / nimmt hernach die Auſtern / Butter und Mußcat-Blühe / rührt es alles wol durch einander mit einem Löffel / bis daß es dick wird / gieſſets über den Salmen / und trägts zu Tiſche. Man ziert die Schüſſel mit gerieben Semmel-Brod und Limonienſchnitten.

7. Salmen kan man auch bachen oder prägeln und würtzen.

Der Lachs iſt nichts anders als ein geſaltzener Salm / ſo entweder aus den ſüſſen Waſſern zu ſeiner Zeit in die geſaltzene See gehet / und daraus gefangen / oder ſonſten auſſer dieſer Zeit in ſüſſem Waſſer gefangen und eingeſaltzen wird.

Es muß derowegen der geſaltzene Lachs mit friſchem Brunn-Waſſer ausgefriſchet werden / hernach ſchneidet man oben das Fleiſch hinweg / welches wegen der Fäulichkeit des Saltzes nicht roth iſt / und ſiedet denſelbigen in

klarem

klarem Waſſer / macht alſo ferner darüber von Butter / Gewürtz und Eſſig eine gute Brühe mit Nägelein.

2. Man iſſet auch den Lachs aus Eſſig und Baum-Oel / je nachdeme man Belieben darzu hat / und wann er erſt noch kürtzlichen geſaltzen / thun etliche Zwiebeln darüber.

3. Man friſchet ihn auch ſonſt gantz aus / und beſtreicht ihn mit Butter / brätet ihn auf einen Roſt / und beſtreuet ihn ferner mit Nägelein / macht alsdann eine Brühe von Butter und Wein-Eſſig darüber.

4. Man kan den Lachs auch kurtz abſieden / und denſelbigen hernach aus Eſſig und Pfeffer eſſen / oder eine gemeine Fiſch-Brühe darüber machen.

5. Von dem Lachs kan man auch ein gepreſtes machen / auf allerley Weiſe / wie eine Welſche Wurſt (Servelata) oder in einer andern Form / je nachdeme es der Köchin beliebig ſeyn wird.

Es wird aber alles klein gehackt / und das Gewürtz darunter gethan / hernach in ein Leinen Tuch / je nachdeme man die Form haben will / eingewickelt / und mit Bindgarn umwunden / ſolcher Geſtalt / daß es ſeine Form behalten könne.

Wann dieſes geſchehen / ſo ſiedet mans in rothen Wein / wann es demnach gar und genug geſotten / ſo läſt mans in ſeiner Brühe erkalten / thut es alsdann heraus in eine Seihe / uud gemächlich das Tuch darvon / legts in eine Schüſſel / zierets mit allerley Blumen / nach der Jahrszeit / und Lorbeer-Blättern.

Nota. So man kleine Würſte (Sauciſſen) von dieſem Gehackten macht / ſo ſchneidet man dieſelbige in Scheiben / und legts gantz zierlich auf einen Teller oder Schüſſel / gleich einem Berg / auf einander / und trägts alſo zu Tiſch.

10. Vom Aal.

Wie man den Aal in der Teutſchen Küchen zurichtet / iſt jedermann bekand und wiſſend; damit aber auf unſerm Meyerhofe die Köchin auch wiſſen möge / wie man auf eine andere / und zwar Frantzöſiſche / Manier ſolchen unterſchiedlicher Arten zubereiten könne / hat ſie nachfolgenden Unterricht / und fernere Anleitung:

1. Wann man den Aal abgezogen / den Bauch aufgeſchnitten / und das Ingewaide ausgenommen / und gewaſchen / auch der Kopff und Schwantz abgeſchnitten worden / ſo ſchneidet man den Aal in groſſe oder kleine Stücke / ſolcher Geſtalt / daß dieſelbige bey dem Rücken etwas an einander hangen bleiben / damit man den Aal im Sieden / in der Pfanne / deſto

füglicher

füglicher rund/ und gleichſam wie eine Schnecken/legen/ auch auf dieſe Weiſe in der Schüſſel zierlich auftragen könne.

2. Hernach ſtoſt man den Aaal ins gemein mit klein gehackter Peterſillien / weiln dieſes Küchen-Kraut demſelbigen einen guten Geſchmack giebet / die Köchin ſolle ihn aber ſtättig umwenden/alſo daß derſelbige fein allenthalben gar werden möge.

3. Nachdeme man ihn anrichtet / ſo ſolle das oben auf ſchwimmende Fett abgehoben / und klein gerieben Brodrinden-Meel darüber geſtreuet werden.

4. Will man den Aal braten; ſo ſchneidet man denſelbigen in drey oder vier Stück / beſtreicht ihn mit Butter / umwickelt ihn auch mit Lorbeer-Blättern/und brätet ihn auf einen Roſt.

5. Will man eine Brühe darüber machen / ſo nimmt man nur Wein-Eſſig/ Butter/ Saltz und Mußcat-Blühe/ gleichwie bey andern gebratenen Fiſchen.

Nota. Ich habe auch bey einer vornehmen Mahlzeit / in der Schweitz/ einen gebratenen Aal in einer gebratenen Ganß geeſſen / weiß aber nicht/ ob ſolches jedermann geſund und annehmlich ſeyn möchte / in deme ich das viertägige Fieber darvon bekommen / und faſt ein Jahr lang haben müſſen / und weiln auch Knobloch in der Ganß geweſen/ weiß ich nicht / woher dieſes gekommen / in deme man auch Velteliner-Wein darzu getruncken hat.

6. Auf eine andere und ſonderliche Art kan man den Aal folgender Geſtalt zurichten:

1. Wann der Aal abgeſtreifft / ſo ſchneidet man demſelbigen den Kopff und Schwantz ab.

2. Hernach öffnet man ihm den Bauch von oben bis unten auf/bis auf das Fell des Rückens/ und nimmt den gantzen Grad heraus.

3. Schlägt alſo mit einem Stecken auf das Fleiſch/ wann man es von einander zertheilet/ alſo daß es gantz platt werde.

4. Beſtreuet das platt geſchlagene Fleiſch mit Pfeffer/Saltz/Timian/ und klein gehacktem Peterſillien/ auch mit Majoran.

5. Rollet es alſo ferner / daß es gleichſam zwo Schnecken gegen einander gebe / nemlich / das Kopffſtück gegen die Mitte / und das Schwantzſtück ingleichen/ daß ſelbige in der Mitte wie zwey Brillen-Gläſer gegen einander zuſammen gerollet zu ſtehen kommen.

6. Bindet es alſo ferner zuſammen mit einen Bindgarn / alſo daß es

im

im Sieden nicht von einander gehen könne/ und ſiedet es in einem Hafen/ mit einer kurtzen Brühe.

7. Wann es nun gar genug/ ſo läſt mans in der Brühe kalt werden/ alſo daß es von der Brühe einen guten Geſchmack bekommen möge.

8. Thut hernach den Aal aus der kalten Brühe in eine Küchen-Seihe/ damit derſelbige abtropffen möge/ und wann er wol erkaltet iſt/ thut man den Bindfaden darvon/ und ſchneidet denſelbigen in Scheiben/ leget ſolche zierlich in eine Schüſſel/ beſtreuet mit Peterſillien/ und iſſet ihn mit Wein-Eſſig.

7. Die Aal-Paſteten ſollen mit einer Fiſch-Paſteten-Brühe zugerichtet/ und der Aaal daraus warm geeſſen werden.

Einen Aal zuzurichten.

Man nimmt einen groſſen Aal/ ſchneidet denſelbigen auf/ nimmt die Gräden heraus/ und beſtreuet ihn mit Majoran/ Timian/ Roßmarin/ Mußcat-Blumen und Mußcat-Nüß/ darnach rollet man ihn zuſammen/ und bindet ihn veſt/ nehet denſelbigen in ein Tuch/ und kocht ihn in Waſſer und Saltz. Macht hernach eine Duncke darzu von Bier/ Waſſer und Saltz.

11. Von Gründeln.

Gründeln werden ins gemein geſotten und gebachen.

1. Geſotten in einer Butter-Brühe mit Mußcat-Blühe. Oder

2. Blau/ trocken mit Peterſillien überſtreuet/ in ein Serviet zugedeckt aufgetragen.

3. Werden auch mit einer ſäurlichen Brühe mit Eſſig/ zerklopfften Eyern/ oder in einem ſüſſen Rahm gemacht.

Nota. Damit man denſelbigen die Bitterkeit benehmen könne/ ſo ſolle die Köchin eine Handvoll Brenneſſeln nehmen/ und im Abſieden dieſelbige damit abſchäumen.

Wann man Grundeln für Herren oder Gäſte abſieden will/ ſolle man dieſelbige zuvor im Wein ſich zu tod lauffen laſſen/ hernach kan mans mit Eſſig eſſen.

Grundeln werden wie andere Fiſche gebachen/ und zierlich zu Tiſche getragen.

II. Theil/

Von den jenigen/ ſo auf dem Land und Waſſer leben.

1. Vom Krebs.

Krebs werden auf mancherley Weiſe zugerichtet; wir wollen aber

aber nur kürtzlich nachfolgende ſetzen / und hierinn der Köchin nichts vorgeſchrieben haben:

1. Ehe man die Krebs ſiedet / ſolle man denſelbigen zuvor das Gedärme / ſo in dem Schwantz anhanget / heraus ziehen / nemlich / man drähet den mittelſten Schuppen des Schwantzes / an deme das Gedärme hängt / um / ziehet es alſo damit heraus.

2. Hernach ſiedet man dieſelbige mit halb Wein und halb Eſſig / darzu Saltz / Pfeffer und Kümmel / und richtet ſie trocken an / legt ſie in der Schüſſel zierlich / alſo daß die Schwäntze in die Mitte der Schüſſel / die groſſen vordern Scheeren ſamt den Köpffen herauswärts gelegt / gleichſam als wann dieſelbe wieder aus der Schüſſel kriechen wolten / und ſtreuet friſches Peterſillien-Kraut darauf / deckts mit einer Schüſſel zu / darauf eine kleine Schüſſel mit Eſſig und Pfeffer / trägts alſo zu Tiſche.

Nota. Damit aber unſere Köchin auch ein feines Kunſtſtücklein / wie man nemlich allezeit vollkommene / ſüſſe und annehmliche Krebſe in der Küchen haben könne / wiſſen möge / als wollen wir deroſelbigen ſolches hiemit communiciren / damit wir etwan an ſolchen Krebſen auf dieſem Meyerhofe uns mit der Zeit ſelbſten ergötzen möchten: Die gantze Kunſt beſtehet aber nur in dieſem wenigen / daß ſie die Krebſe ohngefehr einen halben Tag lang / oder aufs längſte über Nacht in einer friſch gemolckenen Milch ſolle laſſen weyden und umkriechen / hernach heraus genommen / und obbeſagter maſſen mit halb Waſſer und Wein abgeſotten.

3. Ein ander zierliches und gutes Eſſen von Krebſen / kan die Köchin nachfolgender Geſtalt machen:

Wann die Krebs obbeſagter maſſen abgeſotten worden / ſo ziehet man ihnen die gantze Schale ab / ſo wol unten als oben / läſt an dem mittlern Cörper den Schwantz und vornen beyde Scheeren / welche / weiln man ſie nicht wol abziehen kan / nur auf beyden Seiten aufgeſchnitten werden ſollen / leget ſelbige trocken in eine Schüſſel / alſo daß die Schwäntze alle in die Mitte / und die Scheeren gegen dem Ranff der Schüſſel heraus gewendet ſeyen / macht hernach eine gute Butter-Brühe / mit Mußcat-Blühe / Saltz / und anderm Gewürtz / beneben klein geſchnittenen Peterſillien darüber / trägts hernach warm zur Tafel.

4. Will die Köchin eine Krebs-Suppe machen: ſo ziehet ſie von denen geſottenen Krebſen die groſſe Schale ab vom Rücken / macht hernach ein Fiſch-Gehacktes / und füllet damit die groſſe abgezogene Schale / hernach nimmt ſie das Krebs-Fleiſch aus den Scheeren und Schwäntzen / macht

macht obbeſagte Brühe / oder aber eine Fiſch-Brühe darüber. So man ſie nun zu Tiſch tragen will / ſo legt man weiſſes Brod in die Schüſſel / gieſſet das Gericht darauf / legt die Schwäntze und Füſſe in der Mitte darüber / und zieret den Ranff der Schüſſel mit klein gehackten Peterſillien.

2. Von Schildkrotten.

Ob woln dieſes ein nicht allgemeines / bevorab in dem mittlern Teutſchland ungewöhnliches Eſſen iſt; Als wollen wir jedoch zum Uberfluß auch nur etwas weniges unſerer Köchin darvon zur Nachricht folgendes ſetzen:

1. Wann ſie den Schildkrotten den Kopff / Schwantz und die Füſſe abhauen will / ſo ſolle ſie denſelbigen eine glüende Kohl auf den Rücken legen / ſo werden ſie alſobalden der Hitz entfliehen wollen / und den Kopff ſamt Schwantz und Füſſe ausſtrecken / kan man alſo ihnen mit einem guten Küchen-Meſſer dieſelbige alſobalden abhauen / zum übrigen kan man leichtlich kommen.

2. Hernach ſiedet man ſie in einer kurtzen Brühe / nimmt ſie aus dem Keſſel / wann ſie gar ſeynd / und thut die Schale darvon / nimmt alles Ingewaid der Leber und des Gedärms heraus.

Nota. Man ſolle aber fein ſauber damit umgehen / damit man von der Gall nichts vertrucke.

Wann es nun geſäubert / ſo fricaſſirt man dieſelbige wie junge Hüner / macht eine zerriebene Eyer-Brühe mit Wein-Eſſig darüber.

4. Man kan ſie auch mit Zwiebeln zurichten / und wann man ſie auftragen will / kan man Citronen- und Pommerantzen-Safft darüber trucken.

5. Die Schildkrotten-Eyer ſeynd auch gut / und haben den Geſchmack gleich des Gebrütels in der Hüner Leiber / man macht darvon auch Eſſen auf unterſchiedliche Weiſe.

6. Was im übrigen andere Eſſen von den Schildkrotten anbelanget / ſtellen wir jeder Köchin nach Gewonheit und Landes-Art frey / ſolches zuzurichten / je nachdeme es deroſelbigen beliebig ſeyn wird.

3. Von Fröſchen.

Fröſche werden gemeiniglich in der Faſten geſpeiſet / deroſelben Zurichtung iſt allenthalben bekand: Nemlich:

1. Man ziehet denſelbigen das Fell ab / und läſt nur die hintern Füſſe ſamt einem ſtücklein vom Rücken beyſammen / das übrige wirfft man hinweg / wäſcht ſie hernach wol / ſiedet ſie in einer Brühe / oder fricaſſiret ſie wie junge Hüner.

2. Will man die Fröſche bachen / ſo zerbricht man denſelben den einen

Knochen/ und ſchlägt ſolchen über den andern/ tuncket ſie in einen Taig (Nonnenfürtzlein) und prägelt oder bächt ſie nach gemeiner Art.

4. Von Schnecken.

Schnecken ſeynd faſt in gantz Teutſchland eine bekandte Speiſe/ werden von der Köchin auf vielerley Weiſe bereitet; wir wollen aber/ zur Verhütung vieler Weitläufftigkeit/ nur kürtzlich nachfolgendes ſetzen:

1. Nachdeme die Schnecken geſotten/ gereiniget/ auch das Schnecken-Häuslein wol ausgewaſchen worden/ ſo macht man über die Schnecken eine Brühe von Butter oder Baum-Oel (das Baum-Oel muß aber/ wie oben an ſeinem Ort vermeldet/ in einer heiſſen eiſernen Pfanne zugerichtet seyn) Saltz/ Wein und Gewürtz darein wol geſotten/ hernach ſelbige wieder in ihre Häuslein gethan/ und auf geſchnitten Brod angerichtet/ das Brod aber ſolle zuvor mit der Brühe etwas befeuchtet werden/ hernach den Butter oder das Oel darüber gegoſſen.

2. Man kochet ſie auch wie die junge Hüner/ und machet eine Brühe von Wein-Eſſig/ Zwiebeln/ Eyerdottern und Rahm darüber; dieſe aber trägt man ohne Gehäuſe zu Tiſche.

3. Man kan ſie auch in einen Nonnenfürtzlein-Taig umwelgern/ und in Butter bachen/ hernach Pommerantzen-Brühe mit gehackter Peterſillien darüber machen.

Fiſch zu ſtoſen oder abzuſieden.

Man nimmt weiſſen Wein und Wein-Eſſig/ eines ſo viel als des andern/ gerieben Brod/ zwey oder drey Anjoves, ein wenig Capern fein geſchnitten/ und ein wenig Saltz/ thut dieſes alles zuſammen/ weiln man Brühe genug hat/ die Fiſche zu bedecken/ ſetzt ſie in einen heiſſen Ofen/ bedeckt mit einer Schüſſel/ und wann ſie genug gebacht oder gar ſeynd/ ſo thut man etwas Butter darein/ und trägt es auf.

Nota. Wann man keine Capern hat/ ſo ſolle man Majoran/ Peterſillien und Zwiebeln darein thun.

Auſtern zu ſtoſen.

Man nimmt Auſtern/ ſo viel man will/ ſamt ihrer Brühe/ ſtoſet ſie mit einem Blat Mußcat-Blumen/ und ein Sprößlein Timian; wann ſie gar ſeynd/ ſo gieſſet man die Suppe von demſelbigen ab/ und legt ſie ans Feur zu trocken; nimmt hernach Eyerdotter/ klopffts wol/ thut ein ſtück Butter darzu/ und etwas Limonien-Safft und Zucker/ machts dick über dem Feur/ gieſſet es über die Auſtern/ und trägts zu Tiſch.

Auſtern einzumachen.

Man nimmt groſſe Auſtern/ verwahret die Brühe ſo von ihnen kommt/ ſeyhet ſie durch in ein irden Häfelein / gieſt etwas weiſſen Wein und Wein-Eſſig daran/ gantzen Pfeffer/ gantze Mußcat-Blumen/ geſchnitten Imber / Nägelein und Lorbeer-Blätter mit ein wenig Saltz. Wann es nun ein wenig geſotten hat / ſo thut man die Auſtern darein / läſt ſie zwey oder dreymal auffſieden / nimmts hernach aus/ und läſt die Brühe etwas länger ſieden/ und wann ſie kalt worden / thut man die Auſtern darein / fäſſet ſie in Fäßlein/ oder thut ſie in ſteinerne Krüge oder Häfen.

VII. Vom Gebachnen.

Das Gebachens wollen wir in zwey nachfolgende Stücke abtheilen / nemlich:

I. In Paſteten/ Tarten/ ꝛc. und dergleichen.
II. In allerhand Taigwerck und Eyergebachens.

I. Von Paſteten.

1. Wie man den Taig zu den Paſteten-Gehäus machen ſolle.

Man nimmt zwo Handvoll ſchönes Meel / ſchlägt zwey Eyer darein / und thut eines Hüner-Eyes groß zerlaſſen Schmaltz darein/ und ein laulecht Waſſer / wann es nicht genug iſt.

2. Hernach würckt man dieſen Taig faſt wol / alſo daß er gantz zehe wird/ man muß ihn aber faſt eine gute halbe Stund lang / oder länger / würcken / gleichwie einen Dorten-Taig.

3. Macht hernach den Hafen daraus / thut darein was man will.

4. Wann alſo das Gehäus verfertigt / und das Fleiſch darein geſchloſſen/ ſo ſtreicht man die Paſtete an mit dem Gelben von einem Ey / ſo mit Waſſer untereinander zerklopffet worden / im Ofen wieder erwarmen laſſen/ ſo wird es fein braun.

2. Wie man den Paſteten-Taig auf eine andere Art machen ſolle.

Man nimmt ohngefehr einen halben Vierling ſchön Meel / ſchüttet daſſelbige auf einen Tiſch/ macht in der Mitte eine Grube darein / ſchneid ein gut Theil Brocken Schmaltz in die Grube / ſchüttet hernach heiß ſiedend Waſſer daran / und wöllet den Taig / jedoch nicht ſo ſehr / als wann man ihn ſonſten bachen wolte / läſt ihn alsdann zugedeckt mit einem Tuch eine gute Weile ſtehen/ macht ferner die Paſteten daraus nach Gefallen.

Nota. Dieſen Taig nimmt man auch zu den kleinen Paſtetlein / darein thut man gehacktes Rind- oder Kalb-Fleiſch / Hirn / Prieß-lein / Krebs oder Schnecken.

Den aufgeſetzten Paſteten-Taig machet man auch alſo / allein man nimmt nur ein Drittel Roggen-Meel darzu / er rinnet ſonſten gern aus / ſaltzt und pfeffert den Taig.

Gleichmäſſig wird auch der aufgeſetzte Taig zu den Tarten gemachet.

3. Wie man einen Wildbrät-Paſteten-Taig machen ſolle.

Den Taig macht man mit halb ſchön und halb Roggen-Meel mit Waſſer und zwey Eyer / und ein Ey groß Schmaltz darunter gewürckt / und läſts drey Stund lang im Ofen bachen. Oder:

Man nimmt zu einem Wildbrät-Taig ein Maaß Roggen-Meel / und zwey Pfund Butter / und ſo viel Saltz als vonnöthen / machts mit Waſſer an.

4. Wie man das Wildbrät-Fleiſch zuberei-ten ſolle.

Man beitzet das Wildbrät über Nacht in Eſſig / legts aber zuvor in heiſ-ſes Waſſer / daß daſſelbige dem Fleiſch die Röthe benehme / nachdeme es nun im Eſſig gelegen / ſo thut mans heraus / und wäſcht es wol / ſaltzts und würtzts mit Pfeffer / läſts alſo über Nacht im Gewürtz ſtehen / machts darnach in den Taig folgender Geſtalt:

Man läſt Waſſer ſieden in einer Pfannen / thut hernach ein gut Theil Schmaltz darein / gieſſet das Waſſer ſamt dem Schmaltz in ein Roggen-Meel / und macht alſo den Paſteten-Taig daraus / thut das Wildbrät dar-ein / und bächts.

5. Wie man das Gewürtz zu dem Paſteten-Taig machen ſolle.

Man nimmt acht Loth Imber.
Mußcat-Blühe / vier Loth.
Nägelein / vier Loth.
Zimmet / drey Loth.
Saltz / ſieben und ein halb Loth.

Oder:

Man nimmt Pfeffer / drey viertheil Pfund.
Imber / ein viertheil Pfund.
Nägelein /
Mußcat-Blühe / } jedes zwey Loth.
Zimmet /

Stöſt

Stöſt alles wol zuſammen / láſts durch ein rein Sieb lauffen / thut hernach noch ein gut Theil Saltz darzu / und vermenget es wol unter einander.

Nota. So man nicht viel Pfeffer haben will / ſo nimmt man von dem obigen nur den halben Theil / thut aber dargegen mehr Saltz darzu.

Man mag auch mit einem Ey und ſaurem Wein / auch Fleiſch-Brühe eine Suppe in die Paſteten machen / darein auch Citronenſchnitten legen.

Wann die Paſteten im Ofen anfängt aufzugehen / und eine Weil gebachen iſt / ſo ſticht man oben mit einem Pfriemen ein Loch darein / ſonſten zerſpringt ſie / oder kliebet auf / láſts hernach noch eine Stund oder anderthalb bachen.

6. Wie man zu Haſen und andern Fleiſch einen guten Paſteten-Taig anmachen ſolle.

Man nimmt zu einem Maaß ſchönem Waitzen-Meel fünff Pfund Butter / und Saltz / ſo viel vonnöthen iſt / machts hernach an / wie den Roggen-Taig.

7. Eine Paſtete von Fleiſch-Schnitten.

Man würtzet die Fleiſch-Schnitten mit Pfeffer / Saltz und Mußcat-Nüß / láſts alsdann eine Stund lang alſo ligen. Darnach nimmt man ein mager ſtück Fleiſch von einem Hammels-Kolben / hackt es klein mit Ochſen-Fett / und darunter ein wenig wolriechende Küchen-Kräuter. Thut darein auch geſchnitten Brod / Eyerdotter / ſüſſen Rahm / groſſe Roſienen / arbeitet es veſt und ſteiff mit der Hand durch einander / und machet Ballen daraus / thut auch ein wenig Saltz darzu / thut alsdann ſolches ſamt den Fleiſchſchnitten in eine tieffe Paſtete / mit einem ziemlichen Theil Butter / beſprengt ſolches mit ein wenig Weinbeern-Safft / und kocht dieſelbige / ſchneidet es auf / und wältzet Salbey-Blätter in Butter / und kröſcht ſie / ſteckt ſelbige aufrecht in die Rände / und trägt die Paſtet ohne Deckel mit Pommerantzen- oder Limonien-Safft zu Tiſch.

8. Eine Paſtete von Kalbs-Füſſen.

Man ſiedet Kalbs-Füſſe gantz mürb / und ſpaltet ſie in der Mitten / würtzt ſie hernach mit Pfeffer / Saltz / Zucker und Mußcat-Blühe / thut ſelbige in eine Paſtet mit einem guten Theil Butter und kleinen Roſienlein. Wann ſie nun gebachen iſt / ſo thut man Brühe darein / ſo von Weinbeer-Safft / Eyerdotter / Butter und Zucker gemacht ſeyn ſolle / und trägts nach Belieben auf.

9. Eine Paſtete von Lamms-Fleiſch.

Man nimmt das hintere Viertheil oder Lamms-Keul / thut alles darvon / was man eſſen kan / am dicken Ende / låſt aber die Haut gantz / preſſet hernach das Fleiſch in einem Tuch / und hackt es gantz dünn / thut darzu noch einmal ſo viel Rinds-Fett / nemlich / ſo viel das gehackte Fleiſch wieget / ſchneidet es klein. Hernach nimmt man rein gerieben gutes Zweyback / würtzts mit Nägelein / Mußcat-Blühe / Mußcat-Nüß und Zimmet / Roſenwaſſer / und ein wenig Saltz. Legt darüber einzige candirte Pommerantzen- und Citronen-Schalen / mit Zucker durch einander gemiſcht / hernach thut man ein Theil Fleiſch in die Haut / und legts in die Paſtete / und nimmt das übrige Fleiſch / machet Ballen daraus / mit Eyer und ein wenig Meel / legts auch in die Paſtet / und füllet damit die Ecken derſelbigen aus.

Ferner nimmt man candirte Pommerantzen und Citronen / ſchneidet ſie in lange ſchmale Schnittlein / und ſtreuet ſie darüber. Man ſolle aber auch nicht vergeſſen / unter das Fleiſch (ſo man will) kleine Roſienlein zu thun.

Wann man demnach die Paſtete zuſchlieſſen will / ſo låſt man oben / wie gebräuchlich / ein Lufft-Loch / und wann ſie gebachen iſt / ſo macht man eine Brühe von Spanniſchen Wein oder Seck / Zucker / Eyerdotter und Butter.

Nota. Man ſolle unten auf den Paſteten-Boden / wie auch oben auf das Fleiſch / Butter thun / benebenſt ein wenig Marck und Datteln in kleine Stücklein geſchnitten.

Diß iſt eine köſtliche Paſtete / kan für vornehme Gäſte aufgeſetzet / und mit groſſem Belieben abgeſpeiſet werden.

10. Eine Paſtete von Rinds-Zungen.

Man nimmt friſche Ochſen-Zungen / kocht dieſelbige in Waſſer und Saltz / bis daß ſie wol mürb werden / ziehet alsdann die Haut darvon ab / und wann ſie kalt worden / ſo ſchneidet man ſie in dürre Schnittlein / thut alsdann Butter in die Paſtete / darnach die Zungen / und ein wenig Pfeffer / Mußcat-Blumen / lange Roſienen und Zucker mit Saltz / und wieder Butter darein / machts alsdann zu / und bächt ſie. So man ſie nun aufträgt / ſo thut man weiſſen Wein / Butter / Zucker und Eyerdotter darein.

11. Eine Färckel-Paſtete.

Man brühet es / ſchneids in der Mitte auf / nimmt das Ingewaid und die Knochen heraus / würtzt es mit Pfeffer / Saltz / Nägelein und Mußcat-Blumen / auch Mußcat-Nüß / und hackt wolriechende Kräuter gantz klein / mit zwey oder drey Eyerdottern / und reingewaſchene kleine Roſienlein / legt den halben Theil in die Paſtete / und die Kräuter / Saltz und Roſienlein darüber /

über / und ein wenig Butter / thut alsdann die andere helfft darauf / und die übrige Kräuter / Roſienlein und Butter darüber / läſts bachen / man kan ſie alsdann warm oder kalt eſſen.

12. Eine Paſtete von einem Hirſch.

Man quellet oder kocht das Fleiſch ein wenig auf / und legt es die Nacht über in rothen Wein und Wein-Eſſig; ſpicket es gantz dick / und würtzt es mit Pfeffer / Saltz / Nägelein / Mußcat-Blumen / Mußcat-Nüß und Imber / bächt es in einer tieffen Paſtete von Roggen-Taig mit ein gut Theil Butter / und läſts ſich wol einziehen / macht oben ein Lufft-Loch in der Paſtete / und wann man ſie aus den Ofen ausnimmt / ſo richtet man ſie mit Butter und Wein-Eſſig zu / verwahret ſie / und iſſet kalt darvon.

13. Eine Paſtete von einem Haſen.

Man nimmt ein paar Haſen / und kochet ſie nicht gar / und nimmt hernach das Fleiſch von den Knochen ab / hackt es gantz klein / und zerſtöſt es in einem Mörſer; weichet es alsdann in Wein und Wein-Eſſig ein / gleichwie oben bey der Hirch-Paſtet gemeldet worden / wickelt ſolches alles um eines Haſens Rückbein / ſo wird man meinen / es ſeye nur einer / und ſpicket denſelbigen wol / und thut ihn in die Paſtete mit einem guten Theil Butter / ſtreuet Saltz und geſtoſſen Würtz darüber / und wann die Paſtete gebachen iſt / ſo gieſſet man etwas geſchmaltzen Butter darein / damit ſie voll werde.

14. Eine Lerchen-Paſtet.

Man nimmt die Nieren von einem gebratenen Viertheil Kalbs-Fleiſch / hackts klein. Nimmt alsdann zwey Eyer / eine geriebene Mußcat-Nuß / ein wenig geſtoſſen Zimmet / gerieben Brod / Roſen-Waſſer und Zucker / mit ein wenig Roſienlein und Saltz / macht diß alles warm in einer Pfanne über dem Feuer / nimmt hernach die Lerchen / thut das Ingewaid derſelbigen heraus / und füllet es mit vorbeſagtem / aus dem übrigen macht man runde Ballen / und thut zum erſten Butter in die Paſtete / hernach die Lerchen / und alsdann auch die Ballen / darzu eingemachte Krüſelbeern / Datteln / Marck und Zucker. Wann nun die Paſtet gebachen iſt / ſo gieſſet man die Suppe darein / ſo von weiſſem Wein / Eyerdottern / Butter und Zucker gemacht ſeyn ſolle.

15. Eine Hüner-Paſtete.

Wann das Hun in die Paſtete / wie ſonſten gemein iſt / eingeleget worden / ſo würtzt man dieſelbige mit Mußcat-Nuß / Zucker / Pfeffer und Saltz / thut auch ferner darzu groſſe Roſienen / Corinthen und Butter. So nun die Paſtete gebachen / ſo thut man endlich zuſammen geronnen Rahm / Zucker und Spaniſchen Wein oder Seck darein.

16. Eine Lummer-Paſtet vom Kalb-Fleiſch.

Man nimmt ein halb Pfund Kalb-Fleiſch/ kocht es halb gar/ und ſchneidet es klein mit einem Pfund Fett/ nimmt darnach für ein Pfenning werth geriebenen Brod/ und ſechs Eyerdotter ſamt dem weiſſen/ würtzet das Fleiſch mit geſtoſſen Zimmet/ Nägelein und Mußcat-Blumen/ ferner eine Handvoll Binetſch und ein wenig wolriechender Kräuter/ hackt ſie klein/ und thut ſie zu dem Fleiſch/ darzu guten Weinbeer-Safft nach Belieben/ und ein halb Pfund Hutzucker/ bereitet alles wol durch einander mit den Händen/ und ſaltzts ein wenig; wann demnach die Paſtet gemacht iſt/ ſo nimmt man das Marck von zwey Knochen/ und rollet das Marck in die Eyerdotter/ ferner eingemachte Pommerantzen- und Citronen-Schalen/ füllet die Paſtete gantz dick mit klein gehacktem Fleiſch/ alsdann mit dem Süßwerck/ darnach mit dem Marck und ein Pfund Butter/ und bächet es/ trägts auf mit einer Suppe/ ſo von Spanniſchem Wein oder Seck/ Roſenwaſſer/ Eyerdottern/ Butter und Zucker gemacht/ thuts in die Paſtete/ und ſchabet auch Zucker darein.

17. Eine Karpffen-Paſtete.

Wann der Karpffen geſchuppet und eingemacht/ ſo trocknet man denſelbigen wol ab/ und thut ihn in die Paſtete mit einem guten Theil ungeſaltzner Butter/ ein wenig Mußcat-Blumen/ Pfeffer und Saltz/ auch ein wenig Capern und ein wenig Wein-Eſſig darüber geſprengt.

18. Eine Paſtete von Neun-Augen oder Lampreten.

Man nimmt die Lampreten/ nimmt das Fett/ das am Rücken ligt/ aus/ und alle das ſchwartze/ wäſchet ſie hernach fein ſauber/ würtzet ſie mit Pfeffer und Saltz/ machet die Kruſte der Paſtete fein dick/ und thut ein gut Theil Butter auf den Grunde/ legt hernach die Lamprete darein mit Mußcat-Blühe/ hernach etwas mehr Butter und weiſſen Wein/ und läſts alſo bachen. Macht endlich die Paſtete voll mit geſchmeltztem Butter/ und behält ſie zum kalt eſſen.

19. Eine Paſtete von Auſtern.

Man nimmt die Schale von den Auſtern ab/ wäſchet hernach die Auſtern/ ſeihet deroſelben Brühe durch/ legt hernach ein gut Theil Butter in die Paſtete/ ſamt etlichen gantzen Mußcat-Blumen und Pfeffer: thut alsdann ferner die Auſtern in ihre Suppe/ würtzet dieſelbige auch mit Pfeffer und Mußcat-Nuß/ legt darzu hartgeſottene Eyer/ gantze Mußcat-Blumen und Butter mit ein wenig Saltz/ und macht die Paſtete zu/ bächet ſie alsdann.

Wann

Wann nun dieſelbige gebachen/ ſo gieſſet man ein wenig weiſſen Wein/ Butter/ Wein-Eſſig/ Zucker und Eyerdottern darein.

20. Eine Paſtete von Aalen und Auſtern.

Man nimmt Auſtern/ ohne ihre Feuchtigkeit/ und thut ſie zu den Aalen/ würtzt ſie mit Pfeffer/ Saltz und Mußcat-Blumen/ groſſen und kleinen Roſienen/ darnach in eine Paſtete mit einem guten Theil Butter/ und Brühe/ oder Feuchte oben darauf.

21. Eine Eyer-Paſtete.

Man nimmt ſechs harte geſottene Eyer/ wann ſie nun ſauber geſchälet worden/ ſo hacket man ſie klein/ mit ſechs Aepffeln und ein Pfund Fett/ würtzt dieſelbige mit geſtoſſenem Gewürtz/ Zucker/ kleinen Roſienlein/ Saltz/ Roſen-Waſſer/ Spanniſchen Wein oder Seck/ füllet damit die Paſtete aus/ und bächet ſie.

22. Eine Paſtete von Zuckerwurtzeln.

Man brühet und ſchälet die Wurtzeln/ hernach thut man Butter in die Paſtete/ gantze Mußcat-Blumen/ gutes Marck/ Zimmet und Zucker/ alsdann wieder Butter/ macht ſie zu/ und bächt ſie/ und wann ſie gar/ ſo gieſſet man ein wenig weiſſen Wein darunter/ Butter/ Zucker und Eyerdottern.

23. Eine Kräuter-Paſtete.

Man nimmt Lattich und Binetſch/ ein wenig Timian/ Majoran/ hackts gantz klein/ thuts in die Paſtete mit Zucker/ Mußcat-Nuß und ein wenig Saltz. Wann ſie nun gebachen/ und aus dem Ofen auch kühl worden/ ſo thut man darein verſäurten Rahm/ Spanniſchen Wein/ Seck und Zucker.

24. Eine Artiſchock-Paſtete.

Man nimmt den Boden von der Artiſchocken/ kochet dieſelbige fein mürb/ und würtzt ſie mit Pfeffer/ Mußcat-Nüß/ Zimmet/ Saltz und Zucker: Wann man nun den Paſteten-Taig aufgerichtet hat/ ſo thut man erſtlich Butter darein/ hernach die Böden von den Artiſchocken/ alsdann gantze Mußcat-Blumen/ Marck/ Datteln und Citronen-Schalen: hernach wieder ein gut Theil Butter/ mit ein wenig Spanniſchen Wein/ Seck/ oder anderm guten weiſſen Wein. Wann ſie demnach gebachen iſt/ ſo gieſſet man eine Brühe darein/ ſo gemacht von Weinbeern-Safft/ Butter/ Zucker und Eyerdotter.

25. Eine Melonen-Paſtete.

Man ſchälet die Melonen/ macht darnach dünne Schnitten darvon/ bächet dieſelbige mit wolriechenden Kräutern und Eyern in Butter/ bis daß ſie mürb werden; thuts hernach in die Paſtete mit Butter/ Roſienen

groß und klein / Zucker und Spanniſchen Wein / mit ſauren Aepffeln / und wann ſie gebachen iſt / ſo thut man geklopffte Butter darein.

26. Eine Pommerantzen-Paſtete.

Man macht eine feine dürre Paſteten-Form von heiß gebuttertem Taig / und ſchneidet die Pommerantzen in kleine Stücklein / und legt ſie auf dem Boden ſelbiger Form; hernach nimmt man etliche Aepffel / ſchneidet jeden in 8. Theil / legt ſie auch darein; auf dem Paſteten-Taig gieſſet Pommerantzen-Sirup und Zucker oben drüber / und macht es zu / bächt es hernach / trägts auf mit Zucker überſtreuet.

27. Wie man den Tarten-Taig machen ſolle.

So die Köchin einen guten mürben Tarten für Herren und Gäſte zurichten will; ſo nimmt ſie von dem bäſten Nürnberger Meel / ſchüttet ſelbiges auf einen Tiſch / und macht in der Mitten eine Grube darein / darnach ein gut Theil zerlaſſen Butter / oder nur darein geſchnitten / auch zu jeder Tarten nur ein Ey / macht es mit laulechtem Waſſer zu einem ringen Taiglein / arbeitet daſſelbige zum drittenmal / alſo daß es ſich fein ziehen laſſe / wie man will.

Von dieſem Taig macht man ferner ſieben / acht / neun oder mehr Blätter aufeinander / man muß es aber fein mit zerlaſſenē Schmaltz und einem linden Penſel beſtreichen. Formet hernach die Tarte darvon nach Belieben.

Nota. Dieſer Taig taugt auch zu den geſchraufften Krapffen / Schildkrotten und aufgeſetzten Tarten / wann ſie nicht gar zu groß ſeynd. Deßgleichen zu allerley Spickel / Zierraten und Form.

28. Einen Tarten-Taig auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt zu einem Maaß Waitzen-Meel ſechs Pfund Butter und zwantzig Eyer / befeuchtet es gantz mit kalten Waſſer / knettet es alſobald / und legts in ein rein Tuch / verwahret es an einem kühlen Ort / gleichwie den Paſteten-Taig; dieſen Taig kan man alsdann zu den Tarten-Böden brauchen.

Nota. Man ſolle aber allhie in Zurichtung dieſes Taigs des Saltzes nicht vergeſſen / inſonderheit wol in Acht nehmen / ob man geſaltzene oder ſüſſe Butter zum Taig genommen habe / damit man alſo nicht zu viel oder zu wenig Saltz nehmen möchte.

29. Will man eine gute Tarte von Marck machen.

So nimmt man ein Viertheil-Pfund ſchön weiß Ochſen-Fett / thut darvon alle Häutlein / ferner nimmt man eines Daumen groß friſch geſaltzenen Speck / und hackt denſelbigen mit dem Ochſen-Fett wol durch einander / ſchmeltzt

ſchmeltzt hernach ein wenig friſche Butter / und thut es mit dem gehackten in eine Schüſſel / darzu auch kleine eingemachte Citronen-Schalen / ſamt vier Eyerdottern und ein wenig von dem rohen Gefülſel / oder nur ein wenig rohen Rahm und etwas Gewürtz.

Dafern man noch etwas geſtoſſene Mandeln im Vorrath hätte / ſo thut man ohngefehr als zwölff Mandeln groß mit einem halben Viertheil-Pfund Zucker daran / und rührt es alles mit einem hültzern Löffel in einer Zinnen Schüſſel wol durch einander.

Alsdann macht man den Tarten-Boden / von dem obbeſagten Blätter-Taig in einer küpffern Tarten-Pfanne / nachdem man den Taig mit dem Rollholtz zugerichtet hat / und füllet alſo die Tarten mit obgelehrten Gefülſel.

Nota. Man muß die Tarten-Pfanne nicht mit Butter beſtreichen.

Wann die Tarten nun halb gar gebachen / ſo ſtreuet man viel Zucker darüber / und tröpffelt ein wenig Roſen-Waſſer darauf / alſo daß man ein Eyß darüber mache.

Man ſolle aber die Tarten-Pfanne nicht weiter als vor das Ofen-Loch ziehen; wann dieſes geſchehen / ſchiebt man ſie wieder hinein / läſts vollend gar werden / trägts warm zu Tiſch.

30. Wie man eine gute Kräuter-Tarte machen ſolle.

Man nimmt Spinat / Schnittlauch / oder andere gute Kräuter / läſt dieſelbige ein wenig in heiſſem Waſſer ſieden / damit ſie den wilden Geſchmack verlieren / läſts in eine Seihe austrocknen / hackts hernach klein / thut Butter / Eyer / rohen Gefülſel oder Mandel-Taig / Citronen-Schalen und Gewürtz darein / läſts in einem Topff mit einander kochen / und rühret es offt um / damit es nicht anbrenne / thut es hernach auf einen Teller / läſts kalt werden.

Alsdann formet man unterdeſſen den Tarten-Blätter-Taig / und thut obberührtes Gefülſel darein / zieret daſſelbige / bächts wie voriges.

31. Eine gute Käß-Tarte zu machen.

Man nimmt etwas weichen und etwas harten Käß / hernach ein Pfund Butter / acht Eyer / darvon muß man den halben Theil vom Eyerweiß hinweg thun / und ein wenig fein Waitzen-Meel / befeuchtet ſolches mit kaltem Waſſer / und ſo es zu weich / ſo vermenget man es mit mehr Meel / iſt es aber zu trocken / ſo nimmt man mehr Waſſer und Butter darunter.

So man nun eine Tarte darvon machen will / ſo formet man den Boden von dem Tarten-Taig / läſt ihn in der Lufft aufgeſetzt erſtarcken und veſt werden / hernach füllet dieſelbige mit obbeſagten Fülſel.

32. Eine Tarte von allerley Gevögel.

Man nimmt das Fleiſch von Capaunen oder andern gebratenen Vögeln/hackt daſſelbige wol klein / und vermenget es mit rohem oder gekochtem Taig von Maccaron/ Rahm-Gefülſel / gehackten Citronen-Schalen / wie auch Zucker und andern vermengten Gewürtzen.

Ferner nimmt man von dem Blätter-Taig / macht darvon zween Böden / legt darvon einen unten in die Tarten-Pfanne / und füllet denſelbigen mit obbeſagten Gefülſel / beſtreuets hernach mit Zucker/ und bedeckts mit dem andern Boden.

Schiebts alsdann in den Ofen/ und wann es gar/ ſo ziehet man es vorn ins Ofen-Loch / und macht ein Eyß vom geſchlagen Weiſſen vom Ey und Zucker mit einem hültzern Löffel darüber/ ſchiebts hernach wieder in den Ofen/ alſo daß es gar werde ; wann es nun anfängt röthlicht zu werden / ſo thut mans heraus/ trägts warm zu Tiſch.

33. Eine andere Art von Tarten / ſo man Riſſoles nennet.

Dieſe macht man von allerhand gehacktem Vogel-Fleiſch/mit Ochſen-Marck/ Roſienen/ thut darzu Gewürtz / und ein ziemlich gut Theil Zucker.

Darnach nimmt man den Blätter-Taig / breitet denſelbigen aus / macht einen Kuchen darvon / thut das Gefülſel darauf / und bedeckt es oben mit demſelbigen Taig / ſchiebts in Ofen / macht ein Eyß darüber / wie oben gelehrt worden.

34. Wie man einen guten Blätter-Taig auf eine andere Art machen ſolle.

Man nimmt zu zwölff Eyern ein Maaß fein Waitzen-Meel/benetzet ſelbiges mit kaltem Waſſer / und rühret es mit der Hand gar gelind / damit der Taig fein weich werde / wiegts hernach mit einer Wage / und läſts ein wenig ruhen.

Ferner breitet es mit der Hand als eines Fingersdick aus/und wieget ſo viel Butter als des Taigs geweſen / breitet mit den Händen dieſen Butter auch fein eben und gleich aus/ daß derſelbige ſich über den Taig ſchicke.

Hernach legt man den ausgebreiten Butter auf den Taig/ legt ſelbigen dreyfach/ wie eine Serviete, und ſchlägt die beyde Ende des Taigs zwey Finger breit um / alſo daß die Butter in dem Taig bleibe / welgerts alsdann mit dem Rollholtz.

Nota. Von dieſem Taig kan man allerhand Kuchen und andere Sachen machen / damit man den Ranff der Schüſſeln zieren/ und für Gäſte auffſetzen könne.

35. Einen

35. Einen andern Tarten-Taig zu machen.

Man nimmt zwey oder drey Eyer und ein wenig Waſſer / alſo auch ein Löffelvoll zerlaſſen Butter oder Schmaltz / zerklopfft es wol unter einander/ und rühret Meel darein/ bis daß es alſo dick wird als ein Weck-Taig / arbeitet dieſen Taig wol unter den Händen / walgert und ziehet denſelbigen wie man will.

36. Eine Mandel-Tarte.

Man ſchälet ein halbes Pfund ſüſſer Mandeln / und ſtöſſet dieſelbige mit Roſen-Waſſer / kochet hernach dieſelbige in Rahm / wann es kalt worden/ ſo nimmt man acht Eyerdotter / klopfft dieſelbige wol durch einander / und vermiſchet dieſelbige mit dem Rahm und Mandeln / und machts mit Roſen-Waſſer/ Mußcat-Nuß und Zucker/ Zimmet/ Nägelein und Mußcat-Blumen/ thut auch etwas gerieben Brod und Marck darzu / ſo giebt es ein gutes Gehäck in die Tarte.

37. Eine Speck-Tarte.

Man nimmt ein Viertheil-Pfund der bäſten Mandeln / ſchüttet dieſelbige in ein wenig laulecht Waſſer / und ſchälet ſie ab: ſtöſt ſie hernach in einem Mörſer/ mit drey oder vier Löffelvoll Roſen-Waſſer/ ſchüttet darein feinen Zucker / nimmt ferner guten weiſſen Speck / hält denſelbigen auf eine Meſſerſpitze gegen das Feur / läſt ziemlich darvon abtropffen/ rührt es durch einander/ thuts in die Tarte / und bächt dieſelbige.

38. Eine Rahm-Tarte.

Man nimmt guten Rahm/ und darzu zwölff Eyerdottern ſamt dem weiſſen/ ſeihet dieſelbige durch eine Seihe mit ſamt dem Rahm/ thut Saltz darein/ Zucker und Gewürtz / etwas ſüſſen Butter und ein wenig Roſen-Waſſer / ſetzts übers Feur/ rührt es ſtättig um / daß es nicht anbrenne / ehe es dick wird/ läſſet hernach die Molcken ein wenig darvon ablauffen/ ſeihet es fein dünn ab/ und füllet damit die Tarte / bächt ſie nur ein wenig / wirfft allerhand Süßwerck darauf/ und trägts alſo zu Tiſch.

39. Eine Käß-Tarte.

Man nimmt Käßlab/ ſeihet es durch eine Seihe mit etliche Eyerdottern/ Roſen-Waſſer/ Zucker und Gewürtz/ thut hernach ungeſaltzene Butter/ nach Belieben/ darzu/ und ſetzt es über die Kohlpfanne/ läſts darauf ſtehen/ bis daß es heiß wird/ füllet alſo die Tarte damit/ und bächet ſie.

40. Eine Tarte von Spinat oder Lattich.

Man nimmt Spinat oder Kohl-Lattich/ kochts mit Waſſer und Saltz/ bis daß es gantz mürb wird / ſeihet es durch einen Durchſchlag oder Seihe / daß

daß das Waſſer darvon kommt/ legt hernach auf den Boden der Tarte etliche Schnitten Butter/ ausgekörnte Pflaumen/ geſtoſſenen Zimmet und Zucker/ thut die Kräuter darein/ und etwas mehr Gewürtz und Zucker/ hernach wieder Pflaumen und Butter/ und macht alſo die Tarte zu.

41. Eine Aepffel-Tarte.

Man nimmt von den frühezeitigen Aepffeln/ ſchälet dieſelbige/ und brühet ſie wol/ treibts hernach durch einen Durchſchlag auf eine Schüſſel mit Roſen-Waſſer und Zucker/ thut darzu gantze Zimmet/ läſts auf einer Glutpfanne ſtehen/ eine Weil zugedeckt/ rührts unterdeſſen zu Zeiten um/ und thut hernach die Zimmet wieder heraus/ füllet damit die Tarte/ und bächt ſie ein wenig/ thuts ferner in den Ofen.

Von allerley anderm Gebachens/ ſo im Ofen gebachen wird.

Wann wir demnach auf unſerm Meyerhofe der Köchin von allerley Gebachens zuzurichten/ gerne noch fernern Bericht ertheilen wollen/ bevorab weiln ſolches in Teutſchland gebräuchlich/ und eine alte Gewohnheit iſt/ daß man bey Gaſtereyen und ſonderbaren Mahlzeiten/ wie auch bey den vornehmſten Feſten und Feyertägen im Jahr/ pfleget Gebachens aufzuſetzen und zu ſpeiſen/ dergleichen Gebachens aber auf unterſchiedliche vielfältige Weiſe/ nach jedes Landes Gewohnheit/ gemacht wird/ ſolches alles ſpecifice und umſtändig zu beſchreiben ein eigenes Buch erfordern möchte; Als ſetzen wir nur das nachfolgende/ und ſtellen das übrige zu der Köchin eigenem Belieben.

1. Wie man einen guten Gogelhopffen/ nach Regenſpurger Art/ machen ſolle.

Dieſes iſt ein altes Teutſches Eſſen/ dienet ſo wol für das Geſind als andere Perſonen/ wird auf nachfolgende Weiſe zugerichtet:

Man nimmt ſechs/ acht oder mehr Eyer/ je nachdeme man viel oder wenig Taig machen will/ zerklopfft die Eyer wol; nimmt hernach ſo viel Milch als Eyer/ ſo verklopfft ſeyn/ und auch ſo viel Schmaltz/ das Schmaltz muß man zergehen laſſen/ und die Milch ein wenig warm machen. Dieſe drey Stück muß eines ſo viel als des andern ſeyn/ ſchüttet es unter einander/ ſaltzet es/ thut eine ſchöne und gute Häfen darein/ die fein ſauber und gewaſchen iſt/ ein Löffel voll zwey oder zwey/ je nachdeme des Taigs viel iſt/ rühret alsdann das Meel darein/ das bäſte und ſchönſte/ ſo man haben kan/ ſonſt wird der Taig ſchwer/ und gehet nicht auf/ machet den Taig in der Dicke wie einen ſtarcken Eyertaig/ rührt denſelbigen eine gantze Stund lang/ jedoch nur auf

einer

einer Seiten / ſonſt wird er nicht recht / ſchmieret hernach das Geſchirꝛ / oder vielmehr ein Kůpffern Becken / worinn man ihn bachen will / wol mit Schmaltz / ſchůttet hernach den Taig darein / låſſet ihn in einem Becker-Ofen fein ſchön bachen / ſo iſt er recht / und ſiehet wie eine Mandel-Tarte.

Nota. Man darff den Taig nicht gehen laſſen / ſondern wann der Taig eine Stund lang ſtreng geklopfft oder gerůhret iſt / und in ein Becken gethan / ſo ſolle er alſobalden in den Ofen geſetzt und gebachen werden.

2. Wie man gute Mayländiſche Kuchen machen ſolle.

1. Man nimmt zu vier Pfund Butter fůnffzehen Eyer / und ein halb Spint ſchön Nůrnberger Meel.

2. Von den Eyern thut man das Weiſſe hinweg / und netzet das alsdann alles mit kalter Milch / vermengt es nur ein wenig unter einander / und welgerts mit dem Rollholtz aus.

3. Darnach legt man den gerollten Taig zuſammen / wie ein Serviet, nemlich die beyde Ende einwarts / eine an das andere / darnach wieder halb zuſammen gelegt; dehnet alſo den Taig noch ferner aus / faltet und legt ihn wieder wie zuvor / drey oder viermal / bildet und macht ihn nach Belieben / und legt ihn in den Ofen; von dieſem Taig macht man auch

3. Die Blaſſen Kuchen.

Man rollet den Taig / wie oben bey den Mayländiſchen / gantz důnn / und ſo man will / ſo ſtreuet man etliche Schnittlein Kåß / und etwas Butter darauf / båcht ſie alſo gar.

4. Wie man gute Schmaltz-Kuchen bachen ſolle.

Man nimmt zu etliche Pfund Meel / ohngefehr ein halb Pfund friſche Butter / und einen weiſſen Kåß / ſaltzt es / ſo viel es nöthig iſt / macht alles mit kaltem Waſſer an / formiret Kuchen daraus / beſtreicht ein Papier mit Butter / legt die Kuchen darauf / båcht ſie im Ofen / und beſtreicht dieſelbige zuvor mit Eyerdottern.

5. Gute krauſe Kuchen

Werden auf nachfolgende Weiſe zugerichtet:

1. Man nimmt eine Maaß vom ſchönſten Nůrnberger Meel / růhret ſolches mit Milchrahm an / darzu aber kein Waſſer kommen ſolle / den Rahm aber ſolle man mit der Hand zuvor wol ſchlagen.

2. Ferner nimmt man ein wenig weichen Kåß / und ohngefehr ein

Pfund Butter/ macht von allem einen veſten Taig wol gearbeitet/ und verſucht/ ob er recht ſeye.

3. Nachdem er nun gut iſt/ ſo formieret man Kuchen/ nach Belieben/ darvon/ überſtreicht ſelbige mit Eyerdotter/ und bächts im Ofen.

6. Wie man gutes Paſteten-Becker-Brod/ ſo man Biſcuit nennet/ machen ſolle.

1. Man nimmt von dem feinſten Nürnberger Meel drey Mäßlein/ darzu acht Eyer und ein Pfund Zucker/ ſchlägt oder rührt ſolches in einem Zinnern Geſchirr mit einem flachen Holtz/ ſo lang bis der Taig ſich weiſſet und ſchäumet.

2. Ferner thut man ein wenig zerſtoſſene Fenchel-Körner oder Saamen darunter/ und ſchlägt es eine Zeitlang wiederum wol durch einander.

3. Weiter nimmt man ein Küpffern oder Eiſern glattes Blech/ oder ein Papier in ſolcher Form/ wie man das Brod gerne haben will/ und beſtreicht daſſelbige wol mit Butter/ damit ſich der Taig nicht anhängen könne.

4. So man alsdann auch ein Eyß darüber machen wolte/ ſo beſtreuet man den Taig mit gebachenem Zucker/ wie oben gelehrt worden/ giebt ihm ein gemaches Feuer.

Nota. Der Ofen muß ein gröſſers Gewölb als Heerd haben/ das iſt/ er ſolle oben herum einen groſſen Bauch/ und einen kleinen Boden oder Heerd haben.

Wann man ſie recht gut machen will/ ſo nimmt man darzu zehen Eyer/ thut von dieſen vier Eyern das Weiſſe hinweg.

Von dieſem Taig/ wann er veſter als ſonſten iſt/ macht man Brod/ ohngefehr drey queer Finger hoch/ und wann es ſich ein wenig geſetzt hat/ ſo ſchneidet man Schnitten darvon/ bächts/ und trägts zur Tafel.

7. Biſcuit auf eine andere Art.

Man nimmt drey friſche Eyer/ ſchlägt dieſelbige eine Zeitlang/ nimmt hernach geſtoſſenen Zucker ein halb Pfund unter die Eyer ſtättig geſchlagen/ darzu auch ein Mäßlein des ſchönſten Nürnberger Meels/ und ſo viel Eniß/ als man will.

Wann demnach alles wol durch einander gerühret/ und zu einem Taig geklopfft worden/ ſo nimmt man ein mit Butter überſtrichenes Papier/ in der Gröſſe und Form wie man die Biſcuit haben will/ läſt den Taig alſo durch einen Trüchter auf oder in das Papier lauffen.

Nota. Man ſolle aber den Taig zuvor verſuchen/ ob er recht/ und daß ihme nichts mangele.

Will

Will man ein Eyß darůber machen / ſo beſtreuet man ſie mit halb Meel und halb Zucker unter einander / und giebt ihme ein gemaches Feuer.

8. Biſcuit auf eine ſonderbare Art.

Man nimmt ſchönen weiſſen Zucker und klares Semmel-Mel / jedes ein Pfund / miſchet alles wol unter einander.

Ferner nimmt man das Weiſſe von vier oder fünff neugelegten Eyern / zerklopfft dieſelbige mit Roſenwaſſer / man mag auch einen Eyerdotter darunter nehmen.

Alsdann thut man das zuſammen gemengte Meel mit dem Zucker darein / ingleichem auch gantzen Aniß und Coriander nach Belieben / und macht es alſo wie ein ſtarcken Küchleins-Taig / ſtreicht ſolches eines kleinen Fingers dick auf Oblaten / ſchiebt ſie in einen Bach-Ofen / wann die gröſte Hitz vorbey iſt / läſts bachen / ſo lauffen ſie fein auf.

So man nun vermeynt / daß ſie gebachen genug ſeyen / ſo ziehet man dieſelbige aus dem Ofen / und beſtreichts mit Roſenwaſſer / darinnen Zucker zerrieben worden / thut es alsdann wieder ein wenig in den Ofen / daß ſie trocknen / hernach zerſchneidet mans / und macht lange Zeltlein oder Schnitten daraus / läſts wieder im Ofen abtrocknen / daß ſie fein röſch und hart werden.

Nota. Dieſe können in einer warmen Stube in einer Schachtel oder Schublade jederzeit aufgehoben / und für der Feuchte verwahret werden / ſo bleiben ſie fein hart und gut.

9. Wie man gutes Zucker-Brod machen ſolle.

Ob woln dieſes unter das Zucker-Gebachens und zu dem Confect gehöret / ſo wollen wir deſſen ungeachtet ſolches hiehero ſetzen / weiln in den vorigen auch viel von Zucker darzu genommen worden.

1. Man nimmt derowegen fünff neugelegte Eyer / ſchlägt dieſelbige auf / und zerklopffts faſt eine Viertheil-Stund lang.

2. Darnach nimmt man ein halbes Pfund des allerſchönſten Zuckers / zerſtöſt denſelbigen zu Meel / und rührt den Zucker unter die zerklopffte Eyer / und thut auch Roſen-Waſſer darein.

3. Dieſes alles rühret man ziemlich lang unter einander / und fein glatt mit dem Meel / alſo daß es nicht knollecht wird. Den Taig muß man aber nicht zu dick / auch nicht zu dünne machen / ſondern wann er am Löffel fein ablaufft / ſo iſt er recht.

4. Ferner macht man aus Papier Tröglein ablang; nemlich ſo groß / als man die Zucker-Brod Schnittlein haben will / ſetzet dieſelbige hart an

einander auf ein Küpffernes Blech / das fein einen gleichen und ebenen Boden hat.

5. Alsdann nimmt man einen Löffelvoll von obigem Taig / und füllet die Tröglein mit dem Taig ein / ein wenig mehr als halb voll.

6. Schiebet ſie alsdann in ein Becker-Ofen / ſo gehen ſie ſchön und gar bald auf.

7. Wann ſie nun anheben gelb zu werden / ſo thut man ſie aus dem Ofen / und reiſt die Papierlein darvon / ſchieſſet ſie alſo wieder in den Ofen keine halbe Viertheil-Stund lang / und wann ſie oben ſchön gelb / und an der Seiten naß ſeynd / ſo trucknet man ſelbige ferner im Ofenrohr oder an der Lufft.

Nota. Wann die Eyerdotter weiß / und nicht gar gelb ſeynd / ſo iſt es båſſer / und wird das Taiglein auch darvon fein weiß.

So man will / kan man ein Strichlein von Eyß drüber machen.

10. Auf eine andere Art Zucker-Brod zu machen.

Man nimmt zu einem halben Pfund Zucker auch ein halb Pfund ſchön Meel und drey Eyer / ſo friſch geleget worden.

Hernach vier Löffelvoll Roſen-Waſſer.

Ein Löffelvoll Coriander.

Ein Loth Aniß.

Zwey Loth Zimmet / und

Citronen-Schalen nach Belieben klein geſchnitten / oder ſo mans wägen will / ein Loth.

Die Eyer klopfft man wol / rührt hernach das Meel / Zucker / und das andere alles darein / und macht den Taig ſtarck / ſetzt ihn auf Oblaten.

Nota. Man darff kein Meel darunter ſtreuen / bächts im Ofen / wann derſelbige zu dieſem recht warm iſt.

11. Frantzöſiſches Brod.

Man nimmt fein Meel / darzu zehen Eyerdottern ſamt dem Weiſſen / und anderthalb Pfund friſchen Butter / thut hernach ein wenig Höfen darein / ohngefehr ſo viel als zu einem Semmel-Brod / machts mit friſcher Milch / ſo ein wenig gewärmet ſeyn ſolle / an / läſts hernach eine halbe Stund lang ligen / daß es aufgehe / macht hernach darvon die Gröſſe des Brods / in was Form man will / und beſtreichts mit Eyern / läſts im Ofen bachen / ſolle aber nicht gar zu heiß ſeyn.

12. Auf eine andere Art.

Man nimmt weiß Meel / je nachdeme man viel oder wenig machen will / hernach

hernach gute Bier-Höſen / ſeihet die Höſen durch eine Seihe mit warmen Waſſer zertrieben / knettet den Taig / daß er leicht ſeye / ſtreuet auch ein wenig Saltz darein / knettet es etwas länger / als man ſonſten ins gemein das Brod zu knetten pfleget; legt hernach den Taig an einen warmen Ort / daß er fein aufgehe; und ſo der Ofen heiß worden / ſo machet oder formet man aus dem Taig das Brod nach Belieben / beſtreichts mit Eyerdottern und Bier / läſts vier Stund lang im Ofen bachen.

Nota. So man dieſes Brod ſehr gut und herzlich machen will / ſo thut man viel Eyerdottern / Milch und Mußcat-Blumen klein geſchnitten darein.

13. Käß-Kuchen auf Engliſche Manier.

Man ſetzt etwas Rahm übers Feur / vermiſcht denſelbigen mit Spanniſchen Wein oder Seck / und mit Eyern / ſiedet ihn wol ab / und thut darzu Roſen-Waſſer / Zucker / Eyer / Gewürtz / kleine Roſienlein / und ferner etliche wenige Löffel Rahm / macht hernach die Kruſte darum / thut etwas Saltz darzu / und bächts.

14. Auf eine andere Art.

Man nimmt friſch gemolckene Milch von einer Kuhe / thut ein wenig Lab darzu / nimmt hernach etwas Rahm / ſchneidet Semmel-Brod darein gantz dünn / kocht es eine ziemliche Weile / bis daß es dick wird / gieſſet es alsdann in einen Keſſel / thut darzu ein Viertheil-Pfund ungeſaltzene Butter / und läſts ſtehen / bis daß es kalt wird; wann nun die Milch geronnen iſt / worzu man Lab gethan hat / ſo preſſet man dieſelbige wol aus / und läſt die Molcken wol ablauffen / hernach zerbricht man ſie mit den Händen / und wann es fein klein iſt / ſo thut man die geſottene Milch und das Brod darein / rührt es wol um / und ſchüttet anderthalb Pfund eingemachter Roſienlein darzu / oder mehr / nach Belieben; thut ferner darzu zwo geriebene Mußcat-Nüß / ſechs Eyer / ſo wol die Dotter als das Weiſſe / ein wenig Saltz / und ohngefehr ein halb Pfund Zucker / Roſen-Waſſer und Rahm / ſo viel man will / macht es nicht zu dünn mit dem Rahm / und bächts / jedoch nicht zu viel.

15. Einen guten Mandel-Kuchen zu machen.

Man nimmt anderthalb Pfund feines Meel / zwölff Untzen fein geſtoſſenen Zucker / vermiſcht es wol mit einander / nimmt hernach ein halb Pfund abgeſchölter und in ein wenig Roſen-Waſſer zerſtoſſener Mandeln / miſchet dieſes alles mit ſo viel Spanniſchem Wein oder Seck zu einem Taig / ſo viel man machen will / thut etwas Gewürtz / Höſen / und rein gewaſchene Roſienlein darein / ſamt einem Pfund Butter / macht alſo einen Kuchen daraus / und bächt denſelbigen.

16. Auf eine andere Art.

Man nimmt guten Rahm/ ſchneidet ein halb Pfenning-Brödlein gantz klein darein / läſts wol darinnen weichen / nimmt alsdann ein halb Pfund Mandel / ſo weiß und gewaſchen/ und mit Roſen-Waſſer geſtoſſen worden/ klopffts wol / und miſchts durch einander / ſetzt darzu ein Viertheil-Pfund Zucker/ und bächt es.

17. Gute Biſquit Frantzöſiſcher Art.

Man nimmt fein Meel ein Spint / darzu zwey Untz oder vier Loth Coriander-Saamen/ und vier Untz oder zwey Loth Aniß / das Weiſſe von vier Eyern/ ein halb Nöſſel ungehopfften Bier-Höfen / und ſo viel Waſſer / als man zu einem ſteiffen Taig vonnöthen hat/ das Waſſer muß nur laulecht und ein wenig warm ſeyn ; darnach würcket man Brod daraus/ und bächt daſſelbige; nachdeme es nun acht Tag alt worden iſt/ſchabet man es ab/ und ſchneinets über zwerch / beſtreichts mit feinem Zucker / Roſen-Waſſer / und dem Weiſſen vom Ey/ ſetzt es eine Weil in den Ofen / bis daß es ziemlich hart und kroſtig wird/ nimmts aus/ und verwahrts an einem trockenen Ort.

18. Biſquit auf Engliſche Manier.

Man nimuut ein Pfund gutes Meel/ darzu ſo viel guten Zuckers als das Meel wiegt/und acht Eyer/ klopfft alles wol durch einander faſt einer Stund lang/ hernach nimmt man enge Käſtlein von Zien gemacht / beſtreicht dieſelbige mit Butter / thut unter das geklopffte klein gepülverten Aniß-Saamen/ und füllet alsdann mit dieſem geklopfften Taig die Käſtlein nur halb voll / ſetzts in den Ofen / der ſo heiß ſeyn ſolle / als wann man Semmeln oder weiß Brod machen will/ läſts bachen / bis daß es ſchön gelblicht braun und genug iſt.

19. Biſquit auf Italiäniſche Art.

Man nimmt fein durchgeſiebten Zucker/ arbeitet denſelbigen mit Gummi/ Tragant im Roſen-Waſſer eingebaitzet / zerſtöſſet alles zuſammen in einem Mörſer / mit ein wenig Weiß vom Ey/ darnach knettet es mit ein wenig Anitz-Saamen und Bieſem/ macht Ballen daraus / ſo groß als Aepffel / beſchneidet dieſelbige wie ein Semmel-Brod/ bächts auf Paſteten-Schüſſeln/ ſo ſie nun in die Höhe anfangen zu ſteigen / ſo nimmt mans aus/ und berühret ſie nicht/ bis daß ſie kalt worden/ ſonſten zerbrechen ſie.

20. Neapolitaniſche Biſquit.

Man nimmt Pinneolen-Saamen / oder an ſtatt deſſen Fenchel oder Aniß ein Viertel eines Pfundes/ hernach vier Loth ſüſſe weiß geſchälte Man-

deln/ und das Weiſſe von zwey Eyern/ einen Löffelvoll Bier-Höfen/ und einen Löffelvoll Reiß-Mel/ und einen Löffelvoll ſüſſen Rahm/ klopfft alles durch einander in einem Mörſer/ thut darzu Biſem und Amber/ thuts auf eine Paſteten-Schüſſel/ und bächts im Ofen.

21. Eine herrliche gute Biſquit.

Man nimmt vier friſch gelegte Eyer/ und nicht mehr dann zwey Weiß vom Ey/ klopfft ſie ſo lang/ bis daß mans auf einen Löffel nehmen kan/ thut darzu ſechs Löffelvoll Roſen-Waſſer/ rührts eine Viertheilſtund lang/ thut darzu ein Pfund zweymal geläuterten Zucker/ fein rein darinn geräden/ rührt und klopfft es faſt eine Stunde lang/ thut ferner darzu ein Pfund vom ſchönſten weiſſen Meel/ rührt es wol/ ſchüttet es hernach auf Schüſſeln mit Butter begoſſen/ ſetzts in den Ofen/ ſo geſchwind als man kan/ gibt Achtung/ wann ſie gebachen werden/ dann es iſt viel daran gelegen/ läſt den Ofen nicht zu heiß ſeyn/ beſtreichts mit Roſen-Waſſer und Eyerweiß.

22. Biſquit auf eine andere Art.

Man nimmt ein Pfund durchgeſiebtes Meel/ und ſo viel geſiebten Zucker/ beneben des Weiſſen von ſieben Eyern/ und ſechs Dottern/ klopffts ein wenig/ hernach miſchet man das Meel und den Zucker durch einander/ thut ſolche Specerey und Sachen darein/ wie es einem beliebet/ wie auch Biſem/ grauen Amber und Roſen-Waſſer. Diß alles ſamt den Eyern thut man in einen ſteinern Mörſer/ und ſtöſt es zwey Stunden lang/ darnach beſtreicht man die Scheiben mit Butter/ thut obigen Taig darauf/ ſtreicht es mit einer Feder an/ mit Roſen-Waſſer und Zucker/ ſetzts alſo in den Ofen/ ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle/ läſts über ein Viertheilſtund darinn ſtehen/ und genugſam bachen.

23. Gemeine und ſchlechte Biſquit zu machen.

Man nimmt zwey Mäßlein Waitzen-Meel und ein halb Pfund feinen Zucker/ darzu ein Loth Körbel-Saamen/ auch ſo viel Aniß-Saamen/ ſechs Löffelvoll Höfen/ läſt hernach ein halb Maaß oder etwas mehr Waſſer ſieden/ thut ein Viertheil-Pfund Butter darein/ oder auch etwas mehr/ läſts eine Weil ſtehen/ bis daß es kalt werde/ miſchet es alsdann wol durch einander/ bis daß es ſo dick werde/ als ein Semmel-Taig/ läſts eine Weile ligen/ bis daß es von der Höfen aufgehe/ rollet es alsdann fein dünn/ beſtreicht und bacht ſie in dem Ofen/ ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle.

24. Einen Pommerantzen-Kuchen.

Man nimmt die Schäle von einer kleinen Pommerantzen/ ſo dünn geſchälet ſeye/ und kocht ſie in Waſſer/ wann man will/ bis daß ſie mürb wird/

zerſtöſts

zerſtöſts alsdann in einem Mörſel/ thut darzu acht Loth feinen Zucker/ hernach auch ſo viel friſchen Butter/ ſechs Eyerdotter/ und ein Löffelvoll oder zwey Rahm/ mit ein wenig Saltz/ ſtöſt diß alles zuſammen in einem Mörſel/ unterdeſſen/ bis daß der Ofen heiß wird/ ſo macht mans in Butter-Taig/ und bächts.

25. Gute Kuchen zu bachen.

Man nimmt guten weiſſen Wein/ Eyerdotter und Mußcat-Blumen/ fein geſtoſſen Zucker und Saltz/ miſchet alles mit ſchönem Meel/ thut ein wenig Höfen darein/ knettet es ſo ſteiff als man kan/ thut auch Butter darein/ und knettets nochmal gar ſtarck und wol/ macht oder formet Kuchen/ nach Belieben/ daraus/ und bächt ſie.

26. Auf eine andere Art.

Man nimmt ein Mäßlein feines Meel/ darzu ein Pfund Zucker/ und ein Pfund Butter/ zwey oder drey Eyerdotter/ und drey oder vier Löffelvoll Roſen-Waſſer/ und ein Löffelvoll Höfen/ machts hernach in der Gröſſe eines Tellers/ und weil der Taig noch warm iſt/ ſonſten bricht er/ ſetzts in Ofen auf Papier/ läſts alſo bachen/ der Ofen ſolle aber nicht zu heiß ſeyn.

Nota. Man ſolle ſie aber zuvor beſtreichen/ wie oben gelehret worden/ ehe man ſie in den Ofen thut.

27. Eine andere Art guter Kuchen/ ohne Zucker.

Man nimmt das Weiſſe von ſechs Eyern/ und einen Eyerdotter/ hernach ein Mäßlein Rahm/ ſo gewärmet/ läſt darinn auch ſo viel Butter zerſchmeltzen/ hernach Bier-Höfen/ macht aus alle dieſem einen Taig mit feinem Meel/ und zwey Löffelvoll Roſen-Waſſer; wann es nun wol gearbeitet iſt/ ſo bricht mans in kleine Stück/ und ſtreuet/ ſo man will/ Kümmel darein/ macht rechte dünne Kuchen daraus/ und bächts in einem Ofen/ ſo nicht zu heiß/ läſts eine habe Stund drinnen ſtehen.

28. Einen guten Kuchen auf Engliſche Manier.

Man rühret Rahm und Spanniſchen Wein unter einander/ darzu nimmt man zwey Mäßlein fein Meel/ Mußcat-Blumen/ Mußcat-Nüß und Zimmet/ eines ſo viel als des andern/ nach Belieben/ zerſtöſts/ thuts zu zwey Pfund Butter/ zehen Eyer/ ohne vier Weiſſen/ hernach Bier-Höfen/ ſo viel vonnöthen/ hernach etwas von obigen zuſammen gerührten Wein und Rahm/ rührts durch einander/ und thut die Butter darein/ die Bier-Höfen mit obbeſagten muß auch gantz heiß ſeyn/ macht alſo einen Taig daraus/ legt ihn in ein warm Tuch/ ohngefehr eine Stund lang/ daß er aufgehe. Thut ferner kleine Roſienlein darein/ ein wenig Bieſem/ grauen Amber/ ſo

in

im Roſen-Waſſer zuſchmoltzen / die Roſienlein ſollen aber wol trocken ſeyn/ ſonſt wird der Kuchen gar ſchwer / man macht auch Zucker / nach Belieben/ darein / und bricht den Taig in kleine Stücklein; So man nun die kleinen Roſienlein will darein ſchütten/ ſo legt man erſtlich einen Satz vom gebrochenen Taig/ darnach einen Satz Roſienlein / alſo eines nach dem andern / miſchet hernach den Taig und die Roſienlein wol durch einander / behält ein Stuck des Taigs in einem warmen Tuch/ oben und unten den Kuchen damit zu überziehen und zu bedecken; den Deckel ſoll man / wie auch den Boden / gar dünn auswälgern / und thuts zuſammen mit ein wenig Roſen-Waſſer / ſo viel als man will / hernach zerſticht man den Deckel und Boden mit einer Nadel / und wann man ihn in den Ofen thun will / ſo beſchneidet man ihn rund um an den Seiten/ und läſt ihn zwey Stund lang ſtehen im Ofen / und wann er gebachen iſt / beſtreicht man ihn mit Roſen-Waſſer / oder Pommerantzen-Blühe-Waſſer / mit Eyerweiß / geſchmoltzen Butter und Zucker / ſetzt ihn alsdann wieder in den Ofen/ bis das angeſtrichene trocknet.

29. Mandel-Kuchen auf eine ſonderbare Art für Gäſte.

Man nimmt gute geſchölte Mandeln/ ſo im Roſen-Waſſer zerſtoſſen / miſchet ſie mit ein Pfund oder Dreyviertheil Hutzucker/ und/ ſo man will/ ein wenig Bieſem und grauen Amber / ferner nimmt man von ſechs Eyern das Weiſſe/ ſchlägts zu einem Schaum/ und läſts ein wenig ſtehen/ ſetzts hernach auf eine Kohlpfanne/ rührts ſtättig um / und läſts trucknen; hernach nimmt man einen halben Metzen fein Meel/ thut darein ein wenig Saltz / und Bier-Höfen/ ſo viel vonnöthen iſt/ benebenſt Rahm/ ſo warm ſeyn ſolle. Seihet die Höfen dardurch / thut noch ſechs Löffelvoll Spanniſchen Wein oder Seck darein/ auch Gewürtz / was man will / in das Meel / und machet dieſes alles mit dem Rahm zu einem zähen Taig/ arbeitet denſelbigen wol durch / und ſetzt ihn ans Feur eine Stund lang aufzujähren; Arbeitet demnach ferner den Taig zwey Pfund und ein Viertheil-Pfund friſche Butter durch / zerbricht den Taig in Stücken dreymal/ ſtreuet darein Körbel-Zucker/ und macht aus dem Taig fünff Kuchen / legt ſelbige auf Butterbeſtrichen Papier / und legt ſie auf Zinnerne Schüſſel-Blatten / ſo wie Teller ſeynd / die man in die Schüſſeln zu legen pfleget / beſtreuet ſie oben mit Körbel-Zucker / ſetzt ſie geſchwind in den Ofen eine Stund lang. So man will / kan man auch Saffran oder Mußcat-Blumen darein thun.

30. Ein guter Butter-Kuchen.

Wann man unterſchiedliche gute Kuchen machen will / ſo nimmt man zu einem halben Spint Meel drey Pfund kleine Roſienlein / vier Mußcat-

Nüß / vier gantze Stück Imber / zehen Nägelein / von vier Eyern ſo wol die Dotter / als das Weiſſe wol geſchlagen / ein Quart geſottenen Rahm / zwey Pfund Butter / ein Schüſſelein voll Bier-Höfen / ein Viertheil-Pfund Zucker / zerreibt die Butter wol in das Meel: nimmt hernach das Gewürtz wol zerſtoſſen / und die Roſienlein / miſchet ſie mit dem Butter und Meel / darnach nimmt den Rahm fein heiß / und die Eyer ſamt der Höfen / und ſchüttet ſie in den Rahm / und miſchet ſie durch einander / und treibt ſie durch in das Meel / arbeitet es hernach mit den Händen wol / und ſetzts vors Feur eine kleine Weile / daß es aufgehe; machet hernach Kuchen daraus nach Beliebẽ / läſts zwo Stund lang im Ofen ſtehen.

31. Einen guten Kuchen für Gäſte zu machen.

Man nimmt zu einem geſtrichenen Spint Meel / ſechs Pfund kleine Roſienlein / und ein Loth Mußcat-Blumen / ingleichem auch ſo viel Zimmet / ein Viertheil-Untz oder halbes Loth Nägelein / und ein halb Pfund feinen Zucker / Roſen-Waſſer nach Belieben; ſchüttet das Gewürtz und Roſienlein in das Meel / nimmt hernach friſche Milch / ſo viel vonnöthen iſt / läſt darinn zwey Pfund friſchen Butter zergehen / gieſts in ein Keſſelein mit dem Zucker / hernach ein halb Maaß Spanniſchen Wein oder Seck / und ein wenig Saltz: knettet es mit Bier-Höfen / ſo viel darzu vonnöthen / faſt auch eine halbe Maaß / klopffts mit einem Löffel gar wol und eingeſtreuet; wann man nun alles wol durch einander gerühret hat / ſo knettet man den Taig ſo lang / bis daß er unter den Händen anfängt aufzugehen / unterdeſſen hält man alles in Bereitſchafft / und den Ofen heiß / ehe man zu Knetten anfänget / machet die Kuchen alsdann / und ſchieſſet ſie geſchwind ein.

32. Kuchen / ſo ſich ein halb Jahr lang halten.

Man nimmt eine halbe Maaß neue Höfen / und fünff Viertheil-Pfund Butter / oder mehr ſchmeltzt die Butter / und läſſts hernach ein wenig kalt werden; nimmt hernach ſo viel Waitzen-Meel / als man vermeinet / daß es genug ſeye / miſchet es hernach mit der Butter und Höfen / thut auch Roſen-Waſſer und Zucker / nach Belieben / darein / macht Kuchen daraus / nicht gar zu groß / und bächt dieſelbige wol gelb braun und hart / die Kuchen ſollen auch kleinen halben Fingers dick mit dem Walgerholtz ausgebreitet / und an dem Rand zierlich gemacht werden.

Nota. Man kan ſie auch mit einem Meſſer nur halb durch den Taig fein Rautenweiß über zwerch ſchneiden / hernach oben darauf Kümmel / Saltz / und ein wenig Schmaltz hin und wieder thun / und alſo bachen laſſen / und mag man dieſe Kuchen bey guten Freunden zum Trunck oder Confect aufſetzen.

33. Einen guten Körbel-Kuchen zu machen.

Man nimmt ein Viertheil fein Meel und ein Pfund Butter / reibt die Butter in das Meel / daß man ſie nicht darinn mercken oder ſpühren kan; nimmt hernach zwey Eyerdotter und ein Weiſſes/und zwey Löffelvoll Rahm/ und ein ächtmaaß Bier-Höfen / miſchet alles wol durch einander (man muß es aber nicht knetten / ſondern den Taig nur kurtz mit den Händen brechen / und in Stücken reiſſen) ſetzts hernach zum Feur / daß es fein aufgehe / läſts alſo ohngefehr eine Stund lang ligen / wendet es zum öfftern um / und reiſſet es abermahlen in Stücken / ſtreuet hernach ein halb Pfund Körbel-Zucker darein/und vermiſchet denſelbigen mit dem Taig/ macht hernach Kuchen daraus/ in der Form rund und ablang/ in der Mitte aber etwas dicker oder höher als auf den Nebenſeiten. Der Ofen ſolle ſo heiß ſeyn / als ob man Fleiſch-Paſteten bachen wolte. Wann nun der Kuchen geformet und fertig / ſo ſetzt man es auf ein doppelt Papier / ſo innerhalb der beyden Blätter mit Butter beſtrichen ſeyn ſolle / läſts eine Stund lang ſtehen / und ſtreuet Körbel-Zucker gantz dick oben darauf/ läſts alſo bachen.

34. Einen guten Butter-Taig zu machen.

Man nimmt drey Pfund gute friſche Butter/ bricht ſie in kleine Stücklein / thut ſie in einen halben Metzen feines Meels / oder mehr / thut hernach ein Ey darein / und ſo viel kalten Rahm als man zu einem ſteiffen Taig vonnöthen hat / knettet hernach den Taig nicht zu viel / dann ſonſten zerſchmiltzt die Butter/ und wird der Taig verdorben ; ſondern je geſchwinder/ je bäſſer/ wälgert den Taig breit/ und machet daraus/ was man will. Diß wird überaus gut ſeyn / man muß aber recht damit umgehen/ und kan dieſer Taig zu Paſteten und Tarten gebraucht werden.

Unſere Köchin hat hierbey zu wiſſen / daß noch ſehr vielerley Sachen / ſo von Taigwerck zugerichtet und im Ofen gebachen / allhier könten beygebracht werden.

Weiln aber dieſes unſer Vorhaben nicht iſt / und viel dergleichen von Zucker und andern mehr unter das Confect gehörig / als wollen wir ſelbige dorthin verwieſen haben / und wenden uns demnach zu dem jenigen Eyer-Gebachens und Taigwerck / ſo auſſerhalb des Ofens / und auf dem Kuchen-Herd / zugerichtet werden kan. Folget demnach

II. Von allerhand Eyer-Gebachens und Taigwerck.

Wir fangen billig von den Eyern an / wollen aber der Köchin / gleich-

wie im vorigen/ auch nichts vorgeſchrieben haben/ und nur das jenige andeuten/ was ſie etwan in dieſen Stücken zu wiſſen vonnöthen haben möchte:

1. Von den Eyern.

Wiewol das Eyerſieden nicht eigentlich unter das Gebachens gehöret/ ſolches aber faſt einer jeden Bäurin bekand und gemein iſt/ aber unter vielen nicht eine gefunden wird/ die Eyer nicht zu hart noch zu weich zu ſieden/ als wollen wir unſerer Köchin ſelbiges in die Küche verehren/ damit/ wann ſie es nicht zuvor weiß/ keine Schande begehen möge.

1. Wann das Waſſer in vollem Sud/ ſo legt man die neugelegte Eyer darein/ läſts alſo im Sud ſo lang ligen/ bis daß man im Winter zwey hundert/ und im Sommer nur ein hundert gezählet hat; und dieſes iſt die gemeine Art/ ſo nicht allezeit gewiß und zutrifft. Die allerbäſte und gewiſſeſte iſt nachfolgende:

2. Wann man ohngefehr eine halbe Maaß Waſſer in eine Pfanne thut/ daſſelbige hernach ſtarck aufſieden läſt/ ſo legt man die Eyer darein/ läſt den Sud oder Brodel darüber gehen/ ſetzt hernach vom Feuer nechſt dem Brand Rindel/ läſts ſo lang ſtehen/ daß man die Eyer/ ohne Verbrennung der Hand/ heraus nehmen könne/ ſo ſeynd ſie recht vollkommen gar.

Die Eyer hart zu ſieden/ weiß die Köchin bäſſer/ als die weichen.

2. Wie man gute weiſſe Sträublein machen ſolle.

Man nimmt das Weiſſe von den Eyern/ und thut die gelben Dotter darvon/ hernach nimmt man einen Löffelvoll Waſſer und Meel/ rührt es wol unter einander/ und machts fein glatt flieſſend/ thut auch Zucker (ſo man will) in den Taig/ daß er wol ſüß werde; dieſen Taig muß man aber dünner als ſonſten einen Sträublein-Taig machen/ rührt ihn gar wol/ und macht denſelbigen/ wie geſagt/ fein glatt.

Macht hernach in ein klein Häfelein acht oder neun Löchlein/ ſchüttet den Taig darein/ und ſehets in das Schmaltz.

Oder/ man nimmt ein kleines Trüchterlein/ unten mit einem Stern/ kehret die Küchlein fein mit einem hültzern Schäuffelein/ ſo einen langen Stiehl hat/ fleiſſig um/ alſo daß ſie auf beyden Seiten fein gelblicht-braun und gar werden.

Nota. Will man ſie halb rund haben/ ſo nimmt man ſie mit einem Walgerholtz aus dem Schmaltz/ und greifft mit den Händen darüber/ daß ſie krumm werden.

Ein guter Sträublein-Taig wird auch mit Eyer und Milch angemacht.

3. Gute

3. Gute Höfen-Küchlein zu machen.

Man nimmt gutes Meel und Milch / macht den Taig nicht zu ſtarck / und thut die Höfen darein / ingleichem ein gut Theil Schmaltz / klopfft den Taig wol / bis daß er gantz glatt wird / låſt ihn in der Wårme gehen / wålgert hernach mit einem Holtz die Küchlein / oder ziehets mit den Hånden / und båcht ſie.

4. Milch-Küchlein zu machen.

Man nimmt zu zehen Eyern ein wenig mehr als eine halbe Maaß Milch / låſt die Milch ſieden / und rührt es wol um / macht die Küchlein darvon.

5. Den Krapffen-Taig zu machen.

So nimmt man nur ſchön Meel / Eyer und Butter / und würcket den Taig ziemlich lang und wol.

6. Geſottene Küchlein.

Man nimmt zu ſechs Eyern drey oder vier Eyerſchalen voll Milch / und macht damit einen Taig / wie ein Stråublein-Taig / thut darzu ein wenig heiß Schmaltz in einer Tarten-Pfanne / ſchwingt es darinn herum / oder in einen Model / wie man ſie haben will / ſchüttet das Schmaltz zum theil wieder hinweg / und låſt nur ein wenig darinn / ſchüttet alsdann den Taig darein / macht oben und unten eine Glut darzu / låſts alſo trocknen / darnach ſchneidet man Schnitz / wie man will / und båcht dieſelbige langſam in Schmaltz / man muß es aber fein kühl einlegen / und immer rütteln und aufgieſſen.

7. Gebrühete Küchlein.

Man nimmt die Eyer / und gieſſet heiß Waſſer daran / bis daß ſie warm werden / nimmt hernach heiſſes Schmaltz und Saltz / wie eine Suppe / thut Meel in eine Schüſſel / und gieſſet das heiſſe Waſſer daran / rührt es faſt wol um / daß es fein glatt und ſtarck werde / nimmt die warme Eyer / ſchlågt allweg zwey darein / bis daß es recht wird / wie ein Kinds-Brey in der Dicke / ſchüttets auf einen Teller / und ziehets mit dem Meſſer oder Mödeln ins heiſſe Schmaltz / und båchts.

8. Model-Küchleins-Taig.

Man nimmt Eyer / Wein und Meel / macht daraus ein dünnes Taiglein / dunckt hernach den Model zuvor ins heiſſe Schmaltz / und wiſcht ihn wieder ab.

Auf dieſe Weiſe macht man Adler / Muſcheln / Löwen / Cråntz / und dergleichen.

Die Mödel werden von Möſſing mit einer Handhabe und langem Stiehl gemacht.

9. Wie man die Waffeln macht.

Man nimmt zu acht Eyer ein halb Maaß Rahm / und macht den Taig ein wenig dicker dann ein Sträublein-Taig / gieſſet auch Schmaltz darein / und rühret den Taig wol / ſchmieret das Waffel-Eiſen allezeit mit Schmaltz.

10. Aepffel-Küchlein.

Dieſe werden mit Eyer und Wein gebachen.

11. Spritzen-Küchleins-Taig.

Man läſt die Milch heiß werden / thut ein wenig Schmaltz darein / insgleichem auch Meel / und machts trocken wie den brühten Küchleins-Taig / und macht ihn mit den Eyern ring / und ſpritzt ihn. Item:

Man thut ein wenig Waſſer und Schmaltz in eine Pfanne / brennet das Meel darein / daß der Taig wol trocken werde / thut ihn hernach in einen Mörſer / ſchlägt Eyer darein / bis daß man vermeint daß es genug zum Spritzen ſeye.

Nota. Die Spritzen-Küchlein müſſen langſam gebachen werden.

12. Käß-Küchlein.

Geriebenen Käß mit Eyerdotter und geriebenen Brod / formierts / und bächet es.

Zu einem Löffelvoll geriebenen Käß nimmt man zween Löffelvoll Oblaten-Meel / machts mit den Eyern an zu einem ſtarcken Taig / macht hernach Kugeln daraus / oder was man ſonſten haben will / bächts langſam.

13. Salbey-Küchlein.

Man thut das ſchönſte Meel / ſo man haben kan / in ein Beckelein / ſetzt es auf eine Glut / daß es warm werde / darnach thut man friſches Schmaltz übers Feur / läſts wol heiß werden / je nachdeme man Meel hat / darnach nimmt man das Schmaltz / rührt es wol im Beckelein herum / miſchet das Meel mit friſchem Waſſer an / darnach rührt den Taig mit friſchen Eyern ab / ſaltzts / und dunckt ein Salbey-Blat / ſo zuvor wol und ſauber gewaſchen ſeyn ſolle / in den Taig / wann derſelbige vom Blat ablaufft / ſo iſt er recht an der Dicke / ziehet die Salbey durch friſches Waſſer / und ſollen die Blätter gantz ſeyn / und kein Loch haben / gieſſet hernach im Bachen mit dem Löffel das Schmaltz wol auf / und wann ſie recht auflauffen / ſo darff man ſie nicht umwenden / dann ſie kehren ſich ſelbſten um.

Nota. Wann der Taig angemacht iſt / ſo ſtellet man denſelbigen auf eine Glut / oder in eine Schüſſel mit warmen Waſſer / damit er warm bleibe / bis daß er aller verbachen wird.

So balden man ſie aus der Pfanne hebet/ kan mans (ſo man will) mit Zucker beſtreuen.

14. Kirſchen oder Weichſeln zu bachen.

Man thut ein ſchön Meel in ein Beckelein/ Saltz ein klein wenig/ nimmt darnach friſch Brunnen-Waſſer/ macht damit den Taig glatt/ thut Eyer-klar darein/ bis daß er dünn genug wird/ und thut auch ein Bröcklein kaltes Schmaltz darein/ ſetzts ein wenig auf eine Glut/ gieſſet zuletzt ein wenig Wein darein/ und dunckts alsdann ein/ nimmt allezeit drey oder vier zuſammen/ und bindet es nicht/ es giebt ſonſten unten einen Klumpen/ láſts alle mit einander in das Schmaltz über dem Feur fallen/ und ſchüttelt die Pfanne ein wenig/ ſo lauffen ſie ſchön auf.

Nota. Auf dieſe Weiſe kan man auch Ziweben und Weintrauben bachen/ die Ziweben muß man zuvor einweichen/ und die Kern heraus thun.

15. Aufgelauffene Aepffel-Küchlein.

Man nimmt gute Bach-Aepffel/ ſchölt dieſelbige fleiſſig/ darnach ſchneidet man über zwerch den Apffel fein dünn runde Blättlein/ und thut Meel in ein Beckelein/ rührt es mit kaltem Waſſer ab/ daß es wol glatt werde/ thut ein wenig heiß Schmaltz darein/ ſetzts darnach auf eine Glut/ daß das Schmaltz wol darein komme/ zuletzt gieſſet einen ſiedigen Wein darein/ rührt das Taiglein wol unter einander/ daß es fein glatt und dünn werde/ láſts alſo auch warm werden/ jedoch daß es ſich nicht anlege im Beckelein/ láſt das Schmaltz heiß werden/ kehret die Aepffelſchnitz im Taig um/ und bächt ſie.

16. Aufgelauffene ſchöne Küchlein (ſo man ſonſten Pfanzelten nennet) zu bachen.

Man nimmt das ſchönſte Meel/ ſo man haben kan/ ſaltzts in Beckelein/ nimmt hernach Rahm oder ſüſſe Milch/ thut ein Bröckelein friſches Schmaltz darein/ je nachdeme man viel bachen will/ láſt die Milch und Schmaltz mit einander ſieden/ ſo bald es nun ſiedet/ ſo gieſſet mans in Becken/ und rührt das Meel gantze Händvoll darein/ bis daß es dick genug wird/ ſchüttet den Taig auf den Tiſch/ und wöhlet ihn wie ſonſten/ ſchneidet kleine Kügelein/ und wälgert ſie fein gleich/ bächts/ ſo lauffen ſie fein hüpſch auf/ man muß es aber am Wälgern nicht umkehren.

17. Käß-Kugeln/ wie Aepffel formieret/ zu bachen.

Man nimmt Oblaten-Meel/ reibt guten Parmeſan-Käß darein/ halb ſo viel als des Meels iſt/ ſchlägt Eyer darein/ und macht einen Taig daraus/ daß man ihn in den Händen wie Kugeln wälgern kan/ man muß

zuvor

zuvor die Hände innenwendig mit Schmaltz ſchmieren/ man ſolle es fein langſam bachen im Schmaltz.

Nota. Man kan etliche auf einmal in die Pfannen thun / der Taig ſolle nicht gar zu ſtarck ſeyn.

18. Spanniſch Brod zu bachen.

Man nimmt ein Viertelein von dem båſten Nůrnberger Meel / ſchůttet es auf den Tiſch/ macht in der Mitte eine Höhle darein/ und ſchlågt von vier Eyern nur den Dotter darein / alsdann thut man vier oder fůnff Löffelvoll Roſen-Waſſer daran/ und drey Löffelvoll ſchönen geſtoſſenen Zucker/ machts mit lauter Wein zu einem guten Taig / ſo nicht zu trucken ſeye / wålgert denſelbigen zu dreymal gantz wol aus/ alsdann wålgert einen Platz eines groſſen Tellers Form/ in der Dicke wie ein důnner Teller / in einen kalten Waſſer geſtanden/ dieſes walgert man auch in der Gröſſe des Taigs / daß er auch ziemlich dick ſeye / und legt den Butter auf den Taig / ſchlågt ihn dreyfach über einander / und legt ihn wieder mit Butter über / wie zuvor / ſchlågt ihn noch dreymal dreyfach über einander/ wann man ihn allweg zuvor gewålgert hat/ das vierdte und letzte mal ſchlågt man ihn zweyfach über einander / ſchneidet hernach ablange oder viereckigte Schnitten/ Kråntz/ Lilgen/ oder andere Sachen daraus / zwickelts / und låſts bey dem Becken in eine gehe Hitze in den Ofen thun / hernach oben mit einem Papier zugedeckt / wann ſie aufgangen ſeyn / ferner wieder im Ofen thun / daß es unten wol austrockne.

19. Gute Butter-Krapffen zu machen.

Man nimmt des båſten Nůrnberger Meels / machts wie das vorige auf dem Tiſch / thut in die gemachte Grube Saltz/ und macht den Taig mit lauter kaltem Waſſer an / wålgert ihn dreymal wol aus / und macht es wie mit dem vorigen / mit Butter und über einander ſchlagen fůnffmal. Man darffs aber mit Butter nur einmal überlegen / und das letztemal nur zweyfach nehmen / darein fůllet man was man will / und ſchneidet gevierdte Krapffen daraus / oder man fůllet gar nichts darein / alſo daß es nur Blåtter werden/ beſtreicht die vorige auch mit dem Gelben vom Ey / daran ein wenig Waſſer / und låſts bachen wie voriges.

20. Wie man Notteln auf eine ſonderbare Art bachen ſolle.

Man nimmt fůnff oder ſechs Löffelvoll gute dicke abgeſchöpffte Milch / da der Rahm darvon genommen / und an etlichen Orten Schlotter-Milch genennet wird / dieſe Milch aber ſolle nicht ſauer ſeyn.

Alsdann nimmt man fůnff oder ſechs Eyer / zerklopffts wol / und rührt es

es unter die Milch / ohngefehr bey einer halben Maaß / und rührt das Meel darein / bis daß der Taig ſich fein luck auswälgern läſt / macht alsdann Notteln daraus / läſts gehen / und wann man ſie bachen will / ſo ſchneidet man der Länge nach einen Schnitt darein / und legts nicht gar zu heiß ins Schmaltz / ſonſten überlauffen ſie / und gehen nicht ſchön auf / man bächts derowegen fein gemach ab.

21. Einen guten Pfannen-Kuchen zu machen.

Dieſes iſt ein gemein und bekandtes Eſſen / kan bald verfertiget / auch die Hungerige geſchwind damit abgeſpeiſet werden; damit dann ſolches in unſerer Küche nicht ermangeln möge / ſetzen wir der Köchin nachfolgenden Unterricht:

1. Solle die Köchin zu den Pfannen-Kuchen eine eigene flache und ziemlich weite Eiſerne Pfanne haben / und wann man etliche Pfannen-Kuchen darinn gebachen / ſo ſolle man die Pfanne / nicht wie andere Küchen-Geſchirr / ausfegen / oder ſcheuren / ſondern dieſelbige nur mit einem ſaubern Leinen Küchen-Lumpen auswiſchen / und umgeſtürtzt an einen ſaubern Ort verwahren / bis daß man derſelbigen wieder bedarff.

2. So man demnach einen Pfann-Kuchen bachen will / ſo nimmt man die Pfanne / hälts übers Feur / läſt ein gut ſtück Butter darein ſchmältzen / und ſo lang ſtehen / bis daß es nicht mehr ziſchet / und anfängt braun zu werden.

3. Hernach zerklopfft man mit einem Löffel die Eyer / darunter Saltz / ſo viel als man vonnöthen hat / ſchüttet ſie in das heiſſe Schmaltz / macht ein hurtig Feuer darunter / damit der Kuchen eine ſchöne Farbe bekomme / und nicht anbrenne / man muß ihn mit der Pfanne ſtättig ritzſchen / und wo nicht Schmaltz genug / muß man zwiſchen denſelbigen noch mehr hinein thun / damit die Pfanne fein glatt / und man denſelbigen in eine Schüſſel umgekehrt heraus gleiten laſſen könne.

Nota. Wann man geſaltzene Butter zu den Pfannen-Kuchen nimmt / ſo hängen ſich die Eyer gerne in der Pfannen an.

Im Frühling und Sommer macht man auch Pfannen-Kuchen mit grünen Kräutern / als Peterſillien / Zwiebeln / Timian / Majoran / Wermuth / und dergleichen.

Etliche Köchin ſchneiden auch Käß in dünne Schnittlein / ingleichem von einem geſottenen Schincken / je nachdeme es dem Liebhaber gefällig ſeyn wird.

4. Will man für Gäſte die Pfannen-Kuchen noch bäſſer machen / ſo ſolle die Köchin das halbe Theil von dem Eyerweiß hinweg thun / und an deſſen ſtatt einen Löffelvoll ſüſſen Rahms nehmen / ſolches alles mit Saltz unter einander geſchlagen / und hernach ausgebachen / und weiln der Rahm gar

fett und mürb macht / ſo muß man den Pfannen-Kuchen deſto länger ausbachen / hernach verkehrt in die Schüſſel anrichten / und / ſo man will / oben mit Zucker beſtreuen.

22. Einen Speck-Kuchen zu machen.

Man nimmt klein geſchnittenen Speck / und brätet ihn mit ein wenig Waſſer in Butter / wann nun das Waſſer gantz ausgetrocknet iſt / und der Speck röthlicht ſcheinet / ſo gieſſet man die geſchlagene Eyer drüber / und ſo er gar gebachen / ſo legt man denſelbigen umgekehrt in die Schüſſel.

23. Einen guten Schüſſel-Fladen zu machen.

1. Man ſchlägt die Eyer in eine Schüſſel / macht ſelbige mit Milch dünn / ſo man ſie allgemächlich darein gieſſet.

2. Ferner thut darzu etliche ſtücklein Butter mit ein wenig Saltz / auch geſtoſſen Zucker / (ſo man will.)

3. Nimmt man eine andere Schüſſel / ſetzt ſelbige aufs Feur / thut Butter darein / und läſts zergehen / ſchüttet demnach das übrige darein / und rührts mit dem Löffel / bis daß es ſich fein ſetzet.

4. Wann es ſich nun geſetzet hat / ſo rühret mans nicht mehr / ſondern läſts vollend gar werden.

5. Hernach hält man einen Eiſernen Deckel oder Schauffel / darauf glüende Kohlen / darüber / damit der Flade fein eine ſchöne gelblicht-braune Farbe bekomme / trägt ihn alſo in der Schüſſel zu Tiſch / und beſtreuet denſelbigen mit Zucker.

Nota. Will man dieſen Schüſſel-Fladen für Gäſte noch bäſſer als den vorigen machen / ſo muß man einen Theil vom Eyerweiß hinweg thun / und an deſſen ſtatt ſüſſen Rahm mit Zucker und Zimmet thun / etliche Köchinnen thun auch ein wenig Roſen-Waſſer darein.

6. Wann man in den Faſttägen dergleichen Schüſſel-Fladen für das Geſinde machen wolte / ſo rühret man Waitzen-Meel oder weiß gerieben Brod in die eingeſchlagene Eyer.

24. Wie man Eyer-Biſcuit machen ſolle.

1. Man nimmt Eyerdotter / ſo viel man will / zerreibet dieſelbige mit Roſen-Waſſer / läſt ſie hernach durch ein Härin Sieb lauffen / thut auch geſtoſſenen Zucker und eingemachte Citronen-Schalen darunter.

2. Ferner ſtöſt man voriges alles in einem Mörſer wol durch einander / ſchmältzt den Zucker / und ſchäumet denſelbigen.

3. Wann demnach der Zucker ſiedet / ſo ſchüttet man das vermängte darein / und läſts ſo lang ſieden / bis daß mans mit dem Meſſer auf ein

Schnitt-

Schnittlein Weck-Brod / oder auf eine andere Biſcuit, ſtreichen kan / alſo daß nichts darvon abflieſſen möge.

4. Dieſes beſtreuet man dann mit allerhand kleinem gerollten Zucker allerley Farben / und beſteckts mit rohen geſchnittenen Citronen-Schalen.

25. Wie man geſponnene Eyer machen ſolle.

1. Man nimmt die vorgeſagte Eyervermengung des Biſcuits, läſt Zucker ſo lang ſieden / bis daß derſelbige gantz dick wird.

2. Thut die Zuſammenmiſchung des obbeſagten in einen Trichter / ſo unten ohngefehr fünff Löcher hat / ſo groß als Neſtelſtefften / und läſts in den Zucker ſolcher Geſtalt hin und wieder wie Stäublein lauffen / daß es nicht auf einander falle / und einen Klumpen mache / ſondern ſich fein durch einander ſchlinge / bis daß der Trichter gantz leer iſt.

3. So nimmt man ſie aus dem Zucker mit einem Schaum-Löffel / (den man ſonſten bey dem Confect braucht) und leget ſelbige / weil ſie noch warm ſeynd / neben einander auf einen Teller / und ſtreuet Zucker drüber / zieret ſie auch mit Citronen-Stücklein und Zimmet / auch andern Sachen / nach Belieben.

Nota. Zur Zierath für Gäſte aufzuſetzen / kan die Köchin dieſelbige färben mit geſtoſſenem Fenchelkraut grün / mit Viol-Safft blau / mit rothen Rüben roth.

26. Wie man den Aepffelſchnitz-oder Nonnenfürtzleins-Taig machen ſolle.

1. Man nimmt Meel / weichen Käß / Milch / weiſſen Wein / Eyer / und ein wenig Saltz / machts mit einander zu einem Taig oder dicken Brey.

2. In dieſen Taig duncket man Aepffelſchnitz / hernach wirfft man einen nach dem andern in heiſſe Butter oder Schmaltz / bächt und wendet ſie ſo lang um / bis daß ſie eine ſchöne gelbe Farbe bekommen / ziehets mit einem Spießlein aus dem Schmaltz / läſts ablauffen / ſtreuet Zucker und Roſen-Waſſer darüber.

2. Von dieſem Taig macht man auch dünne Kuchen / ſo groß als die Pfanne iſt: Nemlich / man macht erſtlich die Pfanne heiß / beſtreicht dieſelbige mit Butter / daß ſich der Taig nicht anhänge / thut alsdann den Taig darein / bächt ihn / und ſo man vermeint / daß derſelbige unten am Boden genug / ſo ſchwingt man ihn herum / und bächt ihn auf der obern Seiten auch.

3. Hernach nimmt man einen andern eben auf vorige Art: und ſo fortan / ſo viel als man will / je nachdeme man viel oder wenig Perſonen damit ſpeiſen muß.

4. Man kan auch ein gutes Eſſen von dieſem Taig machen / wann man

nemlich von einem guten Käß etliche Schnittlein ſchneidet / ſelbige durch den Taig ziehet / hernach in einer Pfanne prägelt.

5. Jngleichem kan man ein ſonderliches Eſſen für Herren und Gäſte auch aus dieſem Taige zurichten / wann man von Artiſchocken und Erdſchwämmen / oder dergleichen darein duncket / dieſelbige alsdann bächt / und zierlich in einer Schüſſel / mit darüber geſtreutem Zucker / aufträgt; hierzu aber muß man den Taig fein dünn machen / und den halben Theil vom Eyerweiß darvon thun.

6. Von dieſem Taig kan man auch gleichſam gebachene Mandeln machen / nemlich / man thut von dieſem Taig auf einen Teller / hat hernach ein breitlich rund Eiſen / ſo wie eine Mandel formieret / ziehet oder formet mit dieſem kleine Stücklein von dem Taig / läſts hernach in die Pfanne mit Schmaltz oder Butter fallen / ſo lauffen ſie ſchön auf / und wann ſie genug / hebt mans mit dem Schaum-Löffel heraus / läſts abtropffen / thuts in eine Schüſſel / ſtreuet viel Zucker und wolriechend Roſen-Waſſer darüber.

7. Ebenmäſſig kan man aus dieſem Taig die Model-Küchlein und Muſcheln machen.

27. Wie man aus vorigem Taig gute Nonnenfürtzlein machen ſolle.

1. Man nimmt ſchönes Meel / rührt ſelbiges mit Waſſer ſo dick als einen gemeinen Kleiſter an.

2. Thut hernach Schmaltz oder Butter in eine Pfanne / läſts heiß und allenthalben fein glatt werden / gieſſet das übrige Schmaltz aus / und thut von obbeſagtem Taig einen guten Löffelvoll darein / läſt ihn ein wenig bachen / und wendet denſelbigen auf beyden Seiten um.

3. Dieſen Kuchen macht man unterſchiedlich / je nachdeme man viel oder wenig machen will / ſolche arbeitet man alsdann wol mit der Hand / und befeuchtet dieſelbige mit Eyern / darvon das Weiſſe genommen und hinweg gethan iſt / damit ſich der Taig fein verbindet / ſo läſt man zuvor die Eyer durch ein Sieb lauffen.

4. Von dieſem Taig kan man alsdann machen / was man will / als zum Exempel / man wälgert darvon runde Blätlein / in der Gröſſe oder Weite eines gemeines Trinck-Glaſes / legts hernach doppelt zuſammen / und thut in die Mitte von kleinen Roſienlein / Pflaumen / Aepffelſchnitz / oder dergleichen mit gutem Gewürtz / Citronat / Zimmet / Nägelein / und was man ſonſten vermeint gut zu ſeyn / umwickelt es allenthalben / daß im Bachen nichts heraus fallen kan / ſo bekommt es die Form / wie die gemeinen Aepffel-Kröpfeln / mit zweyen Ecken oder Hörnern / kocht oder prägelt ſie alsdann im Schmaltz / ſtreuet im Anrichten Zucker mit Zimmet darüber.

Nota.

Nota. Will man dieſen Taig nur ſchlecht machen / ſo nimmt man Eyer und ſauren Trauben-Safft / auch Saltz; wann der Safft zu ſaur / ſo thut man ein wenig Waſſer daran. Von dieſem Taig kan man alsdann / wie aus vorigem / machen was man will.

28. Gute Semmelſchnitten zu bachen.

Man nimmt neun Eyerdottern / und von fünffen das Weiſſe / klopffet ſie in einen Schoppen oder acht Maaß Rahm; nimmt hernach zu einem Semmel-Brödlein / ſo gerieben ſeyn muß / etwas Zucker / Mußcat-Nuß / Mußcat-Blumen und Roſen-Waſſer / kröſchet daſſelbige mit ſüſſer Butter / wie man die Kräuter-Kuchen zu machen pflegt / in einer kleinen Pfanne; Nachdeme es nun gekröſchet iſt / beſtreicht man es mit ein wenig Spanniſchem Wein und Limonien-Safft / ſchabt etwas Zucker darauf oder darein / und trägts zu Tiſch.

29. Auf eine andere Art.

Man nimmt ein Semmel-Brod / ſchneidet die Rinde darvon ab / ſchneidet hernach von dem Brod kleine runde dünne Schnittlein oder Scheiben / tauchet dieſelbige ein in Rahm / darnach nimmt man drey Eyer wol geſchlagen und gerühret; Nachdeme nun der angerührte Taig heiß iſt in der Bachpfanne / ſo tauchet man die Brodſchnitten ein in die Eyer / und bächet ſie / und wann ſie ein wenig gebachen ſeynd / ſo ſchüttet man die übrigen Eyer über ſie / und wendet ſie um / und wann ſie genug gebachen / ſo thut man etwas Roſen-Waſſer / Butter und Zucker darzu.

30. Ein gutes Gebachens von Taig.

Man nimmt ein halb Mäßlein fein Meel / ein wenig Rahm / ein Ey / ein wenig Butter / und eine kleine Mußcat-Nuß / knettet alles in den Taig / und wälgert denſelben gantz dünn wie eine kleine Paſteten-Kruſte oder Rinde / ſchneidet es hernach in Formen / nach Belieben / kröſcht ſie in Speck oder Rindern Fett / trägts mit Zucker und Zimmet beſtreuet zu Tiſch.

31. Einen ſonderbaren Kuchen zu machen.

Man nimmt acht oder zehen Eyer / und die Helfft vom Weiſſen / klopfft ſie wol / darnach macht man ein Gerührtes von Bier und Milch / und bricht die geronnene Milch / und die dünne durch einander / hernach nimmt man das dickſte darvon zum Kuchen anzumengen / nimmt ferner Spanniſchen Wein / Mußcat-Nüß / Nägelein und Jmber / auch ein wenig gerieben Semmel-Brod / fein Meel und Saltz / ſchneidet Aepffel darein / und macht daraus einen Kuchen-Taig / ſo recht dick ſeye / ſonſten wird derſelbige das Fett annehmen / und talckicht werden.

32. Einen guten Apffel-Kuchen zu bachen.

Man nimmt zween Aepffel / ſchälet dieſelbige / und ſchneidet ſie in dünne Schnitten / darnach nimmt man drey Eyerdottern ſamt dem Weiſſen / klopfft ſie wol / thut darzu etwas geriebene Mußcat-Nüß / Roſen-Waſſer / kleine Roſienlein und Zucker / auch ſo viel gerieben Brod / bis daß es dick genug damit gemacht werden könne / gleichwie ein Pfann-Kuchen-Taig / bächt die Aepffel wol mit ungeſaltzener Butter / und gieſſet die Butter hernach darvon ab / kröſchet ſie ferner in Butter / bis daß ſie mürbe werden / legt ſie fein ordentlich in eine Pfanne / und gieſſet allen Taig darüber / und wann ſie ein wenig gebachen ſind / ſo wendet man ſie um / bis daß es genug iſt / thut ſie in eine Schüſſel / die Aepffel unterwärts / beſtreuet ſie mit Zucker / und trägts zu Tiſch.

33. Einen guten Kraut-Kuchen zu machen.

Man nimmt zehen Eyer / die Helffte von dem Weiſſen thut man hinhinweg / klopfft das übrige wol / ſtöſſet hernach Spinat oder Binetſch / truckt den Safft darvon / und färbet damit die Eyer nach Belieben / hernach gieſſet man ſüſſen Rahm darein / und eine halbe Mußcat-Nuß darein gerieben / und ſo viel Zucker / daß es ſüß ſchmecken möge ; thut alsdann Butter in eine Bachpfanne / läſts heiß werden / ſchüttet den Kraut-Taig darein / rührets / bis gantz dick wird / machts hernach gantz blatt mit einem Löffel-Rücken; wann nun eine Seite genug gebachen / ſo wendet man den Kuchen um / bis daß auch gar wird / trägts zu Tiſch mit Pommerantzen-Safft / Butter und Zucker.

34. Einen Eyer-Kuchen.

Man nimmt zehen Eyer / und mehr dann die Helffte das Weiſſe darvon / klopfft ſie wol / thut ein oder zwey Löffelvoll Rahm darein / darnach läſt man etwas Butter zergehen in einer Pfanne / und wann es heiß worden / ſchüttet man die Eyer darein / und rührt ſie ein wenig / und kröſchet ſie / bis daß ſie genug gebachen ; ehe man ſie aber aus der Pfanne nimmt / wendet man ſie um auf beyden Seiten / damit ſie in der Mitten zuſammen kommen / und leget ſie mit dem Boden aufwärts in die Schüſſel / trägts auf den Tiſch mit Weinbeer-Safft / Butter und Zucker.

35. Einen guten Pfannen-Kuchen zu machen.

Man nimmt zu einem Quart Meel acht Eyerdottern das Gelbe / und zwey Weiſſe / vermiſchts mit Waſſer / und macht es dünn / thut Gewürtz darein nach Belieben / ſamt ein wenig Saltz / ſetzts übers Feuer mit Schmaltz oder Fett in einem Töpfflein ; und wann es ſiedend heiß iſt / thut mans in die Brat-Pfanne / und gieſſet es rein wieder aus / nur daß die Pfanne darvon

ſchmutzig und glatt bleibe / gieſſet hernach den Pfann-Kuchen-Taig darein / ſo dünn es immer müglich iſt / breitet denſelbigen mit einem flachen Löffel wol aus / trocknet es auf beyden Seiten / und thut ſo viel Schmaltz oder Fett darein / daß es kaum bedecken kan / und bächt es.

36. Einen Pfannen-Kuchen auf eine andere Art.

Man nimmt ein wenig Meel / mit geriebenem Brod und Saltz / machts mit laulechtem Waſſer zu einem Taig / thut hernach zur Gröſſe jedes Pfannen-Kuchens ein Ey / würtzts / und thut Zucker darzu / nach Belieben / und bächts in Butter.

37. Einen guten Aepffel-Taig zu machen.

Man nimmt abgeſchälte Aepffel / ſchneidet dieſelbige in kleine Stücklein zum Stoſen / kochet dieſelbige zu einer Pappe mit weiſſem Wein und Gewürtz / thut hernach ein Theil ungeſaltzene Butter darein / Zimmet / Imber / Roſen-Waſſer / Zucker und ſauber gewaſchene Roſienlein; diß alles thut man in einen mit Butter angerührten Taig / bächt ſie / und trägts auf.

38. Ein guter Kuchen für Gäſte zum Confect.

Man nimmt vier Pfund fein Meel / reibt darein ein Pfund ungeſaltzener Butter / machts hernach zu einem Taig mit warmen Rahm und Bier-Höfen / und thut / ſo man will / ein wenig Roſen-Waſſer darein / und allerhand geſtoſſene Gewürtz / läſts am Feuer ligen / bis daß der Ofen heiß wird / und wann man den Taig aufrühren will / ſo knettet man ein halb Pfund Körbel-Zucker oder ander Confect darein / eilet damit / ſo geſchwind als man kan / und macht es nicht zu dick / ſchneidet es hernach Rautenweiß über einander nicht zu tieff / thut es in ein Kupffer flaches Tarten-Geſchirr / das wol gebuttert ſey / und beſtreicht den Kuchen mit dem Weiſſen vom Ey / Roſen-Waſſer und Zucker / und beſtreuet es mit Confect, wanns gebachen / ſo trägt mans auf.

39. Ein gutes Gebachens auf Engliſche Art.

Man nimmt die Broſam von einem Semmel-Brod / ſchneidets würfflicht / gieſſet hernach geſottenen Rahm darüber / und deckt es zu / bis daß es kalt werde / darnach nimt man vier Eyerdottern das Gelbe / und zwey Weiſſe von Eyern / rührts wol / und gieſſet es zu dem andern / ſchüttet darein Gewürtz und Zucker mit etwas Fett klein geſchnitten / und ein wenig Saltz darzu / thut es in eine Schüſſel / ſo mit Butter wol beſtrichen / man ſolle aber zuvor in die Schüſſel die geſchnittene dünne Aepffelſchnitten legen / hernach etliche groſſe Roſienen / ſtecket auch darauf oben etliche dicke Stück von Marck / und bächet es / reibt fein Zucker darein / und trägts zu Tiſch.

40. Ein

40. Ein gutes Gebachens von Käß und Brod.

Man nimmt den zarteſten Lab von einem friſchen Milch-Käß / preſſet die Molcken wol aus / bricht denſelbigen ſo klein und dünn / als man immer kan / nimmt hernach die Broſam von einem Semmel-Brod / und eben ſo viel Käß-Lab als Brod / ſchläget acht Eyerdottern / und von vieren das Weiſſe darein / vermiſchet dieſes mit dickem Rahm / ſchüttet ein wenig Meel darein / und machet kleine Brod daraus / und bächet ſie auf mit Butter angerührten Scheiben / darnach ſchneidet ſie oben auf / und thut Roſen-Waſſer / Butter und Zucker ſamt geriebenen Mußcat-Nüſſen darein / und miſchet die Broſamen durch einander.

41. Ein ſonderbares Gebachens von Auſtern.

Man nimmt die gröſten Auſtern / wäſchet dieſelbige wol ab / und trocknet ſie mit einem Tuch / kröſchet ſie mit Butter / darnach nimmt man drey oder vier Eyerdotter wol gerührt / und gieſſet ſie darüber / wann ſie in der Pfanne ſeynd ; wann ſie nun gar / ſo trägt mans auf mit ein wenig Butter und weiſſem Wein.

42. Eine Mandel-Rahm zu machen.

Man nimmt acht Loth weiß geſchälter Mandeln / zerſtöſſet dieſelbige / und reibet ſie durch eine Seihe mit Rahm ; hernach nimmt man etliche Böden von Artiſchocken / kochet dieſelbige mürb / und kochet etwas Marck darzu / darnach ſiedet man Rahm dick / ſo viel vonnöthen / macht denſelbigen ſüß mit Roſen-Waſſer und Zucker ; leget hernach die Artiſchocken in eine Schüſſel / und das Marck darauf / miſchet hernach den Mandel-Rahm mit den andern durch einander / und gieſſet es darüber / und läſt es ſtehen auf warmer Aſchen / bis daß mans auftragen will.

43. Ein gutes Engliſches Eſſen von Mandeln.

Man nimmt ein halb Pfund ſüſſer Mandeln / wäſchet dieſelbige / und zerſtöſt ſie in Roſen-Waſſer gar wol / darnach kocht man Rahm mit gantzen Mußcat-Blumen und gerieben Mußcat-Nüſſen ; Wann nun dieſes eine Weil geſotten hat / ſchüttet man die Mandeln darein / und kochet beydes zuſammen / bis es abkomme von des Töpffleins Boden / gieſſet es hernach aus / macht es ſüß mit Roſen-Waſſer und Zucker / und wann es kalt worden / ſo ſchlägt man Eyer darein / darvon thut man zuvor das halbe Weiſſe hinweg / färbts nach Gutdüncken / ſo man kleine Roſienlein darein thun will / muß man ſelbige erſt zuvor wol waſchen / thut auch etwas gröblicht Marck darein / oder Ochſen-Fett fein gehackt / kochets ein wenig / nimmts aus / läſts wieder ſieden / nachdem es zuvor ein wenig kühl worden.

44. Ein

44. Ein Engliſcher Milch- und Eyer-Kuchen.

Man nimmt friſche Milch/und weiß Brod dünn geſchnitten/machet die Milch ſiedheiß/ gieſſet ſie aufs Brod / brichts und treibts durch einen Durchſchlag / ſchlägt ein paar Eyer darein / und ein wenig Mußcat-Nuß / kleine Roſienlein/ Zucker und Saltz / und bächet es.

45. Eine verſäurete Rahm-Milch zu machen.

Man nimmt die Milch/ ſo zu Morgens frühe gemolcken worden / ſiedet dieſelbige gegen Mittag / auf daß ſie kocht / dämpfft hernach das Feur / läſts ſtehen / und etwas hart werden / nimmts darnach hinweg / läſts bis auf den andern Tag ſtehen / nimmts mit einem ſchönen Löffel ab/ und trägt es auf.

46. Auf eine andere Art guten dicken Rahm zu machen.

Man nimmt ſüſſen Rahm / und ein wenig Meel fein durch geſiebet / ein gut Theil Mußcat-Blumen / ein ſtück Zimmet/ Roſen-Waſſer und Zucker/ läſt diß alles unter einander ſieden/ thut hernach dicken Rahm darzu / und gerührte Eyerdottern / läſts eine kleine Weile ſieden / damit es nicht gerinne / gieſſet es aus/ und trägts kalt auf.

47. Einen guten Rahm-Taig zu machen.

Man kochet Rahm / und ſchlägt Eyer darein / ſchneidet hernach Confectwerck in dünne Schnitten / und kochet ſie / machts ſüß / und ſchüttet es auf ein Schüſſel aus.

48. Eine Limonien-Milch zu machen.

Man nimmt friſche Milch / und den halben Theil ſo viel Rahm / rührts durch einander mit Roſen-Waſſer und Zucker / trucket hernach von zwo Limonien den Safft darein / rührt es wol durch einander / läſts alſo eine Stund lang ſtehen / und trägts alſo zu Tiſche.

49. Eine gute Reiß-Milch zu machen.

Man nimmt ein halb Pfund Reiß / wäſchts wol im warmen Waſſer/ trocknet es in einem Ofen/nachdeme man das Brod ausgenommen hat/ſtöſts hernach zu Meel / nimmt hernach Rahm / ſo viel man will / ſtreuet von dem Reiß-Meel darein/ ſetzts zum Feur/und macht es dick mit dem übrigen Meel/ thut Gewürtz darein/ nach Belieben/ und machet es ſüß mit Zucker.

50. Eine Wein-Milch zu machen.

Man ſchneidet eine Limonien-Schäle / und ſchneidet ſie recht dünn/ legts in ein Döpffen / ſtreuet Zucker darein fein dick ; ferner nimmt man

weiſſen Wein oder Seck / und macht eine Lab von Milch und Rahm / thuts zu den Limonien mit einem Löffel / und deckts zu / bis oben auf den Rahm und Weiſſe von Eyern zu Schaum geſchlagen / ſtreuet Zucker zwiſchen jeden Satz oder Reihen.

51. Auf eine andere Art.

Man nimmt ein Mäßlein Rahm / und halb ſo viel Spanniſchen Wein oder Seck / und das Weiſſe von vier Eyern und etwas Zucker / ſchlägts zu Schaum mit einer Bircken Ruthen / und wann der Schaum aufſteigt / ſo nimmt man denſelbigen ab / thut ihn in eine Schüſſel / füllet es fein hoch und voll bis an den Rand.

52. Einen guten Schüſſel-Fladen.

Man nimmt ein Mäßlein Rahm / kochts mit geriebenen Brod / und ſo viel ſauber gewaſchen Roſienlein / als man will / und ein wenig Gewürtz und Saltz. Wann man nun vermeint / daß es gar ſeye / ſo ſchüttet man vier geklopffte Eyerdotter darein / und ein wenig Roſen-Waſſer mit Zucker / läſts ein wenig ſieden / ſchüttet es in eine Schüſſel aus / und trägts zu Tiſch.

53. Aepffel mit Rahm zu dämpffen und zu ſtoſen.

Man nimmt Aepffel / ſchälet dieſelbige / und nimmt die Körner und Hülſen aus; will man ſie roth haben / ſo kochet man ſie zuvor / oder gieſſet ſonſt ſo viel Waſſer darauf / als daß man ſie damit bedecken kan / thut etwas Zimmet und ungeſtoſſene Nägelein darauf / wendet es bisweilen um / und decket ſie wol zu / ſetzts übers Feur / bis daß ſie anfangen mürb zu werden / ſtreuet darnach Zucker darein / und kocht ſie / wann der Zucker darinn iſt / bis ſie klar werden / thut hernach ein wenig Rahm darzu / läſts zuſammen ſtehen / bis daß es genug ſey. So kan man es auch mit gebachenen Birn machen.

54. Eine Mandel-Butter zu machen auf Engliſche Art.

Man nimmt zu einem Quart Rahm ſechszehen Eyer wolgeklopfft / miſchet dieſelbige durch einander / und ſeihet ſie durch in ein Töpfflein / ſetzt ſie zu gelindem Feuer / rührt es ſtättig um / und wann es ſieden will / ſo gieſſet man Spanniſchen Wein / nach Belieben darzu / rührts alſo ſtättig / bis daß es zuſammen lauffe wie Lab / thut hernach die Molcken / ſo viel müglich / davon. Ferner zerklopfft ein Viertheil-Pfund weißgeſchälte Mandeln mit Roſen-Waſſer / ſchüttet den Lab in ein Mörſer / ſo von Holtz oder Stein ſeyn ſolle / nach und nach mit ein wenig Mandeln und anderthalb Pfund feinem Zucker / und wann er wol zuſtoſſen iſt / ſo verwahret mans in Zucker-Gläſern / diß hält ſich nur zwo oder drey Wochen / und iſſet man daſſelbige mit Brod.

55. Ein

55. Einen guten Seck-Rahm zu machen.

Man nimmt anderthalb Mäßlein Rahm/ kocht es mit Mußcat-Nüſſen und Blumen/ alſo/ bis ein Viertheil darvon einſiede; rührt es hernach/ bis daß es kalt werde/ alſo daß der Rahm oben ſtehen bleibe/ macht denſelbigen ſüß mit Hutzucker/ gieſſet darein vier oder fünff Löffelvoll guten Spanniſchen Wein oder Seck/ rührt es hernach ein wenig um/ und gieſſet es in eine Schüſſel/ wann es nun einen halben Tag geſtanden iſt/ ſo iſſet man darvon.

56. Engliſche Klöß zu machen.

Man nimmt Rahm/ ſo viel man will/ kocht denſelbigen mit gantzen Mußcat-Blumen/ nimmt darnach zwölff Löffelvoll gerieben Brod/ fünff Löffelvoll Meel/ ſechs Eyerdotter das Gelbe/ und von fünffen das Weiſſe/ klopffts wol in zwey Löffelvoll Roſen-Waſſer/ und ſo viel reinem Waſſer/ thut auch Zucker/ Mußcat-Nüß und Saltz darzu/ miſchet diß durch einander mit Rahm/ bindet es in ein Tuch/ und wann das Waſſer ſiedet/ thut mans darein/ läſts anderthalb Stund lang darinn ſieden/ und wann es genug geſotten iſt/ ſo trägt mans auf mit Roſen-Waſſer/ Butter und Zucker.

57. Einen guten Schüſſel-Käß auf Engliſche Manier zu machen.

Man nimmt gutes Roſen-Waſſer/ ſo viel man will/ weichet über Nacht darein eine geriebene Mußcat-Nuß und gröblicht geſtoſſene Zimmet/ hernach nimmt man fünff Mäßlein Milch/ ſo nicht wärmer ſeyn ſolle/ als wie es von der Kuhe kommt/ ſetzts hin mit ein wenig Käßrinnen/ und wann es nun angezogen hat/ ſo ziehet man den Lab von den Molcken ab/ ſeihet hernach etwas Roſen-Waſſer darein/ und ein halb Mäßlein Rahm/ machts ſüß mit Zucker/ und zerreibet es wol/ darnach zwingt es durch ein Tuch/ und thuts in einen kleinen Durchſchlag/ daß es eine Form gewinne/ thuts in eine kleine Schüſſel mit Rahm/ Wein und Zucker.

VIII. Von Gallerten und Sültzen.

Damit die Köchin auf unſerm Meyerhofe auch Nachricht habe/ wie man allerley gute Sültzen/ ſo man Gallerten nennet/ machen und zurichten ſolle/ ſetzen wir deroſelbigen nur kürtzlich das vornehmſte/ ſtellen das übrige ſelbſten zu ihrem Belieben anheim; hat ſie demnach zu wiſſen:

1. Wie man eine gute Sültze von Ochſen- oder Kalbs-Füſſen machen ſolle.

Man ſiedet Ochſen- oder Kalbs-Füſſe in Wein/ thut daran Waſſer und

und Eſſig/ bis daß die Brühe beſtehet/ ſaltzts und gilbets/ hängt auch Gewürtz in einem Säcklein darein; wann es nicht geſtehen will/ ſo nimmt man Hauſen-Blaſen darzu/ läſts etlich mal durch einen Wüllen Sack lauffen/ in eine tieffe Schüſſel/ ſchöpfft das Fett und alle Feiſte oben darvon/ zuckerts/ beſteckt es mit Mandeln und Ziweben.

2. Wie man auf eine frembde Art eine gute Sültze machen ſolle.

Man nimmt Kälberne Knaden/ Fleiſch und Füß/ ſchneidet dieſelbige in der Mitte von einander/ legts in einen ſaubern Keſſel/ gieſſet guten Wein darein/ und läſts wol ſieden/ bis daß ſie zerfallen/ thut gantz Zimmet/ Pfeffer/ Jmber und Zucker darein/ nach Gutdüncken/ ingleichem eine gantze oder in Viertheil geſchnittene Zwiebel/ und einen Apffel/ machts braun/ rothgelb oder weiß/ wie man will/ läſts etlich mal durch einen Wüllenen Sack lauffen/ ſo wirds ſchön lauter.

Nota. Man kans färben mit Erbſeln/ oder rothen Johannes-Träublein/ ſo wird es ſchön roth. Will mans blau machen/ ſo nimmt man blauen Veil-Safft/ ſo mit Malvaſier angemacht. Gelb mit Saffran. Grün mit geſtoſſenem Fenchel/ und dergleichen.

Den Sack/ wordurch man die Sültzen gieſſet/ ſolle man oben weit und unten zugeſpitzt von einem Härin reinen Tuch machen laſſen/ und allezeit unten/ ehe mans durchgieſſet/ ein wenig Haber-Strohe darein legen.

3. Eine gute weiſſe Sültz von Mandeln zu machen.

Man ſtöſſet die Mandeln wie eine Mandel-Milch/ nimmt hernach Hauſen-Blaſen/ je nachdeme man viel oder wenig machen will/ ſiedet dieſelbige in friſchem Waſſer/ thut hernach deſſelbigen Waſſers ein wenig in ein Zinnern Schüſſelein heraus/ und ſiehet/ ob es gerne beſtehe/ hernach ziehet man die Mandeln mit aus/ wann es nimmer warm iſt/ und läſts alsdann beſtehen zu einer Sültz.

Nota. Dieſe Sültz iſt kräfftig und gut/ man ſolle aber zuvor ins Waſſer ſchönen weiſſen Zucker thun/ damit es fein ſüß werde.

4. Eine Capaunen-Sültz zu machen.

Man nimmt einen gantz magern Capaunen/ brühet und ſäubert ihn/ und thut das Jngewaid heraus/ und wäſcht denſelbigen hernach innenwendig mit Wein fein ſauber aus.

2. Wann

2. Wann der Capaun ſauber mit Wein gewaſchen / ſo thut man denſelbigen in eine Zinnerne Kannen / vermacht den Deckel wol zu mit Taig / thut zuvor darein ein wenig Galgant und ein ſtücklein Zimmetrinden / ſetzt alsdann die Kanne in ein Keſſel mit ſiedendem Waſſer / läſts fünff gantzer Stund an einander ſieden / ſo giebt es ſelbſten eine Brühe / derowegen ſolle man gar kein Waſſer daran thun.

3. Nachdeme es nun zerſotten / ſo machet man die Kanne auf / gieſſet oder ſeihet es durch ein ſaubers Tüchlein in eine Schüſſel / und läſts im Keller oder kalten Ort beſtehen / ſo wird es wie eine Sültz.

Nota. Von dieſer Sültz thut man den Krancken in die Suppen / iſt ſehr kräfftig und gut.

5. Wie man die Gallerten oder Sültzen auf Frantzöſiſche Art machen ſolle.

Dieſe werden gemeiniglich von Kälber-Füſſen nachfolgender Geſtalt gemacht:

1. Man nimmt Kälber-Füſſe / ſo viel man will / brühet von denſelbigen die Haar / und ſchneidet ſie in der Mitte von einander / thut die gröſte Knochen heraus / und ſchneidet vornen die blutige Klauen ab.

2. Wann dieſes verrichtet / ſo wirfft man ſie in kaltes Waſſer / und wäſcht ſelbige fein ſauber und alles Blutige darvon / und gieſſet offt friſches Waſſer daran.

3. Hernach im warmen Waſſer fein weiß und ſchön gemacht / aus dieſem wieder in kaltes friſches Waſſer / und wächſelt ſo offt damit um / bis daß das Blut und Fett / ſo viel müglich / darvon komme / inſonderheit ſolle man kein Fett daran laſſen / weil ſelbiges von allen Gallerten abgeſondert werden ſolle / und die Köchin zu den Sültzen oder Gallerten nur das magerſte ausſuchen muß.

4. Nachdeme es nun alles ſchön weiß und ſauber vom Fett und Blut gereinigt / ſo thut mans zuſammen in einen ſaubern Hafen / ſo nicht fett ſeyn ſolle.

5. In dieſem Hafen / zu den vorigen geſäuberten Kalbs-Füſſen / thut man auch eine Henne / einen Capaunen oder Hahnen / mit einem ſtücklein Kalbs-Fleiſch / jedoch alles ohne Saltz / laſts mit einander gantz verſieden / und nimmt den Schaum fleiſſig darvon ab.

6. So es nun alles zerſotten / und das Fleiſch von einander zerfallen iſt / ſo nimmt man den Hafen bey dem Feuer / läſt die Brühe darvon durch ein grobes ſaubers Tuch / Hären Sieb / oder dergleichen lauffen / truckt das

Fleiſch wol aus / daß alle gute Brühe darvon komme / und nimmt alsdann alles Fett / mit einer Feder darvon / oben fleiſſig ab.

7. Nachdeme nun das Fett alles abgenommen worden / ſo thut mans wieder in den vorigen Hafen / ſo aber zuvor ſauber muß geſpühlet werden / und gieſſet darzu guten weiſſen Wein / ſo nicht ſüß / ſondern ein wenig ſäuerlicht ſeyn ſolle / thut darzu Zucker / Zimmet und Gewürtz-Nägelein / läſts wieder ſieden / bis daß man vermeint / daß die Gallert dick und geſtehen werde / welches man leichtlich probieren kan / wann mans ſpührt / daß ſelbiges zwiſchen zweyen Fingern klebricht bleibet. Oder / wann man ein Tropffen oder etliche auf einen kalten Zinnern Teller fallen läſt / wann dieſelbige bald beſtehen / woraus man ſehen kan / ob ſie noch zu wenig oder genug geſotten.

8. Nach ſolchem / ſo es genug / ſo tropfft man Citronen-Safft darein / jedoch nur ſo viel / daß es einen guten Geruch und Geſchmack darvon bekomme / auch nicht ſauer gemacht werde / alſo daß man die Süſſe voraus verſpüren möge.

9. Ferner thut mans vom Feur / wann es in voller Hitze iſt / und gieſſet das weißgeſchlagene vom Ey darein / dieſes macht die Sültze klar / und treibt das Fett ab.

Nota. Das Weiſſe vom Ey muß zuvor mit einem kleinen abgeſchnittenen ſtumpffen Bircken-Rüthlein geſchlagen werden.

10. Nachdeme nun die Brühe vom Sud ſich ein wenig geſtillet / ſo gieſſet man ſelbige durch einen Härin Sack / worvon wir oben Meldung gethan / es muß aber zuvor von beſagter Brühe alles Fett und unſaubere abgezogen / und alles gemächlich nur als ein dünner Faden durchgeſiegen werden.

Nota. Dieſes Durchſeihen ſolle man noch einmal wiederholen / weiln es im Anfang gemeiniglich ein wenig trüb durchlaufft; dann je öffter es durchgegoſſen / je klärer und ſchöner die Sültze wird. Das Durchgieſſen ſolle auch nahe bey einem Feuer oder warmen Ofen geſchehen / damit es deſto lieber durchlauffe / und nicht ſo bald geſtehen könne.

11. Von dergleichen Sültzen oder Gallerten macht man auch von mancherley Vögel / zu dieſen ſollen aber allezeit mager und keine fette erwählet werden.

6. Wie man zu Gaſtereyen ſchöne marmorierte Gallerten und Sültzen machen ſolle.

Man nimmt von vorbeſagter zugerichter Gallert-Brühe / thut darein Saffran / ſo hat man eine ſchöne durchſichtige Goldgelbe Farbe.

2. Das Rothe macht man von rothem Rüben-Safft oder Priſillien.

3. Viol-

3. Violbraun von Korn-Blumen oder Leckmoß.
4. Grün von Fenchel/ oder von Creutzbeern/ das Safftgrün.
5. Blau von Violen-Safft.
6. Braun von Nußſchalen.
7. Weiß von geſtoſſenen Mandeln.

Dieſe gefärbte Gallerten ſolle eine jede beſonder gefärbt / und in flache Schüſſeln oder tieffe Teller ausgegoſſen / hernach in Stücklein / nach Belieben / gleichwie Blumen / Wappen / Nahmen / ausgeſchnitten / und zierlich unter/ neben/ auf einander gelegt/ ja auch gar wie zugeſpitzte Säulen zur Tafel bey dem Confect aufgetragen / und andere kalte Eſſen damit gezieret werden.

2. Wolte man dieſe Gallert machen wie ein Marmor/ ſo nimmt man eine überzinnte Tarten-Pfanne/ gieſſet in dieſelbige die Farbe / welche einen beliebt/ eines Fingers breit/ läſts erkalten/ hernach wieder eine andere darauf/ und mit den andern Farben ſo fort an / bis daß das Geſchirr gantz voll wird. Will mans alsdann heraus nehmen / ſo es nun genugſam auf einander geſtanden/ und kalt genug worden iſt / ſo duncke man die Pfanne mit dem Boden / und ſo weit dieſelbige von der Gallert voll iſt / in warmes Waſſer / wird ſich alsdann die Gallert rund um ablöſen / dieſe kan man hernach heraus ſtürtzen auf ein weiſſes Papier / dieſelbige mit einen Meſſer in Stücklein / nach Belieben/ zerſchneiden/ und damit die Schüſſel zieren / oder andere Sachen daraus machen / ſo wird ſolches ſchön / und gleichſam wie ein Marmor / ausſehen.

3. Von dieſer Gallert gieſſet man auch in ausgehölte Citronen-Schalen / wann ſie alsdann beſtanden / und kalt genug worden / ſo ſchneidet mans in vier Theil/ zieret damit die Schüſſeln und andere Sachen.

7. Wie man ein angenehmes Schau-Eſſen von einer Gallert machen könne.

1. Man läſt von weiſſem ſaubern Glaß einen runden Boden/ ſo ſo weit oder groß als die Schüſſel iſt / ſchneiden / über dieſen gieſſet man alsdann die vorige Gallert/ ohngefehr eines Fingers dick.

2. Zur Seiten des Gläſern Bodens aber läſt man ein kleines Loch machen / verkleiſterts mit Papier oder andern Sachen / und gieſſet alsdann erſt die Gallert darauf.

3. Nachdeme man es nun zu Tiſche tragen will / ſo macht man dieſes Loch wieder auf/ und gieſſet durch einen Trichter klares Waſſer in die Schüſſel/ thut darein kleine lebendige Fiſchlein/ dieſe werden im Waſſer umlauffen/ und durch die Gallert können geſehen werden.

Nota.

Nota. Die Gallert ſolle ſchön klar und durchſichtig von Farbe zu dieſem Schau-Eſſen genommen werden.

Andere Schau-Eſſen von dieſer Gallert zu machen / wird man auſſer obiger Anweiſung ſchon genugſam Unterricht haben / und heiſt es nach dem Sprichwort / den Gelährten iſt gut zu predigen.

8. Eine gute Gallert von Kalb-Fleiſch zu machen.

Man nimmt ein vörder Viertheil Kalb-Fleiſch / hauet es in drey unterſchiedene Stücke / man ſolle aber keinen Knochen entzwey brechen / nimmt alles Fett darvon ab / ſo rein als man immer kan / wäſchet es fünff oder ſechs mal in friſchem Waſſer / und läſt es im Waſſer drey oder vier Stund lang ligen / kochet es hernach in reinem Waſſer / bis daß es fein rein und ſauber ſeye / ſchäumt es wol ab / nimmts alsdann vom Feur / und thut es in einen andern Topff / mit einem Häfelein voll weiſſen Wein / und ſo viel Brühe als Wein / ſetzt es wieder zum Feur / und ſo offt als Schaum aufkommt / ſo ſchäumt man es ab / ſetzt es hernach über gelindes Feuer / ſechs oder ſieben Stund lang wol zugedeckt / nimmt alsdann von der Brühe drey oder vier Tropffen / thut ſie in eine flache Hand / und läſts kalt werden / wann es kalt / legt man die andere Hand darüber / und ſiehet ob es anklebe / ſo iſt es genug. Oder man ſchüttet es nur auf einen Zinnen Teller / läſts geſtehen ; bleibts gar wäſſerig / ſo iſt es nicht genug geſotten / ſo es aber bald geſtehet / und fein kleberig iſt / ſo thut mans vom Feur / ſeihet es durch / läſts kalt werden / und thut oben alles Fett darvon / was ſich aber auf den Grund geſetzet hat / iſt gut zum Färben und Würtzen.

9. Eine ſchöne rothe Gallerte zu machen.

Man nimmt von vorgemeldten dünnen Gallert ein Mäßlein / darzu den vierdten Theil voriges Mäßleins puren weiſſen Wein / und ein halb Pfund Zucker / etwas Zimmet / Muſcat-Nüß und Nägelein / hernach nimt man ein oder zwey Tücher / ſo mit Torna Solis gefärbet / und bey dem Feuer wol getrocknet ſeynd / auch mit einem Stäblein den Staub darvon ausgeklopfft und gereiniget / thut ſie in die zugerichte Gallert / ſetzts zum Feur / bis daß es gut und warm werde / preſſet oder drücket die Tücher wol aus / bis daß man ſiehet / daß es genug gefärbet ſeye / alsdann thut man ſechs oder acht Weiſſes von Eyrn wol geklopfft und gerührt darein / bis daß es gekochet iſt / nimmts vom Feuer / läſts durch ein Härin Säcklein durchlauffen in eine Schüſſel / und alſo geſtehen.

10. Eine ſchöne weiſſe Gallert.

Man nimmt ebenmäſſig ſo viel von voriger Gallert / und ſo viel Zucker / und

und nur ein wenig gewürtzt / wegen der Farbe / und kocht es mit dem Eyer-weiß / läſts durch den Beutel lauffen.

11. Eine Gallerte von Hirſch-Horn.

Man nimmt zwey Quart ſauber Waſſer / und zwölff Loth Hirſch-Horn / macht das Waſſer warm / thut das Hirſch-Horn darein / und läſts über Nacht auf warmer Aſchen darinn weichen / kochet es hernach ſo lang / bis daß man es in einem Löffel an den Händen gantz klebig empfindet / ſeyhet es als-dann durch / ſchüttet darzu ein halb Pfund Zucker / oder etwas mehr / und ein wenig Roſen-Waſſer / ein Löffelvoll Zimmet-Waſſer / und den Safft von ſechs Lemonien / und zwey Gran grauen Amber / ſetzts alſo über gelindes Feur / bis daß es Gallericht werde / thut es hernach in ſubtile Gläſer.

12. Eine Gallerte von Aepffeln.

Man nimmt Aepffel / und ſchälet ſie / und ſchneidet ſie länglicht ins Waſ-ſer / läſts ſieden / bis daß das Waſſer ſtarck von den Aepffeln werde / zwinget ſie durch / und zu jedem Pfund des Saffts nimmt man ein Pfund feinen Zu-cker / und kochet alles zuſammen / darnach wirfft man dann ein wenig Pom-merantzen-Schalen in kleine Stücklein geſchnitten / und wann es bald genug iſt / ſo gieſſet man ſo viel Limonien-Safft darein / als man vermeinet / daß es genug ſey / läſts noch ein wenig ſieden / und hebt es auf in Gläſern.

IX. Von der Zeit der Verſpeiſung.

Nachdeme wir unſerer Köchin / verhoffentlich / genugſame Anweiſung gethan / wie dieſelbige ein und andere Eſſen auf unſerem Meyerhofe zurichten ſolle / als wollen wir der Hausmutter auch Nachricht geben / was nemlich dieſelbige das gantze Jahr über in Zurichtung der Speiſen / jede zu rechter Zeit erwählen / und der Köchin zu befehlen habe.

Damit aber unſer Vorhaben deſto bäſſer verſtanden / und / gleich wie voriges / ordentlich möge abgehandelt werden / wollen wir ſolches in vier nach-folgenden Stücken anweiſen:

1. Von vierfüſſigen Thieren.
2. Von zahmen und wildem Geflügel.
3. Von allerley Fiſchen.
4. Von allerley Obs und Erd-Gewächſen.

1. Von den vierfüſſigen Thieren / wollen wir erſtlich etwas weni-ges reden:

1. Vom Kalb-Fleiſch / davon hat die Hausmutter zu wiſſen / daß ſelbiges zwar das gantze Jahr durch an zeitigen Kälbern / welche nicht zu bald /

und nach völligen drey oder vier Wochen abgebunden werden/ wolgeſchmack und gut iſt.

Das allerbäſte Kalb-Fleiſch aber iſt vom halben April bis zu Anfang des Monats Julii oder Heumonats / weiln das Vieh zu dieſer Zeit die bäſte Weide hat/ und die bäſte Milch giebt.

Die Oechslein / ſo im Jenner und Hornung fallen / und hernach verſchnitten werden/ ſeynd in dem letzten Herbſt-oder erſten Wintermonat am bäſten.

Werden ſie aber im Winter wol gehalten/ ſo ſeynd ſie am fetteſten/ am geſündeſten und bäſten/ wann ſie das Jahr erlanget.

2. Das Kühe- und Ochſen-Fleiſch iſt am bäſten mitten in dem May / weiln ſie zu dieſer Zeit die bäſte Weide und Brunſt fühlen.

Nach dem Auguſtmonat aber / wann das Gras anfängt ſpiſſig zu werden/ ſo iſt das Kühe-Fleiſch nicht mehr gut.

Das Ochſen-Fleiſch aber iſt zu aller Zeit gut von dem Maſt-Viehe/ ſonderlich aber in dem Winter / wann es am kälteſten iſt.

Nota. Dieſes iſt auch zu verſtehen von dem verſchnittenen Viehe; und iſt die Urſach / weiln die Kält das Fleiſch austrocknet / erhält und mürb macht / da es hingegen zu Sommerszeit leichtlich verderben kan.

Die Kälber / wann ſie abgeſtoſſen werden / wann die Sonne im Stier iſt/ ſollen bäſſer zunehmen / als andere.

Was die Hausmutter vom Fleiſchſaltzen und zu räuchern zu wiſſen vonnöthen hat/ haben wir droben am gehörigen Ort ſchon bereits Anweiſung gethan. Sie hat aber zum Uberfluß noch nachfolgenden Unterricht:

So bald das Viehe geſchlachtet / ſo ſolle man das Fleiſch mit Saltz wol durchreiben / worzu das Cölniſche Saltz faſt das bäſte iſt; nachdeme es nun vierzehen Tage oder drey Wochen im Saltz gelegen/ und die Saltz-Lacke täglich fein abgezapfft/ und wieder darüber gegoſſen worden / ſo nimmt mans heraus / und hängets im Rauch auf/ entweder in eine Rauch-Kammer/ oder hohen Schorſtein / und ferne von der Wärme des Feuers / räuchert ſelbiges mit Wacholder/ Büchen-oder Eychen-Holtz.

Nota. Das Fleiſch ſolle man nicht zu lang im Rauch hängen laſſen; dann es wird darvon gar hart und ungeſchlacht.

Das geſottene Fleiſch hält ſich am längſten / wann man Brandenwein / oder Coriander in Wein-Eſſig zerſtöſt/ ſelbiges darüber gieſſet.

Das Fleiſch / ſo mit Pfeffer und Saltz zugleich berieben / und hernach gepreſſet wird/ iſt gut/ milde und wolgeſchmack.

3. Das Lamm-Fleiſch betreffend / ſo iſt daſſelbige am bäſten von

den Lämmern / ſo im Herbſt fallen / am allerbäſten aber von den jenigen im Frühling / weiln die Weyde kräfftiger / und alles Viehe dardurch mehr gedeyet.

Ein jähriges Lamm hat das wolgeſchmackſte Fleiſch / wann es lang von der Mutter / aber nicht gar zu fetter Weyde gegangen; dann ſolche gar zu groſſe Feuchtigkeit das Fleiſch nicht gut machet.

Andere halten die Lämmer für die bäſten / welche die Weyde angenommen / und zugleich an der Mutter ſaugen; verſtehe vom April bis auf halben May: wann ſie wol zugenommen / ſo können ſie noch in die Küche dienen bis zu Ende des Heumonats; dann hernach riechet das Fleiſch gantz böckent.

4. Geiß- oder Ziegen-Fleiſch iſt das gantze Jahr gut. Die jenige aber / ſo vier Wochen alt verſchnitten worden / und hernach wieder ſaugen / ſeynd die bäſten.

5. Bocks-Fleiſch iſt am bäſten um Bartholomæi; dann zu dieſer Zeit ſeynd ſie nicht allein fett / ſondern ſtincken auch nicht zu beſagter Zeit.

Nota. Man vermeinet / das Bock-Fleiſch ſolle ein gutes Geblüt machen / auch leichtlich zu verdäuen ſeyn.

Drey Wochen oder vierzehen Tage nach Michaelis bocken ſie wieder.

6. Schweinen-Fleiſch / iſt ſo wol von zahmen als wilden am bäſten in dem Chriſtmonat.

Das wilde Schweinen-Fleiſch / iſt bäſſer dann das zahme; dann ſolches iſt kernichter / und trockner Natur.

Die jungen Friſchling und Span-Färcklein ſeyn im Auguſt- und Herbſtmonat am bäſten.

7. Hirſchen-Wildpret / iſt am bäſten zu Ende des Herbſts und Anfang des Winters.

Die jungen aber / ſo noch ſaugen / ſeynd im Auguſt gut / bis in den Wintermonat.

Nota. Wann man ihnen das Fleiſch brühet / ſo ſeynd ſie bäſſer / als wann man ihnen die Haut abſtreifft.

8. Haaſen und Caninichen ſeynd zwar allezeit gut / aber am bäſten in dem Herbſt / wann ſie alt: im Mertz aber / wann ſie jung ſeynd.

Der Caninichen bäſte Zeit iſt der May und Brachmonat / wann ſie fett ſeynd / und von dem Graß wol gemäſtet worden.

Was die Hausmutter ins gemein von dem Viehe deſſelbigen Schlacht- und Verſpeiſung zu mercken hat / iſt nur dieſes / daß das Viehe / welches ſeinen Lauff hat / wann es auch jung darbey iſt / bäſſer zunimmet / als wann man

auf die Gröſſe ſonſten ſehen wolte: und das jenige Viehe / ſo man einſtellet / leget das Zunehmen auf die Fettigkeit.

Die jenigen Thier / ſo eingeſtellet werden / nachdeme ſie erſtarcket / und aufgewachſen ſeynd / nehmen am båſten zu / und ihr Fett iſt am wolgeſchmackſten und geſundeſten.

Im übrigen / was die Hausmutter das gantze Jahr über ſonſten an Fleiſchwerck zu Nutz bringen kan / wollen wir deroſelbigen kein Maß / Ziel / Zeit / noch Ordnung vorgeſchrieben / ſondern deroſelben als einer guten Haushalterin alles ander zu Belieben hiemit anheim geſtellet haben.

2. Von zahmen und wildem Geflügel.

Weiln wir in der V. Abtheilung dieſer Claß oben von den Indianiſchen Hanen und Hennen / wie man dieſelbige zurichten ſolle / den Anfang gemacht / als wollen wir in ſelbiger Ordnung verbleiben / und der Hausmutter Nachricht geben / wann und zu welcher Zeit ſelbige am båſten zu verſpeiſen ſeyen: Nemlich:

1. Die jungen Welſchen Hanen oder Hennen / wann man ſie måſten will / ſollen / der Han zum wenigſten vier / die Henne aber fünff oder ſechs Monat alt ſeyn.

Nota. Die rechte Zeit des Indianiſchen Hanen und der Hennen iſt / wann es im Winter am kålteſten / und weiln deroſelbigen Fleiſch gar hart / ſo ſolle man dieſelbige etliche Tage lang getödtet hangen laſſen / ſo wird es mürb und geſchlacht / oder man ſolle es in Wein-Eſſig baitzen.

2. Die Capaunen ſeynd zwar durchs gantze Jahr gut / wann ſie nicht gar zu fett noch zu mager. Doch iſt ihr Fleiſch in dem Winter am geſchlachteſten / wann ſie ſonderlich nicht geſchoppet / und ſonſten wol gehalten werden.

Die jungen Capaunen ſeynd im Auguſt- und Herbſtmonat gut.

Die Hennen aber vom Weinmonat / bis in die Faſten.

3. Die jungen Hanen ſeynd am båſten vom May bis in den Heumonat / wann ſie aber båſſer erwachſen / ſo ſeynd ſie durch den gantzen Sommer gut zu verſpeiſen.

4. Die jungen Hünlein / wann ſie vier Monat alt / ſo ſagt man / ſie ſeyen halb gewachſen / bis daß ſie Eyer legen / und ſo ſie wol gehalten werden / ſeynd ſie um ſolche Zeit am båſten.

5. Wilde und zahme Tauben ſeynd gut im November / oder vom Wintermonat bis in den halben Mertz.

Feld-Tauben ſeynd am båſten in dem Herbſt.

Ringel-

Ringel-Tauben ſoll man eſſen in der gröſten Kälte.

Zahme Tauben ſeynd das gantze Jahr gut/ wann ſie nur fein fett gemacht ſeynd.

Nota. Tauben machen ein hitziges Geblüt.

6. Gänſe/ ſo ſie alt/ ſeynd im Wintermonat November am bäſten. Wann ſie jung ſeynd/ vom Julio bis in den October.

7. Enten ſeynd gut vom mitten des Octobers bis in den Jenner/ ſo ſie alt ſeynd.

Junge Enten/ vom May bis in den Auguſtmonat am bäſten.

Nota. Wann die Köchin junge Enten etliche Tage in Malvaſier legt/ ſo werden ſie ſehr gut; wie auch alles Geflügel/ inſonderheit das Wildpret/ dann es iſt leichter zu verdäuen.

8. Pirck-Hane/ wie auch die Henne/ ſeynd in dem Winter am bäſten/ in deme wann man ſie abthut/ und etliche Tage zuvor hangen läſt/ ehe man ſie in die Küche bringet.

Nota. So man dieſe in guten Wein-Eſſig einbeitzet/ ſo werden ſie darvon wolgeſchmack und geſund.

9. Faſſanen ſeynd gut vom November bis in die Faſten: hernach kommen die jungen/ ſo man vom April bis in den October verſpeiſen kan.

Nota. Der Faſſanen Fleiſch giebt eine wolgeſchmacke und ſtarcke Nahrung.

10. Schnepffen ſeynd gut im Anfang des Herbſts.

11. Haſelhun am bäſten im Winter.

12. Rephüner und Staaren ſeynd vom November bis in die Faſten gut; die jungen aber im Auguſt.

Nota. Dieſe machen Verſtopffung des Leibes.

13. Droſchel und Kramets- oder Grimmats-Vögel/ wie auch

14. Amſchel und Wachtel ſeynd gut im Herbſt und Winter.

Nota. Dieſer Fleiſch iſt trocken und kalt/ gehört derowegen ein gutes Trüncklein Wein darzu; weiln ſie ſonſten nicht wol zu verdäuen ſeynd.

15. Lerchen/ Fincken/ und dergleichen Vögel/ ſollen gefangen und verſpeiſet werden im Herbſt/ und nach Liechtmeß im Wederſtich/ ſeynd ſonſten nicht gut noch wolgeſchmack.

3. Von den Fiſchen.

1. Hecht ſeynd durch das gantze Jahr gut/ ausgenommen wann ſie laichen/ welches auch bey allen Fiſchen in Acht zu nehmen iſt.

Nach dem Laichen iſt der Hecht wieder gut; die Milcher ſeynd allezeit bäſſer dann die Rögner.

Nota. Es ſeynd zweyerley Hecht / den jenigen / ſo man im Hornung fångt / iſt der bäſte. Der im Mertz aber / ſo die Frösche friſt / iſt der ſchlechteſte.

2. Karpffen ſeynd auch das gantze Jahr gut / im Herbſt aber am bäſten / ſie laichen zwiſchen Oſtern und Pfingſten / zu dieſer Zeit taugen ſie nicht.

3. Forellen ſeynd im Winter am bäſten.

4. Barben ſeynd gut vom May bis in den September / zu dieſer Zeit iſt er am fetteſten.

Nota. Sein Rogen iſt ſchädlich.

Vom October bis in den Mertzen hat der Barb keinen Rogen / und iſt ſicher zu eſſen / iſt aber gar mager.

5. Schleyhen ſeynd am bäſten im Mertzen.

6. Stockfiſch ſeynd gut und geſund im Mertz zu verſpeiſen.

7. Hering / wann er friſch / vom Auguſt bis in den Chriſtmonat iſt er am bäſten; die geſaltzene Hering aber ſeynd in der Faſten gemein.

8. Lachs oder Salm im Frühling am bäſten.

9. Aal iſt nach Oſtern bis zu Anfang des Herbſts gut: Etliche ſpeiſen ihn auch im Winter.

10. Lampreten haben ihre Zeit im Mayen / wann ſie gelaichet haben: zuvor aber ſeynd ſie ſchädlich.

11. Neunaugen ſeynd von Jacobi bis in die Faſten gut.

12. Grundeln / Schmerling / am bäſten im Sommer; dann im Herbſt werden ſie gar zu ſtarck.

13. Auſtern ſeynd im Winter und letzten Monat des Herbſts gut.

14. Krebs ſeynd gut in den jenigen Monaten die kein R haben / als im May / Junii / Julii / Auguſt / die Männlein. Hingegen die Weiblein vom December bis in den Frühling.

Sonſten kan man nach den Monaten des Jahrs nachfolgenden Küchen-Calender brauchen / allerhand Fiſchwerck zu verſpeiſen:

1. Im Jenner. Karpffen / Groppen / Naſſen / Hecht / Auſtern.
2. Im Hornung. Karpffen / Groppen / Naſſen / Hecht / Auſtern.
3. Im Mertz. Röttein / Grundeln / Groppen / Naſſen / Stockfiſch.
4. Im April. Röttein / Grundeln / Groppen / Naſſen.
5. Im May. Barben / Forellen / Bräſſem / Grundeln.
6. Im Junii. Sängeln / Forellen / Barben / Aeſchen / Krebs.

7. Im

7. Im Julio. Barben/ Grundeln/ Forellen/ Krebs/ Aeſchen.
8. Im Auguſt. Barben/ Grundeln/ Krebs/ Forellen/ Orfen.
9. Im Septemb. Barben/ Grundeln/ Forellen/ Krebs/ Orfen.
10. Im October. Hecht/ Karpffen/ Krebs/ Forellen.
11. Im Novemb. Hecht/ Karpffen/ Naſſen/ Haſſeln.
12. Im Decemb. Karpffen/ Hecht/ Naſſen/ Aal/ Haſſeln.

Was ſonſten von Fiſchwerck noch übrig/ und hierinn nicht vermeldet worden/ hat die Hausmutter nach des Landes Gewohn- und Gelegenheit ſich zu richten/ und kan man in der Küchen nicht allezeit nach vorgeſchriebener Lehr oder Regel ſich richten/ ſondern man muß ſich nach dem jenigen/ was man im Vorrath hat/ umſehen.

4. Von allerley Obs- und Erd-Gewächſen.

Von dem Obs- und andern Erd-Gewächſen/ Küchen-Kräutern und dergleichen/ können wir der Hausmutter nichts ſonderliches vorſchreiben/ in deme es jedermann bewuſt und gemein/ daß nemlich ein jedes Gewächs/ es ſey Obs/ Gemüß/ oder ander Kräuterwerck/ am bäſten zu Tiſche zu bringen/ wann daſſelbige reiff und vollkommen aufgewachſen; da dann inſonderheit bey dem Obs/ das wolgeſchmacke/ zeitige und ſchwerſte/ auch das ſchönſte nach der Farbe zu erwählen ſeyn wird. Auch kan man leichtlich aus der Farbe und Geruch urtheilen/ ob das Obs recht zeitig oder nicht.

Die grüne Farbe iſt ein Zeichen des Zunehmens und Wachſens.

Die gelbe Farbe/ eine Anzeigung des Abnehmens.

Die grünlicht gelbe Farbe/ eine Gewißheit der Reiffung.

Alſo auch bey den Melonen/ Pommerantzen/ und dergleichen/ das Gewicht und die Schwere hat; dann daraus kan man leichtlich ſchlieſſen/ daß dieſelbige voller Safft; im Gegentheil aber das leichte eine Anzeigung/ daß der Safft in der Frucht vertrocknet/ oder deſſelben wenig darinnen ſeyn müſſe.

Das übrige alles ſtellen wir zu der Hausmutter eigenem Belieben; dann je ſchönere und bäſſere Früchte dieſelbige den Gäſten auftragen/ je gröſſer Ehr uud Ruhm ſie darvon haben wird. Wir wenden uns demnach zur letzten und X. Austheilung dieſer Claß/ nemlich:

X. Von Ordnung der Speiſen.

Weil die Ordnung in allen Sachen das Bäſte/ und alſo auch nicht allein in Zurichtung der Speiſen/ abſonderlich aber/ wie dieſelbigen zierlich und nützlich auf den Tiſch ſollen geſetzet werden/ erfordert wird/ unſerer Meyerin hiervon etwas Unterricht mitzutheilen; als hat ſie/ nachdeme es die Zeit

Zeit und ſonderbare Gäſte/ſo der Herr dieſes Meyerhofs tractiren will/ erfordert und mit ſich bringet / nachfolgendes in Acht zu nehmen:

1. Erſtlich muß ſie vor allen Dingen wiſſen/ was/ wie/ wo / wann/ und wie viel Gäſte zu tractieren ſeyn werden.

2. Ingleichem / daß man in Auffſetzung der Speiſen niemals zwey geſottene/ oder zwey Eſſen Fiſche/ gebratens / gebachens/ und dergleichen neben einander/ ſondern allezeit über Eck gegen einander/darzwiſchen andere Speiſen geſtellet/ auffſetzen ſolle.

3. Man muß ſich auch mit den Speiſen nach der Zeit des Jahrs richten / und kan man derowegen der Hausmutter hierinn kein gewiſſes ſetzen; ſie hat aber zum Unterricht und Exempel etliche nachfolgende:

Erſtlich / zu einer vornehmen Gaſterey / ohngefehr beſtehend in dreyſſig Perſonen/ ſo man dieſelbige herrlich tractiren will/ muß man für allen Dingen ſehen/ ob man einen Tiſch oder lange Tafel haben könne/ und ſollen auf den langen Seiten jeder vierzehen Perſonen / und oben am Tiſch eine/ (dafern nur der vornehmſte Gaſt in einer Perſon beſtehet) unten aber zwey Perſonen geſetzet werden.

2. So viel nun Perſonen/ ſo viel Teller/ Servieten / Stühl ſeyn müſſen ; auch darbey in Acht zu nehmen/ daß nicht alles zu eng/ ſondern der Tiſch breit genug/ und alſo Raum übrig verbleiben möge.

3. Die Saltzfäſſer/ Meſſer / Löffel / Gabeln / Brod / alles anfänglich auf den Tiſch.

4. Die Becher/ Trinck-Gläſer/ Schwanck-Keſſel/jedes auch an ſeinen gehörigen Ort.

5. Das Handwaſſer / mit dem Lavor / ſamt der Handquelen / auf ein Neben-Tiſchlein.

6. Zum Getränck eine eigene Perſon / ſo auf das Einſchencken fleiſſig Achtung/ auch bey zeiten/ wo etwas mangelt/ zur Hand haben möge.

7. Nachdem man nun die Eſſen aufzutragen in Willens / ſo wollen wir dieſelbige / und zwar nach heutiger Hof-Art / noch in acht Gänge abtheilen. Folget demnach

Der Erſte Gang.

1. Sollen ſeyn von ſo viel Schüſſeln als Perſonen/ nemlich dreyſſig/ beſtehend aber in eitel Suppen-Gerichte / nemlich in fünffzehen Schüſſeln / ſolle man das Fleiſch noch gantz ſehen können / in den andern fünffzehen aber / ſollen das gehackte Fleiſch auf Brod angerichtet ſeyn.

2. Dieſe Schüſſeln ſolle man alle Wechſelsweiſe auf die Tafel ſetzen/ und oben auf der einen Seiten eine gute geſunde Suppe/ und auf der andern eine andere Suppe/ ſo von etlichen Rephünern und Faſanen gemacht.

3. Weiter hinunter wieder eine geſunde Suppe / und ein Gehacktes mit Erdſchwämmen / Artiſchocken / oder dergleichen Sachen.

4. Gegen dieſe über eine von guter Bißque / nechſt der andern aber eine Suppe von allerhand Abgefäll von Vögeln / und alſo nun fort bis zum Ende des Tiſches / ſolcher Geſtalt umgewechſelt / daß allezeit ein ſtarckes Gericht / neben einem ſchwachen zu ſtehen komme.

Der Andere Gang.

1. Dieſer beſtehet in allerhand Gerichten; Als zerſchnittenen / in kurtzer Brühe geſottenen / gebratenen Wildbret / unterſchiedlichen Sorten von Paſteten / Torten / Schnecken / Zungen / Würſtlein / Sauciſſen / Blutwürſtlein / Melonen und andern Früchten / ſo man zu erſt mit der Jahrszeit zu Tiſche ſetzet / mit etlichen kleinen Salaten und andern Kräutern / welche man auf die Saltzfäſſer und Tafelringe mitten auf den Tiſche ſetzet.

2. Der jenige / ſo die Speiſe aufſetzet / ſolle allezeit auf der rechten Seiten des Tiſches ſich ſtellen / weiln es ihm alles bäſſer zur Hand. Er ſolle aber auf der andern Seiten einen Gehülffen haben / der die vorige Schüſſeln wieder abhebe / und nicht mehr zur Zeit nehme / als man wieder in die Stelle ſchieben kan. Er darff aber zur Zeit nicht mehr als zu vier Schüſſeln Platz laſſen.

3. Ferner muß der jenige / ſo die Schüſſeln aufſetzet / jederzeit in Acht nehmen / daß er niemaln eine Schüſſel mit groſſen Stücken Fleiſch für vornehme Leute ſetze / dieweil ihnen ſolches das Geſicht benimmt / und ſie Ehrenhalben den andern darvon vorlegen müſſen.

4. Muß man die Schüſſeln alſo ſetzen / daß allezeit ein ſchwaches und ein ſtarckes Gericht auf einer und andern Seiten in gleicher Weite beyſammen ſtehen.

5. Alle Schüſſeln ſollen alſo gemänget werden / daß man nicht mercken könne / daß ein Gericht zweymal ſeye.

Der Dritte Gang.

1. Dieſer ſolle beſtehen in allerhand Gebratens / als da ſeynd Rephüner / Faſſanen / Schnepffen / wilden oder zahmen Tauben / jungen Wälſchen Hanen / jungen Hünern / jungen Haſen / Caninichen / Lämern und dergleichen.

2. Hierzwiſchen werden in kleinen Schüſſeln aufgeſetzt Pommerantzen / Citronen / Oliven / Capern / und dergleichen.

Der Vierdte Gang.

1. Dieſer ſolle ſeyn von allerhand klein Gebratenen: Als Waſſer-Schnepffen / Kramets-Vögel / Lerchen / Kalbsſchweder / und dergleichen.

2. Darzwiſchen kan man aufſetzen allerley Geprägeltes / ſolcher Ge-

ſtalt/ daß jederzeit eine Schüſſel mit Gebratens / und eine mit Gebachen oder Geprägeln bey einander kommen.

3. Was man für Früchten nach der Jahrszeit darbey aufſetzen will / ſo kommt ſolches auf die hohe Saltzfäſſer und Tafelring.

Der Fünffte Gang.

1. Dieſer kan ſeyn von allerley Fiſchwerck; Als Fiſche mit Speck geſotten / Lachs/ Forellen/ Karpffen und Hecht / ſamt denen Paſteten / ſo auch von Fiſchen gemacht.

2. Darzwiſchen ſchiebet man Schüſſeln mit fricaſſirten Schildkrotten / Krebſen.

3. Die Schüſſeln zieret man mit Pommerantzen und Citronen.

Der Sechſte Gang.

1. Dieſer Gang beſtehet in allerhand Gerichten / ſo von Butter oder Speck zugerichtet ſeynd / wie auch von allerley Eyerwerck / etliche in Pfannen gebachen/ etliche mit Zucker beſtreuet/ etliche die man kalt und warm eſſen kan / wie auch von etlichen gefärbten Gallerten darzwiſchen.

2. Auf die Saltzfäſſer und Tiſchringe ſetzt man Artiſchocken / Cardons und Celeri-Salat mit Oel und Pfeffer.

Der Siebende Gang.

1. Solle ſeyn von allerhand Früchten nach der Jahrszeit / ingleichem von Milchram und Gebachenen.

2. Auf die Saltzfäſſer ſetzt man Mandeln / Caſtanien / ausgeſchölte Nüſſe/ und dergleichen.

Der Achte Gang.

1. Dieſer letzte Gang beſtehet in allerhand Confectwerck/ ſo wol trocknen als naſſen; Als Marcipanen/ Conſerven/ Candierten/ Zuckerbrödlein/ Lebkuchen/ und dergleichen.

2. Auf die Saltzfäſſer und Tafelringe ſetzt man Stengel von Fenchel/ ſo mit allerhand Zucker beſtreuet / ingleichem etliche Schüſſeln mit Biſemküchlein oder andern Zucker.

Nota. Im Auftragen der Speiſen ſolle der jenige / ſo dieſelbige ordnet/ allezeit zum wenigſten auf jeden Gang die Teller / und zwiſchen zwey Gängen die Serveten wechſeln.

1. Im Abheben fängt man zu unterſt an der Tafel an/ und ein ander/ der darbey Hülffe thut / nimmt unterdeſſen die Teller/ Saltzfäſſer/ Tafelringe/ und dergleichen vom Tiſch hinweg / und endet alſo oben bey dem Tiſch/ wo man anfängt die Hände zu waſchen.

2. Unter-

2. Unterdeſſen legt der ander das Handtuch herum / und enden ſich damit die Ceremonien bey dem Tiſche.

So man Gäſte in der Faſten zu ſpeiſen hätte / kan man mit den Eſſen nachfolgender Geſtalt ſich darnach richten:

1. Im Erſten Gang: Allerley Suppen und Fiſch-Bißque.

2. Im Andern Gang: Karpffen / gefüllte Fiſche / allerley Geſtoſtes / und was man von Fiſchen ſonſten auf dem Roſt bratet / auch mit warmen und kalten Fiſch-Paſteten.

3. Im Dritten Gang: Trocken abgeſottene Fiſche / mit andern / ſo in Butter gebachen oder geprägelt worden.

4. Etliche warme Gericht von Eyern / Meel / und dergleichen Sachen.

5. Eingeſchlagene Eyer / ſo man Spiegel-Kuchen nennet / darauf etliche mit Zucker und etliche mit Gewürtz beſtreuet.

6. Allerley Früchte / und kleine Fiſch-Paſteten.

7. Confect / Marcipan / und dergleichen.

Nota. Was andere Neben-Früchte belanget / damit die Tafel und Speiſen zu zieren / als da ſeynd rothe Rüben / Melonen / Maulbeern / Pflaumen / Kirſchen / Pfirſing / Pommerantzen / Citronen / Capern / Oliven / und dergleichen / ſo ſetzt man ſelbige mitten auf die Tafel / zwiſchen vorige Eſſen / auf die Schüſſelringe und Saltzfäſſer / gleichwie oben bey der Gaſterey / da man Fleiſch ſpeiſet / ein jedes nachdeme es ſich zu dem nechſten ſchicken möchte. Wobey aber in Acht zu nehmen / daß / wo man überflüſſig nach der Zeit des Jahrs Früchte beyhanden / ſolle man deſto weniger Gebachens aufſetzen / hingegen wo es aus der Zeit / und man der Früchte wenig / deſto mehr Gebachens aufſtellen.

Wie man ſich zu verhalten / wann man eine runde oder viereckigte Tafel / von ohngefehr zwölff Perſonen / zu ſpeiſen hätte.

1. Solle man auf alle vier Ecken / vier gute Suppen / auf hohe Schüſſelringe / zwiſchen vier hohe Saltzfäſſer / aufſetzen. Hernach vier Schüſſeln mit Tarten.

2. Im andern Gang vier ſtarcke Gericht auf die vier Eck / es mag ein Gericht mit kurtzer Brühe / ein Stück vom Ochſen / oder ein groſſer Braten ſeyn. Auf die Saltzfäſſer und Tafelring allerhand Salat.

3. Drittens / allerhand Gebratens / wild und zahme Vögel. Auf die Saltzfäſſer und Tafelring ſetzt man gar kleine Vögel / und alſo das übrige.

4. Auf die Mitte des Tiſches / ſo ſonſten ledig bleiben ſolle / weiln man im Auffſetzen und Abheben nicht dahin langen kan / ſolle man Melonen / oder Salat auf Teller zugerichtet in groſſen Schüſſeln ligend / wie auch Citronen / Pommerantzen / Confituren / und dergleichen / wie auch auf die Tafelringe geſetzet werden.

Zu noch fernern Unterricht / ſeynd nachfolgende Tractamenta / wie dieſelbige in einer vornehmen Reichs-Stadt / bey Zuſammenkunfft guter Freunde gehalten worden / zu ſehen.

Erſtlich / eine Gaſterey an einer langen Tafel / da jeder Richten drey aufgeſetzet worden / nemlichen:

3. Geſottene Capaunen.
3. Suppen.
3. Mit Spanniſchem Brod.
3. Mit Rephüner und Vögel.
3. Reheſchlegel.
3. Neunaugen.
3. Karpffen.
3. Köhl-Hecht.
3. Mandel- und Brod-Tarten.
3. Mit Sultz.
3. Mit Haſen-Oerlein.

Zwiſchen alle dieſe Speiſen zween groſſe Welſche Hanen.

Folget ferner eine andere Gaſterey über einen runden Tiſch.

1. Ein Gericht mit Ravial.
2. Ein geſotten Indianiſchen Han und zwey ſtück Rind-Fleiſch.
3. Eine Schnee-Ganß in einer Paſteten kalt.
4. Kalbs-Leber mit Nägelein.
5. Geſottene Forellen und ein Brühelein darüber.
6. Rephüner.
7. Mandel-Darten.
8. Rugeten.
9. Gebratene Kalbs-Milchlein.
10. Rabuntzel-Salat.
11. Ein gebratenen Indianiſchen Han.
12. Geſottenen Karpffen.
13. Cartoffeln.
14. Eine Tarte mit Frantzöſiſchen Pfläumlein.
15. Cordiß.
16. Lerchen.
17. Eine Schlangen-Tarte mit Aepffel.
18. Lampreden.
19. Vögel.
20. Spanniſch Brod mit Cibeben.
21. Eine rothe Forell in eine Paſteten kalt.
22. Quitten.
23. Sardellen.
24. Geſpritzte Birn.
25. Reheſchlegel.
26. Murachen.

Vielerley Confect.

Nota.

Nota. Alle Speiſen / ſo wol dieſe als nachfolgende / werden nach Belieben in ſo viel Gänge abgetheilet / als man will / und es ſich mit den Eſſen im Umwechſeln ſchicken will.

Eine andere Gaſterey / beſtehet faſt auch in ſo viel Speiſen / als obige.

1. Ein Endive-Salat.
2. Rabuntzeln.
3. Cardis / Cellern.
4. Kleine Schuncken.
5. Carioffel mit drey Capaunen.
6. Ein Schweins-Kopff.
7. Ein gebraten Indianiſchen Han.
8. Gebratene Aal.
9. Schweinen Wildbret.
10. Rugeten.
11. Kleine Paſtetlein.
12. Lerchen.
13. Pfläumlein-Tarten.
14. Brüggen.
15. Hüner-Paſtet.
16. Butterweck mit Latwergen.
17. Forellen.
18. Marcipan.
19. Caulerabi.
20. Faſſanen.
21. Morcheln.
22. Rehſchlegel.
23. Hecht in einer Pohlniſchen Brühe.
24. Mandel-Tarten.
25. Rephüner.
26. Sardellen.

Allerley Confect.

Eine andere Gaſtung auf einer Burger-Stuben einer vornehmen Stadt / darbey alle nachfolgende Speiſen doppelt seynd aufgeſetzet worden.

1. Cartoffeln und Capaunen.
2. Faſſanen und Rephüner.
3. Gebratene Aäle.
4. Gebratene Indianiſche Hanen.
5. Schildkrotten mit Aepffel gefüllt.
6. Geſottene Forellen.
7. Wildbret-Paſteten.
8. Lerchen.
9. Schnepffen mit einem Brühlein darüber.
10. Geſottene Karpffen.
11. Eine Gans und ein gebratenen Capaun darbey.
12. Quitten mit Mandeln beſteckt.
13. Gebratene Vögel.
14. Mandel-Tarten.
15. Krebs.

16. Wildbret-Schnitz und ein Reheſchlegel.
17. Geſchnitzte Birn / und gebachen Hirſchhorn.
18. Mandel-Gebachens.
Allerley Confect.

Bey einer vornehmen Hochzeit / zu zweyen Tiſchen.

In der Mitte zwey Indianiſche Hanen.
Zwo Schüſſeln mit Citronen-Salat.
Zwo Schüſſeln mit Köpffleins-Salat / und ſchönen Blumen gezieret.
Zwo Schüſſeln mit gebrattnen Orfen.
Zwo Schüſſeln mit Reheſchlegel und Wildbret.
In der Mitte eine Schüſſel mit Karpffen / Forellen und Grundeln.
Zwo Schüſſeln mit Rugeten.
Zwo Schüſſeln mit Mandel-Kücheln.
Zwo Schüſſeln mit gebratenen Hünern.
In der Mitte eine Mandel-Tarte / und gevierd Spaniſch Brod.
Zwo Schüſſeln mit Krebs.
Zwo Schüſſeln mit Rephüner und Lerchen.
Zwo Schüſſeln mit Model-Küchlein.

Zum Uberfluß hat die Hausmutter noch fernere Nachricht / wie dieſelbige die Speiſen bey Gaſtereyen nach den vier Jahrszeiten; jedoch nach Gutachten des Herrns des Meyerhofs zu Tractirung ſeiner guten Freunden und Gäſten / aufzutragen hätte.

Im Frühling.

Der Erſte Gang.

1. Ein Schweins-Schuncken mit Senff.
2. Eine Ochſen-Zung und Eutter.
3. Eine Schüſſel mit zwey oder drey Endten.
4. Ein Schweinen Lenden-Braten.
5. Eine Wildbret-Paſtete.
6. Eine Paſtet von Fleiſch-Schnitten.

Der Andere Gang.

1. Ein Viertel Lamm-Fleiſch.
2. Eine Schüſſel Krieck-Endten.
3. Eine Wildbret-Käul.
4. Ein Gericht Spargen.
5. Eiu jung Welſch Hun.
6. Ein Mandel-Gebachens.

Im

Im Sommer.

1. Ein groſſer Salat.
2. Gekochte junge Tauben.
3. Eine Paſtet von Lamm-Fleiſch.
4. Ein Gericht von jungen Gänſen.
5. Ein paar junge Capaunen.
6. Einen Zuckerfladen.

Im Herbſt.

Der Erſte Gang.

1. Ein groß Stück gutes Rind-Fleiſch.
2. Geſottene Schöpſen-Bruſt.
3. Geſottene junge Hüner.
4. Gekochter Kalbs-Kopff.
5. Paſtet von Wildbret.
6. Ein paar fetter Capaunen.

Der Ander Gang.

1. Ein paar Caninichen.
2. Ein Gericht Wachteln.
3. Eine Schüſſel gebraten Lerchen.
4. Kalte Paſtete von jungen Tauben.
5. Ein Stück vom friſchen Salm oder Lachs.
6. Ein Schincke.

Im Winter.

Der Erſte Gang.

1. Eine Rolle Eber-Fleiſch mit Senff.
2. Eingeſaltzene Caninichen.
3. Eine Käule von Schwein-Fleiſch.
4. Ein Stück gebraten Rind-Fleiſch.
5. Ein paar Capaunen.
6. Eine Paſtet von Wildbret.

Der Ander Gang.

1. Eine Schüſſel mit Butter und Eyer.
2. Ein paar geſpickte Caninichen.
3. Weſtphaliſcher Schincken.
4. Eine Schüſſel mit Lerchen.
5. Zwo geräucherte Zungen.
6. Eine geſaltzene Ganß.

An den Faſttägen / oder ſonſten da man pfleget Wochentlich Fiſche zu ſpeiſen.

Der Erſte Gang.

1. Eine Schüſſel mit Butter und Eyern.
2. Eine Schüſſel mit Auſtern.
3. Ein geſottenen Hecht.
4. Ein gekochter Salat von Binetſch.
5. Ein Karpff in einer Brühe.
6. Ein Gericht friſcher Fiſche.
7. Eine Paſtet von Karpffen.

Der Ander Gang.

1. Eine Schüſſel gebachener Strützel.
2. Einen friſchen Lachs.
3. Eine Schüſſel mit Krebs.
4. Eine Schüſſel eingemachte Auſtern.
5. Eine Schüſſel Tarten.
6. Eine Schüſſel Anjovis.

Um Liechtmeß könte bey vornehmer Gaſterey verſpeiſet und aufgetragen werden:

Im Erſten Gang.

1. Eine Suppe mit einer Henne.
2. Ein gut gehacktes Fleiſch.
3. Junge Hüner fricaſſirt.
4. Eine Hamels-Kolbe mit Salat.

Die Schüſſel mit Reiſelbeern geziert.

Im Andern Gang.

1. Ein Hinterſtück vom Hamel.
2. Ein Rückſtück von Kalb-Fleiſch.
3. Eine Paſtet mit geſpickten Fleiſch.
4. Zwey Hüner gebraten / davon eins geſpickt.
5. Ein Stück gedörꝛten Lachs.

Die Schüſſel mit Limonien gezieret.

Im Dritten Gang.

1. Eine Schüſſel Auerhanen.
2. Ein paar Caninichen.

3. Ein

3. Eine Schüſſel Spargen.
4. Ein Weſtphaliſcher Schincke / mit Blumen gezieret.

Im letzten Gang.

1. Eine Tarte von Speckſchnitten.
2. Eine Aepffel-Tarte.
3. Eine Schüſſel mit guten Birn.
4. Zwo Pommerantzen-Tarten / eine mit Kräutern.
5. Eine Schüſſel mit guten Aepffeln.
6. Eine Schüſſel mit Pfirſing oder andern Obs nach der Zeit.

Nach Mittag.

1. Eine Schüſſel mit Apricoſen.
2. Eine Aepffel-Latwerge.
3. Eine Schüſſel eingemachter Kirſchbeern.
4. Gantz rothe Quitten-Aepffel.
5. Eine Schüſſel von allerley trocken Confect oder Zuckerwerck.

Wegen beliebter Kürtze wollen wir der Hausmutter hiemit nichts weiters vorgeſchrieben / das übrige aber zu ihrem eigenen Belieben / je nachdeme es der Ort / die Zeit / und Leute erfordern / anheim geſtellet haben.

Nota. Was man ſonſten bey Speiſung eines Krancken aus der Küche zu wiſſen vonnöthen / hat man zuvörderſt die Kranckheit an ſich ſelbſten zu betrachten / hernach den Artzt um Raht zu fragen / was aber ins gemein den Krancken und Kindbetterinnen für Speiſen möchten angenehm und geſund ſeyn / wollen wir der Hausmutter und Köchin in der Claß von der Haus-Artzney / auch / ſo viel müglich / gute Anleitung geben / und beſchlieſſen alſo hiemit dieſes wenige vom Kochen.

CLASSIS XXIX.

Von Einmachung der Früchten und Garten-Gewächs.

WAnn demnach das Kochen ein vornehmes Stück / ſo zur Nahrung und Unterhalt der Menſchen dienlich / auch nechſt der Artzney nothwendig erfordert wird; alſo und nicht weniger iſt den Menſchen

das friſche und eingemachte Obs und andere Früchte/ gekocht und ungekocht/ auch ſehr angenehm/ nützlich und ergötzlich.

Damit dann nun auch in dieſem Stücke auf unſerm Meyerhofe kein Mangel erſcheinen möge; Als ſetzen wir der Hausmutter nachfolgenden Unterricht:

Die Einmachung der Früchten/ ſo wol vom Obs als Gartenwerck/ kan in nachfolgenden Stücken beſtehen:

I. Wie man allerley Baum-Obs den Winter über gut und friſch behalten ſolle.

II. Wie man daſſelbige dürren und trocken verwahren ſolle.

III. Wie man allerhand Garten-Früchte einmachen ſolle.

I. Wie man allerley Baum-Obs den Winter über gut und friſch behalten ſolle.

So muß man auf folgende Stück Achtung geben:

I. Die Zeit.

II. Den Ort der Verwahrung.

III. Die Auſſicht und Verwahrung an ſich ſelbſten.

I. Die Zeit betreffend/ wann man das Baum-Obs einſamlen ſolle/ ſo geſchiehet ſelbiges gemeiniglich im Herbſt/ wann der erſte Regen die Bäume anfeuchtet/ und alſo dardurch das Holtz aufſchwellend/ und die Früchte dardurch abfallend machet.

1. Jngleichem wann die erſten Fröſte kommen/ ſo nimmt man auch die Aepffel und Birne ab.

2. Es wird auch das Obs im abnehmenden Mond des Octobers abgebrochen.

3. Man bricht das Obs auch im September ab/ nemlich wann der Mond acht Tag lang zugenommen hat.

4. Das Obs wird nicht alles zugleich auf eine Zeit abgebrochen/ dieweil es nicht auf eine Zeit zeitig wird. Als zum Exempel:

Etliche Birn weiſen an ihrer Farbe/ wann ſie zeitig ſeynd/ dieſe werden im Sommer abgenommen; dann ſo man ſie länger auf dem Baum läſt/ ſo halten ſie nach dem Abbrechen nicht ſo lang.

5. Birn/ ſo im Herbſt zeitig werden/ dieſe kan man im October abnehmen/ wann es hell und trocken Wetter iſt.

6. Jm Herbſt und wachſendem Mond und letzten Viertel/ ſollen die Baum-Früchte/ ohne Verſehrung der Zweige/ abgebrochen werden.

7. Alle Baum-Früchte/ ſo ihre Zeitigung an der Farb und Geſchmack

im Sommer weiſen / die ſoll man nicht länger unabgebrochen ſtehen laſſen / oder bis ſie gar zu zeitig werden / ſonſten halten ſie ſich nicht.

8. Man ſolle das Obs auch nicht zu frühe / ſondern wann es recht zeitig iſt / abnehmen; die rechte Zeitigung wird auch erkennet / wann die Kerne anfangen ſchwartz werden / ſo iſt es rechte Zeit zum Abbrechen.

9. Das Obs / ſo in der Morgen-Stund vor der Sonnen Aufgang abgenommen wird / und zwar im abnehmenden Mond / das dauret am längſten / anderſt verlieret es die Farb und Krafft / faulet und verderbet auch bald.

10. Das gepfropffte Stein-Obs / als Kirſchen / Abricoſen / und dergleichen werden im May und Junio zeitig / diß mag man abbrechen / ſo bald es genugſam zeitig.

11. Das Sommer-Obs / als Aepffel und Birn / im Julio und Auguſto.

12. Das Winter- oder Lager-Obs wird im September und October zeitig.

13. Die bäſte Zeit / das Lager-Obs abzunehmen / iſt um Michaeli oder Galli / ie nachdem es die Witterung und der Ort beſchaffen / es ſolle aber die Abbrechung bald nach dem vollen Liecht / wann der Mond beginnet abzunehmen / bey trockenem Wetter geſchehen.

Nota. Die Meſpeln werden auf St. Lucas-Tag geſamlet.

II. Den Ort der Verwahrung anbelangend / ſo ſolle zu dem Lager-Obs eine Kammer oder beſonders Zimmer im Hauſe / ſo vor der Kält / wie auch vor der Hitze im Sommer ausgeſuchet oder zugerichtet werden.

1. Man ſolle aber dieſes Zimmer ſtättig zuhalten / und kleine enge Fenſter haben / damit keine warme / wie auch kein zu kalter Lufft hinein kommen könne.

2. Wann man auch gantz keine Fenſter darein / und nur eine kleine enge Thür hinein haben kan / ſo iſt ſolches deſto bäſſer.

3. Beſagtes Zimmer ſolle rund um mit Brettern getäffelt / und von der Erden an / ſo hoch als das Zimmer iſt / geflochtene Hurten / oder in Mangel derer / Bretter je eine ein Schuh hoch über einander haben.

4. Dieſe Bretter müſſen zwiſchen Pfoſten / ſo von der Erde bis an die Decke des Zimmers / eingefaſſet / und vornen für das Brett eine Latten nach der Länge genagelt werden / damit das Obs von den Brettern nicht auf die Erde abrollen könne.

5. Auf beſagte Hurten oder Bretter legt man hernach friſch trocken Roggen-Stroh / oder aber des Obs eigenes Laub.

6. Das geſamlet Obs legt man erſtlich in ein trocken Gemach / auf

friſch trocken Roggen-Stroh / doch nicht zu dick geſchüttet / damit es etliche Tage ertrockene und abſchwitzen könne.

7. Hernach legt man ſolches in den Keller / Gewölb oder Obs-Kam̃er auf die vorbeſagte Bretter oder Hurten / wol aus einander geleget / damit ſie einander nicht anſtecken / und deſto ehe faulen.

Nota. Die Keller / ſo gegen Mitternacht / ſeynd dem Lager-Obs nützlicher / als die gegen Mittag / derowegen der Keller unſers Meyerhofs hierzu dienlich ſeyn wird.

Die Quitten ſolle man abſonderlich / und nicht unter das Obs legen.

Das Tiſch-Obs / als da ſeynd Borsdörffer / Härtling / Königs-Birn / und dergleichen Obs / ſo bey ſchönem Wetter abgenommen / darunter nichts Wurmſtichigts noch ſchadhafftes / nachdeme es zuvor wol abgetrocknet / kan man in trockene Fäßlein thun / ſelbige in einen trockenen und vor dem Froſt verſicherten Keller-Gewölb oder Obs-Kammer thun / ſo bleiben ſie ſchön und friſch.

8. Alles Wurmſtichigte Obs ſolle beſonder ausgeleſen / an einen eigenen Ort geleget / und zum Dörren und Schnitzen behalten / oder friſch verſpeiſet werden.

9. Das andere und gantz gute Obs wird ferner das ſchönſte ausgeſuchet / und jede Sorte allein auf die Bretter oder Hurten / ſolcher Geſtalt / daß keines das ander anrühre / geleget.

10. Das Obs / ſo ſeine Stiehl oder Stengel noch hat / hält ſich länger / dann das jenige / von welchen die Stiehl ausgeriſſen worden.

11. Die gute Birn / Bon Chriſtien genennet / ſollen abſonderlich fleiſſig abgebrochen / und deroſelben Stiehl oder Stengel mit Spaniſchen Wachs verwahret werden / man kan ſie auch mit einem guten trocken Papier belegen.

12. Dieſe Birn können auch auf ein hültzern Gegitter / ſo viereckichte Löcher / faſt ſo groß als die Birn / hat / geleget werden / alſo daß ſie einander nicht anrühren / noch / da etliche anlauffen oder faul werden / ſelbige die andern nicht anſtecken können.

13. Dieſes Gitter ſolle aber gleichſam in einem Kaſten eingeſchloſſen / und mit Papier verkleiſtert werden / alſo daß kein anderer Lufft als durch die Thür hinein kommen könne.

Nota. Die Birn ſollen aber auch / ehe ſie in dieſen Kaſten geleget werden / zuvor fünff oder ſechs Tage lang an einem trocken Ort ligen / und alſo erſt verſchwitzen und genugſam ertrocknen.

III. Die Auffſicht und Verwahrung des Obs an ſich ſelbſten / beſtehet

ſtehet darinn / daß man offt daſſelbige beſichtige / das angeſtoſſene / und was faul werden will / ausſuche / auch da etwan von Ratten / Mäuſen oder andern Ungeziefer das Obs beſchädiget oder angefreſſen würde / muß ſelbiges eben-mäſſig hinweg gethan und ausgeſucht werden.

Damit man ferner das Obs gut und friſch lang behalten möge / ſo bricht man zwiſchen zweyen Frauen Tagen jedes Obs ſein eigenes Laub abſonderlich / dörret daſſelbige wol aus in der Sonne / legt ſolches hernach um Martini zwiſchen jedes ſeines gleichen Obs.

II. Vom Obs und andere Früchte zu dürren.

Das gedürrte Obs iſt bey einer guten Haushaltung / bevorab im Winter / eine nützliche und zum theil auch annehmliche geſunde Speiſe / iſt an ſich ſelbſten aller Orten eine bekandte Wiſſenſchafft / und jeder Bäurin faſt gemein. Damit aber die Hausmutter unſers Meyerhofs in dieſem Stück auch Nachricht haben möge / ſetzen wir nur kürtzlich nachfolgendes: Von

1. Aepffeln.	7. Trauben.
2. Birn.	8. Erbſen.
3. Kirſchen.	9. Bohnen.
4. Pflaumen.	10. Morcheln.
5. Pfirſing.	11. Weiſſen Rüben.
6. Abricoſen.	12. Hagenbutten.

1. Aepffel werden geſchälet und ungeſchälet / entweder im Ofen / oder auſſerhalb deſſelben gedörret / und zu Schnitzen geſchnitten / wie ſelbiges durch gantz Teutſchland bekand und gemein iſt. Es ſollen aber die ſüſſe Aepffelſchnitze von den ſauren ausgeſondert / und jede Sorte allein in einer trockenen Schublade oder Obskaſten verwahret werden.

Nota. Will man die gedörrte Aepffelſchnitze gar gut machen / ſo ſolle man zuvor / ehe man dieſelbige dörret / etliche ſieden / und einen Safft daraus machen / hernach die Aepffelſchnitze / ſo man dürren will / darein duncken / und alsdann dürren.

2. Birne zum dürren werden zum theil gantz und ungeſchälet / und dann auch in Stücken zerſchnitten mit und ohne Schälen / wie die Aepffel gedörret / und hernach jede Sorte des gantzen und zerſchnittenen allein verwahret.

Nota. Die Birn ſollen nicht gar zu zeitig und zu taig ſeyn / wann man ſie dürren will / ſondern ſollen zu der Zeit / wann ſie anfangen reiff zu werden / vom Baum abgenommen werden.

3. Kirſchen nimt man zum dürren die gröſſeſten / und die jenigen / ſo am

am zeitigſten ſeynd / man läſt die Stengel und Kern daran / leget ſie hernach auf ein Gitter eine an die andere / ſchiebet ſie hernach in einen Ofen / ſo mittelmäſſig geheitzet ſeyn ſolle / oder in ſolcher Hitze ſeye / wie nach dem Brodbachen / wann daſſelbige aus dem Ofen gezogen worden. Nachdeme nun die Wärme im Ofen vergangen / ſo thut man ſie heraus / wendet ſelbige um / alſo daß ſie auf der andern Seiten auch trocknen können / unterdeſſen wärmet man den Ofen noch einmal / thut ſelbige wieder hinein / bis daß ſie auf der andern Seiten auch genug werden.

Ferner thut man ſie wieder aus dem Ofen / läſts auf einem Hauffen aufeinander ligen / und erkalten einen Tag lang / bindet ſie hernach in Büſchel zuſammen / und verwahret dieſelbige in wolſchlieſſenden Schachteln.

Nota. Wann man dieſe gedürzte Kirſchen nicht zur Zierde mit den Stielen dürren will / kan man dieſelbige wol darvon laſſen; man ſolle aber die ſauren von den ſüſſen abſondern / und jede Art allein verwahren.

4. Pflaumen werden gleichmäſſig wie die Kirſchen gedürret / man ſolle aber die jenigen darzu nehmen und ausſuchen / welche ſelbſten von den Bäumen abfallen / und nicht wurmicht / ſondern völlig zeitig und nicht mehr grün ſeynd.

Nota. Man kan auch / ſo man will / die Kerne heraus nehmen / und ſolcher Geſtalt zertheilen / alſo daß die Pflaumen nicht gantz / ſondern nur halb aufgebrochen oder geſchnitten / und das übrige / nach Ausnehmung des Kerns / an einander bleibe. Sollen auf einem Bret oder Gitter / wie die Kirſchen / gedürret / und jede Sorte auch abſonderlich verwahret werden.

5. Pfirſing können ebenmäſſig wie die Pflaumen gedürret werden / man ſolle aber dieſelbige / wann ſie zeitig / von den Bäumen ableſen / und die abgefallene und gar zu reiffe zu dem dürren nicht nehmen / dann dieſelbige laſſen ſich nicht gerne trocknen noch dürren.

Wann man ſie demnach dürren will / ſo thut man ſelbige auf ein Bret oder auch Gitter in den Ofen / läſts erſtlich erſterben / hernach thut man ſie heraus / und ſpaltet ſie alſobald mit einem Meſſer auf einer Seiten / und thut die Kern oder Stein heraus / macht hernach die Pfirſing von einander / daß ſie gleichſam breit werden / damit ſie ſo wol innen als auſſen im Ofen trocken können / thut ſie alsdann wieder in den Ofen / und wann ſie noch gantz heiß ſeynd / ſo füget man ſie wieder zuſammen / daß dieſelbige ihre vorige Form bekommen / verwahret ſie / nachdem ſie trocken genug ſeyn / an einem Ort / ſo nicht feucht iſt.

9. Abri-

6. Abricoſen ſollen auch von den Bäumen/gleichwie die Pfirſing/ abgenommen werden/ und iſt nicht nöthig/daß man ſie von einander ſchneide/ den Kern heraus zu thun/ ſondern man truckt dieſelbige nur/daß der Stein an dem Ort/wo der Stengel iſt/heraus gehe.

Nachdeme man nun dieſelbige dürren will/ſo truckt man ſie fein breit/ und ſchneidet ſie nicht auf/ läſts alsdann fein gleich trocknen auf einer Seite wie auf der andern/verwahret ſie hernach in einer trocknen Schachtel.

Nota. Will man ſie gar gut und delicat machen/ſo ſchälet man dieſelbige/ zerſtöſſet die Schalen/ und macht daraus einen Safft/ duncket die geſchälte Abricoſen darein/und dürret ſie alsdann.

7. Trauben allerley Sorten können im Ofen auf einen Roſt gedürret oder getrocknet werden/ und hat man bey denſelbigen nur in Acht zu nehmen/daß man ſie offt umwende/alſo daß ſie fein allenthalben trocknen können; werden hernach in Schachteln auch wie die andern Früchte aufgehoben; zum dürren ſuchet man jederzeit die bäſten aus.

8. Erbſen zu trocknen/ ſo thut man ſie aus ihren Schalen/wann ſie noch zart ſeynd/legt ſie hernach auf ein Papier in die Sonne des Tags über/ ſo lang/bis daß man vermeinet/ daß ſie trocken genug/ wendet ſie des Tags offtmal um/ und des Abends thut mans herein/ nachdem ſie nun trocken genug/ ſo verwahret man ſelbige in Schachteln für Feuchte.

Nota. Wann man ſie kochen will/ ſolle man dieſelbige zuvor einen halben Tag lang in laulechtem Waſſer weichen laſſen.

9. Bonen kan man trocknen wie die Erbſen/nemlich/ man thut dieſelbige aus den grünen Hülſen/ wann ſie noch gar zart ſeynd/ legt ſelbige hernach auf ein Papier an die Sonne/ und wendet ſie des Tages offt um/ bis daß ſie trocken genug werden/des Abends thut man ſelbige allezeit/ bis des andern Tages/ wann die Sonne ſcheinet/ in das Zimmer/ und wann ſie alsdann trocken genug/ſo verwahret man ſelbige in Schachteln.

10. Morcheln/ werden an einer Schnur oder Faden aufgehängt und getrocknet/ entweder bey dem Ofen/oder nicht weit von einem Feuer/ alles mittelmäſſiger Wärme.

11. Weiſſe Rüben ſeynd unterſchiedlicher Arten/ je nachdeme es das Land zeigen kan/ werden auch gedürret/ und mit gutem Nutzen verſpeiſet/ inſonderheit zur Winterszeit/da ſonſten ins gemein die andere in die Erde eingegraben/faulen/ oder aber ſonſten verderben.

Wann man dieſelbige dürren will/ muß man die bäſte ausſuchen/ wol ſchälen/ und zu langen Schnitzlein ſchneiden/ hernach ſelbige unter- oder oberhalb einem Ofen auf einem Bret dürren/ trocknen/ und offt umwenden/

alsdann

alsdann auch / gleichwie die ander oben gedachte / in Schachteln an warmen Ort wol verwahret aufheben.

Nota. Man hänget ſelbige auch Scheibenweiß an Fäden um den Ofen / gleichwie die Aepffel- und Birnſchnitz / und trocknet ſelbige / bis daß ſie genug ſeynd.

12. Hagenbutten / dieſes iſt ingleichem eine nützliche / und bevorab in vielen zur Artzney in Kranckheiten dienliche Koſt; So nun dieſelbigen ſollen gedürret werden / muß man zuſehen / wann ſie bald anfangen reiff und taig zu werden im Herbſt / ehe aber ſolches geſchiehet / ſolle man ſie von den Sträuchen ableſen / hernach den Stiehl und Butzen darvon ſchneiden / in der Mitte von einander ſpalten / die Kerne ſamt dem innwendigen haarigten ſauber heraus thun / alsdann auf einem Papier oder Bret / auch in einem Bach-Ofen von gelinder Wärme / oder aber unter oder auf dem gemeinen Stuben-Ofen genugſam trocknen laſſen / mit ſtättigem Umwenden; ſo ſie nun trocken genug / kan man ſelbige bis zum Gebrauch / gleichwie vorige Sachen / in einer Schachtel an einem trocknen Ort bewahren.

Nota. Wie man auch Schlehen / Maulbeern / und andere dergleichen Früchten dürren und verwahren / auch zu vielerley Nutz in der Haushaltung gebrauchen könne / iſt ohne Noth viel Beſchreibens darvon zu machen / in deme die Hausmutter aus vorbeſagten nicht allein ziemliche Anweiſung / ſondern auch von Dürrung allerley Früchten und Obs nach des Landes Art und Gewohnheit ohne das wiſſen wird / was ihr zur Haushaltung nützlich und dienlich iſt; Auch wollen wir in Vorgeſchriebenen deroſelben keine Maß noch Weiß geſetzt / ſondern alles zu ihrem bäſſern Wiſſen und Nutzen ohne Weitläufftigkeit anheim geſtellet haben. Wenden uns demnach / deroſelben noch einen kurtzen Unterricht zu geben:

III. Wie man allerhand Garten-Gewächs einmachen ſolle.

Nach geſetzter Ordnung gemäß / hat die Hausmutter auch zu wiſſen / wie ſie allerhand Garten-Früchte einmachen ſolle / damit man nicht allein das Haus-Geſind darvon ſpeiſen / ſondern auch die Gäſte tractiren möge.

Ins gemein aber beſtehet die Einmachung ſolcher Garten-Gewächſe in nachfolgenden Stücken: nemlich in

I. Weiß Kraut oder Cappes.
II. Weiſſe Rüben.

III. Rothe

III. Rothe Rüben oder Rahnen.
IV. Cucumern.
V. Bohnen oder Faſſelen.
VI. Spargen.
VII. Artiſchocken.
VIII. Dragon.
IX. Fenchel.
X. Senff.

I. Wie man das weiſſe Kraut ſauer einmachen ſolle?

Iſt ſolches in gantz Teutſchland bekand und gemein; wird aber auf zweyerley Weiſe eingemacht:

(1.) Geſchnitten.

(2.) Gantz.

(1.) Das geſchnittene Kraut wird geſaltzen / mit Kümmel und Wachholder-Beer eingemacht / und in eine ſaubere Kuffe wol eingetretten; oder mit einem breiten Stöſſel geſtampfft / bis es eine Brühe giebt. Man gieſſet anfänglich ſauber Brunnen-Waſſer / nach Belieben / nicht zu viel darüber.

Das eingetrettene iſt beſſer dann das geſtampffte; dann durch das Stampffen wird es ſehr zerbrochen und kurtz / durch das Tretten aber bleibt es ſchön lang.

Etliche Hausmütter thun auch ſchöne trockene Erbſen hin und wieder darunter / darvon ſolle das Kraut ſchön gelb und anmuthig werden.

Nachdeme es nun in eine groſſe Kuffen / die unten faſt an dem Boden einen Zapffen oder Krahnen haben ſolle / wol und voll eingetretten worden / ſo decket man ſelbiges mit einem doppelten ſaubern Leinen Tuch zu / legt hernach Bretter darauf / und beſchweret ſolche mit groſſen Steinen / alſo daß dardurch das Kraut wol auf einander gepreſſet werde.

Nota. So etwan in etlichen Wochen das Kraut oben weich / faul / oder ſonſten anlauffen ſolte / muß man ſelbiges abheben / die Bretter und das Tuch ſauber waſchen / ferner ſolches wieder zudecken / und wie zuvor beſchweren / das Saltzwaſſer unten abzapffen / und oben wieder aufgieſſen; ſo es aber nicht viel Saltzwaſſer hätte / ſo ſolle man friſch Brunnenwaſſer darauf ſchütten / und das Kraut / ehe man darvon ſpeiſen will / wol verjähren laſſen.

(2.) Das gantze Kraut wird / ſonderlich in Schwaben und Francken / insgemein eingemacht / darzu erwählet man ſaubere Krauthäupter / ſucht darvon die groſſen Dorſchen aus / machts hernach mit Saltz / Kümmel / oder

auch mit Dillein in eine Kuffen / gieſſet Waſſer darüber / und beſchwerts wie das vorige / laſts verjähren. Etliche Hausmütter machen die gantze Häupter auch offtermal unter das geſchnittene ein / und dieſes wird für bäſſer denn jenes gehalten.

Nota. Das gantze Kraut kan man auch klein gewürffelt hacken / mit Saltz und Kümmel / gleichwie vöriges / einmachen / und wann es genugſam verjähret hat / ſo kan mans alsdann verſpeiſen.

II. Weiſſe Rüben werden auf nachfolgende Weiſe eingemacht:

Man hacket dieſelbige / nachdeme ſie zuvor ſauber geſchälet und abgewaſchen worden / gantz klein / thut es hernach mit Saltz und Kümmel in einen ſaubern Kübel / Fäßlein oder Kuffen / je nachdem man viel einzumachen in willens iſt / gieſſet auch friſch Brunnenwaſſer darüber / deckts zu mit einem ſaubern Tuch und Brettern / beſchwerts mit Steinen / läſts verjähren; läſts vier Wochen lang ſtehen / ehe man es anbricht und darvon verſpeiſet / dieſes ſolle bäſſer und geſünder ſeyn als das ſaure Kraut; es will aber bey dem Kochen wol geſchmaltzet werden.

III. Rothe Rüben werden insgemein auf nachfolgende Weiſe zugerichtet und eingemachet:

Nach dem Herbſt / wann der rothe Mangolt / deſſen Wurtzel oder Rüben man an etlichen Orten Rahnen nennet / zeitig und groß genug / ſo ziehet man ſie aus der Erde / ſäubert und wäſcht ſie; hernach brühet man ſie in einem Hafen mit Waſſer / alſo daß man ſie ſchälen und abziehen kan / ſo ſeynd ſie gebrühet und geſotten genug; ſchüttet darnach ſolche aus in kaltes Waſſer / und ſchälet ſie fleiſſig ab / ſchneidet hernach / ſo viel man einmachen will / zu runden Scheiben / nicht gar zu dick / und nicht gar zu dünn; nehmt ein irrden vergläſt Geſchirr / ſtreuet auf deſſen Boden Saltz / Pfeffer / geſchnitten Meerrettich / ſo man auch Krühn nennet / wie auch ein wenig Coriander / bedecket ſolches mit einer Lag der geſchnittenen Scheiben / hernach wieder Saltz und Pfeffer / wie zuvor / und alſo eines um das andere / bis daß das Geſchirr voll wird / gieſſet alsdann guten Wein-Eſſig darüber / läſts etliche Tage zugedeckt ſtehen / ehe man darvon ſpeiſen will / rüttelt den Hafen offt hin und her / damit ſie nicht anlauffen / man ſtellet das Geſchirr an einen kühlen Ort in den Keller auf ein Bret / und nicht auf die bloſſe Erde oder Stein.

Nota. Wann man bey dem Einmachen allezeit / ſo offt man Saltz / Pfeffer / Coriander und geſchnitten Meerrettich klein gewürffelt darein thut / auch jedesmal ein paar Eſſen-Löffel voll Baum-Oel darüber gieſſet / ſo lauffen ſie nicht ſo bald

an /

an/ und werden nicht ſchimlich/ ſondern halten ſich deſto länger. Auch hat man darnach nicht nöthig Baum-Oel darauf zu thun/ wann man ſie auftragen uud verſpeiſen will.

Auf dieſe Weiſe kan man auch weiſſe Rüben/ wann ſie zuvor geſchälet/ hernach alſo gantz gebrühet und geſotten/ zu Scheiben ſchneidet/ mit Eſſig/ Pfeffer/ Saltz und Baum-Oel einmachet/ zu einem Salat einmachen/ und den Gäſten mit contento verſpeiſen.

Auf eine andere Art werden die rothen Rüben nachfolgender Geſtalt eingemachet:

Man ſchneidet die bedämpffte oder gebrühte rothe Rüben/ wie zuvor gelehret/ läſt hernach ein Schoppen oder Quärtlein Honig/ beneben einem Gläßlein voll weiſſen Wein/ und ein Gläßlein voll Eſſig mit einander ſieden/ thut darein Kümmel/ Fenchel und Eniß/ alles ein wenig zerknirſcht/ darzu auch gantzen Coriander/ in ein saubern Hafen oder irrden Geſchirr/ eine Lag um die andere/ gleich den vorigen/ eingemacht/ und die Brühe darüber gegoſſen/ darbey aber das Saltz nicht vergeſſen/ und jederzeit Baum-Oel darzwiſchen gieſſen/ ſo lauffen ſie nicht an/ und bedarff man nicht hernach darüber zu ſchütten.

IV. Cucumern einzumachen.

Dieſes kan auf vielerley Weiſe geſchehen; die gantze Wiſſenſchafft aber beſtehet darinnen/ daß dieſelbige wolgeſchmack/ grün und gut bleiben/ bis wieder andere wachſen und herfür kommen. Wir ſetzen der Hausmutter nachfolgenden Unterricht:

Erſtlich ſolle man bey trockenem Wetter von den mittelmäſſigen Cucumern/ ſo noch keine Kerne haben/ abbrechen/ deroſelben rauhe Buckeln mit einem saubern Tuch abreiben/ und von aller Unreinigkeit ſäubern/ dieſe legt man alsdann auf ein sauber Tuch/ läſts etliche Tage darauf ligen/ bis daß ſie faſt anfangen welck zu werden/ hernach ſo nimmt man ſaubere Blätter von ſauren Kirſchen/ ſo man ſonſten Weixel nennet/ wäſchet ſie zuvor vom Staub/ Spinnen und dergleichen ſauber ab/ macht damit eine Lag in das irrden Geſchirr/ ſtreuet darauf Saltz/ Pfeffer/ Fenchel oder Dill-Stäudlein/ darauf eine Lag von Cucumern/ bedeckt dieſe wieder mit Kirſchen-Blättern and wieder Cucumern mit Saltz/ Pfeffer/ ꝛc. und ſo fortan/ eine Lag um die andere/ bis daß es voll wird/ bedeckt es oben doppelt mit den Blättern/ gieſſet darauf guten Wein-Eſſig/ alſo daß er darüber gehe/ beſchwert es mit Steinen/ laſts etliche Tage lang ſtehen/ ehe man davon ſpeiſet.

Nota. Man kan bey den ſauren Kirſchen-Blättern auch Lorbeer-Blätter

ter haben / ſo werden die Cucumeern von denſelbigen wolgeſchmack und wolriechend.

Auf eine andere Art macht man die Cucumern auf nachfolgende Weiſe ein:

Man nimmt Cucumern / weil ſie noch klein ſind / leget ſelbige zwey oder drey Taage lang in friſches Brunnen-Waſſer / darnach ſiedet man guten Wein-Eſſig / ſo mit geſaltzenem Waſſer vermenget ſeye / alſo daß der Eſſig nicht gar zu ſaur / ſäumet ſolchen im Sieden gar wol / laſts nach dem Sud wieder erkalten / thut die Cucumern in ein irrden Geſchirr / gieſſet dieſen zubereiteten Eſſig darüber / laſt den Winter über alſo ſtehen / und nehmt davon zum verſpeiſen heraus.

Nota. Man ſolle die eingemachte Cucumern an einen Ort / ſo weder zu kalt noch zu warm ſeye / ſtellen / und täglich fleiſſig zuſehen / daß dieſelbige nicht anlauffen noch ſchiemlich werden.

V. Bohnen / ſo man Faſelen nennet / werden auf eine ſonderbare Art nachfolgender Geſtalt eingemachet:

Man nimmt junge Welſche Bohnen / ehe ſie gar reiff oder Kerne bekommen / ziehet davon die Fäden ab / ſchneidet ſie Rautenweiß über Eck zu Stücklein / brühet ſie in Waſſer nur halb ab / thuts heraus / läſts trocken werden / ſaltzts hernach wol ein / wie ſauer Kraut / in ein groſſes Töpffen / ſchlägt zuvor ein ſauber Tuch darum / und beſchwerts mit einem Stein / ſtellts an einen kühlen Ort / was unrein wird / hängt ſich hernach im Tuch an / und kan man alſo den gantzen Winter über die Bohnen ſchön grün aus dem Topff nehmen / und kochen / gleich als wann ſie erſt im Garten abgebrochen worden.

Auf eine andere Art.

Man nimmt Welſche Bohnen / macht ſie aus / und kochet ſie weich / nimmts vom Feuer / und läſts kalt werden / thut ſie in ein Saltzwaſſer / darzu Bier- oder Wein-Eſſig / Pfeffer / Nägelein und Mußcat-Blühe mit ein wenig Imber / thut aber von den Bohnen-Kern die Schalen ab.

VI. Wie man Spargen einmachen ſolle / daß dieſelbige ein Jahr lang gut bleiben.

Man nimmt die ſchönſte ausgewachſene Spargen / ſchabt oder ziehet die Haut unten am Stiehl herab / ſchneidet ſie hernach ab / ſo weit ſie hart ſeynd / und wäſchet ſie mit reinem Brunnen-Waſſer / bindet ſie mit einem reinen Faden zuſammen / thuts in einen irrdenen Hafen / gieſſet Waſſer darüber / ſetzts zum Feuer / läſts nur einen Sud darüber gehen / gleichwie man ein weich paar Eyer pflegt zu ſieden; hebts alſo vom Feuer / und gieſſet das

warme

warme Waſſer darvon ab/ hergegen friſches darüber / läſts alſo kalt werden/ dieſes hernach auch abgegoſſen. Ferner thut mans in Schmaltz in einen Hafen/ damit dieſelbige in die Mitte des Schmaltzes kommen/ und unten den Boden nicht berühren / gieſſet zerlaſſen Schmaltz / ſo bald geſtehen will / darüber / bis daß der Hafen voll wird / und die Spargen gantz bedecket ſeyn / machet den Hafen mit Leder zu / ſetzt ihn in ein kühles Gewölb oder Keller auf ein Holtz oder Bret / und nicht auf die bloſſe Erde. Nachdeme ſie nun ein Monat lang geſtanden / thut man das Schmaltz wieder darvon / und macht ſie ferner mit friſchem Schmaltz auf vorige Weiſe ein / hernach kan man täglich oder wöchentlich darvon heraus nehmen / und in der Küche / wie bekand / darvon zurichten/ und ſelbige verſpeiſen.

Nota. Auf ſolche Weiſe mag man ſie auch in geſaltzen Butter einmachen.

Auf eine andere Art.

Man quället die Spargen ein wenig im Sud auf / thut ſie hernach in geläuterte Butter / und deckt ſie damit zu; ſo nun die Butter geſtanden/ und kalt worden / ſo bedeckt man das Geſchirr mit Leder / und wann ein Monat verfloſſen / ſo verfriſchet man die Butter wieder / ſchmältzts und ſchüttets darauf / bedeckt und verwahret ſie wieder/ wie zuvor.

VII. Wie man Artiſchocken einmachen ſolle.

Man ſchneidet die gröſten und ſchönſten Artiſchocken im Garten ab/ bis an den Kopff / hernach zertheilet man jeden in vier Theil / wäſcht ſie ſauber / thuts in einen irrden Topff oder Hafen/ läſts ſo lang ſieden/ bis daß ſie anfangen ein wenig weich zu werden; nimmts vom Feuer/gieſſet das warme Waſſer darvon/ ſchüttet hernach friſches kaltes darüber/ dieſes gieſſet abermal darvon durch eine Seihe / läſt die Artiſchocken auf einem ſaubern Tuch wol trocknen / thut zuvor das haarige ſamt den kleinen innenwendigen Blättern bis auf den Kern darvon / läſſet nur die gröſte Blätter an dem Kern ſtehen / und ſchneidet die Spitzen von den Blättern ab/ trocknet ſie mit einem ſaubern Tuch fleiſſig ab / macht ſie endlich mit Schmaltz oder geſaltzen Butter ein. Es ſolle auch Monatlich das Schmaltz oder Butter erfriſchet/ und das vorige hinweg gethan/ anderwärtlich in der Haushaltung verbrauchet werden.

Artiſchocken einzuſaltzen.

Man ſchneidet die Stengel an den Artiſchocken ab / und nimmt das Mittel oder den Kern aus den Stengeln / und thut ſie in Waſſer / darinnen aufgeſchnittene Birn und Aepffel / und ein oder zwo Quitten geſotten haben / man macht ein gut Theil dieſer Brühe/ und läſts eine Weile ſieden / thut hernach die Artiſchocken darein / bis der Kern gantz mürb wird in ihrem Boden /

nimmts alsdann heraus / und läſt die Brühe noch eine Weile ſieden / läſts hernach ſtehen / bis daß es kalt werde / machts ein / und thuts ſamt derſelbigen in ein Fäßlein mit ein wenig Saltz / darnach die Artiſchocken auch darein / und machts veſt zu.

Artiſchocken mit Raam zu ſtoſen.

Man nimmt das Fleiſch von den Artiſchocken / welches zuvor fein mürb ausgeſotten ſey / läſts gelinde kochen zwiſchen zwo Schüſſeln / mit Raam / Spanniſchen Wein / Zucker und geriebene Mußcat-Nuß / läſts alſo ſtoſen / bis daß es gar werde / richtet es in Schüſſeln an / und trägts auf.

Eine gute Brühe über Artiſchock von Hünern oder Kalb-Fleiſch.

Man nimmt zwey Hüner / oder ein Stück Kalb-Fleiſch / und wann es geſotten iſt / und abgeſchäumt / ſo nimmt man alsdann ſo viel von der Brühe / als man vonnöthen hat / thut darein gantze Mußcat-Blumen / Lattich und Binetſch / und läſt es ſieden ; darnach nimmt man den Kern von dreyen Artiſchocken / kocht denſelbigen zuvor mürb / und von den Blättern alles Marck / und was gut daran iſt / abgeſchabt / miſchet es mit der Brühe / und thut es zu dem übrigen / und rührt es um / zerrührt zwey oder drey Eyerdotter mit Wein-Eſſig und weiſſen Wein und etwas Zucker / thuts darnach darein mit den Böden der Artiſchocken / daß ſie heiß werden. Ehe man aber die Eyer darein thut / ſo muß man die Hüner ausnehmen / und auf die Schüſſel legen / mit ein wenig Kräutern darauf / und etliche Stück von den Böden / das übrige läſt man darneben ſchwimmen.

Nota. Man ſolle nicht vergeſſen / das Waſſer zu ſaltzen / wann man das Fleiſch kochet.

VIII. Wie man den Dragon einmachen ſolle.

Dragon wird eingemacht mit Saltzwaſſer / oder Saltz und Eſſig / wie die Cucumern / will man zugleich Pfeffer und Baum-Oel darzu thun / iſt es deſto bäſſer / wird hernach zum Gebratens aufgetragen und verſpeiſet.

IX. Fenchel einzumachen.

Dieſes geſchiehet ſelten ; wird gemeiniglich mit den Cucumern vermengt und eingemacht / darvon dieſelbige einen lieblichen Geſchmack bekommen / will man ihn aber zu einer Sauſſe gebrauchen / ſo wird er mit Saltzwaſſer oder ein wenig Wein-Eſſig / Oel und Pfeffer eingemacht / und zum Gebratens aufgeſetzt.

Oder:

Man bindet kleine Büſchelein zuſammen / ſaltzts / und gieſſet ſauern

Eſſig

Eſſig darüber / deckts mit einem ſaubern Tüchlein zu / wie ſauer Kraut / läſts ſtehen / bis daß es verjähret hat.

X. Wie man den Senff anmachen ſolle.

Man nimmt ein halb Pfund gut Senff-Meel / ſo friſch und nicht alt seyn ſolle / zwert oder rühret es im Herbſt mit guten ſtarcken ſüſſen Moſt oder neuen Wein an / wie ein dünnes Müßlein / mit einem hültzern Stöſſel oder Koch-Löffel / in einem hültzern Geſchirr / continuiret ſolches Rühren aufs wenigſte drey Stunden lang / daß es fein dick wird / thuts hernach in ein hültzern Büchs-Fäßlein / oder anders Geſchirr / bindet es oben mit Papier zu / ſtichts voller Löchlein / damit es im Jähren und Auffſteigen Lufft haben möge / läſts alſo ſtehen / und gebrauchts.

Nota. Man ſolle das Geſchirr nicht zu voll machen / ſonſten laufft's über / und ſo es gar zu dick werden will / rührt mans mit neuen Wein wieder zur rechten Dünne an.

Ein Salat von Saurampffer.

Man pflücket den Saurampffer fein ſauber von den Stengeln ab / und kochet ihn / macht ihn mit Butter fett / thut Wein-Eſſig und Zucker darein / zieret die Schüſſel mit harten Eyern und Roſienen.

Einen köſtlichen Salat für Gäſte zu machen.

Man nimmt im Frühling die Knoſpen von allerhand wolriechenden Kräutern / darzu eine Handvoll Cappern / ſieben oder acht Datteln in kleine Schnittlein geſchnitten / eine Handvoll lange ausgekörnte Roſienen / eine Handvoll geſchälte Mandeln / eine Handvoll kleine Roſienlein / fünff oder ſechs aufgeſchnittene Feigen / eine eingemachte Pommerantze in Schnittlein geſchnitten; diß alles unter einander gemiſcht.

Ferner nimmt man eine Schüſſel in der Gröſſe / daß ein Hammels-Kolben drein ligen kan / ſetzt in die Mitte einen runden Paſteten-Hafen von Taig / thut alle dieſe obbeſchriebene untereinander gemängte Sachen rund um den Hafen / ſetzet auf den gemiſchten Salat vier halbe Lemonien / mit dem platten Ende herunter werts / einander recht gegen über / mitten zwiſchen dem Ständer oder taigen Hafen und dem Schüſſel-Rand ſteckt man in ein jedes von dieſem ein Aeſtlein Roßmarin mit eingemachten Kirſchen / ſetzt vier harte Eyer / ohne Schalen / zwiſchen die Lemonien / die dickſten Ende auch unterwarts / auf die Eyer ſteckt man aufgeſchnittene Mandeln und Datteln / darnach legt man eine andere Zierraht zwiſchen den Schüſſel-Rand und den Salat / von Fenchel / harten Eyern und runden Lemonienſchnitten / zieret den Schüſſel-Rand mit candirten Pommerantzen in langen Schnitten / und zwiſchen jede Pommerantzſchnitt ein klein Häufflein Cappern.

Ein Salat von Spinat oder Binetſch.

Man nimmt vier oder fünff Handvoll Binetſch / macht denſelbigen rein / ſiedet ihn in Waſſer und Saltz / gieſſet hernach das Waſſer ab / hackt es mit dem Rücken des Meſſers / darnach läſt mans kochen in einer Schüſſel über ein wenig Kohlen / mit etwas Butter und Wein-Eſſig / und ein wenig Roſienlein / ſo ſauber gewaſchen / und ſo viel Zucker / als man vermeinet / daß es nöthig ſeye. Zieret die Schüſſel mit harten Eyern / und trägts zu Tiſch.

CLASSIS XXX.

Vom Confect und Zuckerwerck.

Bey unſerm Meyerhofe wird nicht undienlich ſeyn / wann wir der Hausmutter auch ein und andere nützliche Wiſſenſchafften / inſonderheit aber von Zurichtung allerhand Confect und Zuckerwerck / nachfolgenden Bericht und Unterricht noch ferner mittheilen: Hat demnach dieſelbige zu wiſſen:

- I. Von des Zuckers Eigenſchafft insgemein.
- II. Vom Läuttern.
- III. Vom Candiren.
- IV. Vom Formen.
- V. Vom Färben.
- VI. Vom Uberziehen.
- VII. Vom Einmachen und Säfften.
- VIII. Von wolriechenden Sachen.
- IX. Vom Bachen des Zuckerwercks.
- X. Von Lattwergen.
- XI. Von Schau-Eſſen.

I. Betreffend des Zuckers Eigenſchafft / ſo iſt derſelbige ins gemein / zwiſchen feucht und trocken / einer mittelmäſſigen Natur / und neiget ſich mehr zur Hitz als zur Kälte.

Iſt vornemlich im Einkauffen Dreyerley: (1.) Der Allerbäſte / ſo ſehr hart und glänzend / weiß / wie auch ſchwer am Gewicht.

(2.) Der Mittelmäſſige / ſo etwas graulicht / und nicht ſo weiß und hart als voriger / auch mittelmäſſiges Gewicht.

(3.) Der Geringſte / ſo gar melbicht / und noch ſchwärtzer als voriger / auch leichter im Gewicht.

Nota.

Nota. Den wolfeilſten Zucker nennet man Farin/ Meel/ oder Caſaun-Zucker.

Der Zucker iſt warmer und feuchter Natur/ weil er noch friſch iſt; je älter er iſt/ je hitziger er wird/ und dem Haupt ſchädlich.

Aller gebachene Zucker/ mit Gewürtz und Specerey/ kräfftigt den Magen/ Bruſt/ Gedärm/ Nieren und Blaſen.

Der Zucker in der Koſt und Eſſen genoſſen/ beſänfftiget die Leibs-Geſchwulſt/ iſt gut wider die Bruſt-Schmertzen/ hilfft für den Durſt/ und befeuchtet die dürre Bruſt.

Je weiſſer der Zucker/ je bäſſer er iſt.

II. Wie man den Zucker läutern ſolle/ kan ſolches auf unterſchiedliche/ vornehmlich aber auf nachfolgende Weiſe geſchehen:

Man nimmt zu drey Pfund Zucker das Weiſſe von fünff oder ſechs Eyern/ den Zucker zerklopfft man zuvor in Brocken und Knollen/ und thut denſelbigen in ein Möſſing Keſſelein/ gieſſet darüber den achten Theil einer Maß friſches Brunnen-Waſſer/ zerklopfft alsdann das obbeſagte Eyerweiß/ mit weiß geſchabten Rütlein aus einem Beſem gemacht/ und zuſammen gebunden/ daß es einen weiſſen Schaum giebt.

Unterdeſſen ſetzt man den Zucker in dem Keſſelein über ein gutes Kohlfeuer/ und läſts ein wenig aufwallen/ trägt hernach den obberührten weiſſen Eyerſchaum darauf/ damit derſelbige alle Unreinigkeit des Zuckers an ſich ziehen möge/ ſäumet denſelbigen alsdann ab/ oder läſts durch ſauber wüllen Tuch abſeihen/ ſiedet alſo ferner den Zucker zu einer rechten Dicke eines Syrops ein.

Die Probe des genugſamen Einſiedens iſt/ wann man eine Spatel/ Stecklein oder etwas anders in den Zucker eindunckct/ und ſchlenckert ſelbiges in den Lufft/ ſo fliegen alsdann Fetzen wie die Spinnweben davon/ ſo iſt er genug und recht geſotten/ ſonſten bekommt er keine Conſiſtentz oder Härte. Andere laſſen ein Tropffen oder etliche auf ein kaltes Eiſen oder Zinnen Teller fallen/ wann es alsdann bald geſtehet/ und nahe beyſammen bleibet/ und nicht auseinander zerflieſſet/ auch klebrich und zehe iſt/ ſo iſt es genug.

Nota. Das Eyerklar ſolle in einem reinen Becken mit Waſſer wol geſchlagen und erſchwungen werden.

III. Wie man allerley Gewürtz/ Blumen und dergleichen candiren ſolle: ſetzen wir zur Nachricht folgendes:

1. Man nimmt ein Pfund Zucker/ ſchlägt ſelbiges zu kleinen Stücklein/ ſolches alles thut zuſammen in ein ſauber Möſſing Pfännlein/ gieſſet

darůber einen Schoppen / oder den achten Theil einer Maaß rein und ſaubers Waſſer / ſetzts ůbers Kohlfeur / und låutert den Zucker mit Eyerklar / ohngefehr einer Haſel-Nuß groß / wie zuvor gelehret worden.

Nachdem es nun gelåutert worden / hebt mans vom Feuer / låſts eine halbe Viertel-Stund kůhlen / alſo daß man einen Finger darinnen leiden kan.

Dieſen erkůhlten Zucker gieſſet man alsdann ůber die jenige Sachen / ſo man candiren will.

Die Sachen můſſen fein ordentlich geleget / in ein Kůpffern oder Meſſinges Keſſelein / aber zuvor unten darein ſolle man Hőltzlein legen / Creutzweiß ůber einander / wie ein Roſt / ohngefehr ein queer Finger breit eines vom andern / hernach die Sachen darauf / alsdann wieder wie zuvor Hőltzlein darůber / und die andere Sachen / alſo eine Lage um die andere / bis daß das Geſchirr faſt voll / und ohngefehr noch zween queere Finger hoch lediger Platz ůbrig verbleibet.

Damit nun die Sachen ſamt den Hőltzern in dem Zucker verbleiben / und ſich nicht empor heben / ſo legt man etwas ſchweres darauf / und låſt den Zucker 24. Stund darůber ſtehen; hernach lůfftet man denſelbigen ein wenig mit dem Meſſer ab an dem Geſchirr rings umher. Oder / man legt den Keſſel um / und låſt den Zucker darvon ablauffen / auch 24. Stund. So nun der Zucker / welcher ſich an den eingelegten Sachen nicht angehånget / abgeloffen / ſo hålt man den Keſſel ein wenig ůber eine Glut / und ſo man ſiehet / daß ſich der Zucker / ſo ſich am Keſſel angelegt / ein wenig aufgelőſet / ſo ſtőſſet man denſelbigen ziemlich ſtarck auf den Tiſch / der ſauber iſt / alſo daß es mit einander heraus falle / lőſet alſo mit dem Meſſer / nach Belieben / ein Stůck vom andern ab / und låſts ferner ůber Nacht trocknen.

Nota. So dieſes gar ſchőne groſſe Steine haben ſolle / ſo legt mans wieder ein / wie zuvor.

2. Wie man Blumen candiren ſolle.

2. Die Blumen auf die båſte Manier zu candiren / ſo nimmt man Roſen / Violen / Schlůſſelblumen oder Någelein / ſchneidet das Weiſſe unten davon ab / darnach thut man die Blumen in den fein geſottenen Zucker / ſo viel als es ſeyn kan; ſo man nun vermerckt / daß der Zucker an des Geſchirrs Nebenſeiten anfångt hart zu werden / ſo man es zuvor mit einem Lőffel ſtåttig umgerůhret hat / ſo nimmt mans vom Feuer / und růhrt ſtåttig in dem warmen Geſchirr oder Tőpfflein / bis daß man vermerckt / daß die Blumen von einander ſeynd / und der Zucker darauf ſich angehångt / als ob er darauf geſiebet ſeye: gieſſet es hernach auf ein Papier aus; weil ſie warm

ſeynd /

ſeynd/ reibt ſie gelind/ ſiebts durch ein Sieb ſo rein/ als immer ſeyn kan/ ſchůttet es hernach aus auf ein reines Tuch/ ſchůttelts auf und nieder/ bis daß man kein Zucker mehr merckt/ der um die Blumen anhångt.

3. Wie man Citronen/ Pommerantzen/ Lattichſtengel und Manntreu-Wurtzel candiren ſolle.

Man ſamlet die Wurtzeln friſch ohne Knotten / wåſchet dieſelbige rein ab / und thut ſolche in ſiedheiß Waſſer / låſts darein ſieden / bis daß ſie mürbe werden / wåſchet hernach ſolche in zwey oder drey Waſſer ab / trocknet ſie mit einem Tuch / flechtet ſie zur Zierde / wie man will / oder drehet ſelbige/ nimmt hernach zweymal ſo viel Zucker als die Wurtzeln wiegen / nimmt hernach die Helffte von ſelbigem Zucker / und den vierdten Theil eines Nöſſels Roſen-Waſſer/ auch ſo viel lauter Waſſer / macht daraus einen Syrup / und thut die Wurtzeln darein/ und nachdem ſie můrb worden / und klar / ſo netzt man den übrigen Zucker mit Roſen-Waſſer/ und kochts dem Candier gleich / thut alſo die Wurtzeln darein/ ſiedet und ſchůttelt ſie ; ſo man ſie nun auf und nieder geſchůttelt hat / ſo lang und viel / bis daß ſie kalt und trocken worden / ſo legt man ſie auf Papier oder Scheiben / bis daß ſie gantz durch und durch trocken und důrre werden / thuts in eine Bůchſe / und verwahret es. Alſo und auf dieſe Weiſe werden auch die Pommerantzen / Citronen und Lattichſtengel candiret.

4. Angelica-Wurtzel zu candiren.

Man nimmt von den grünen zarten und můrbeſten Stengeln / låſt ſelbige in Waſſer ſieden/ bis daß ſie noch mürber werden / ziehet hernach denſelbigen die Rinden ab/ und leget ſie auf ein reines Tuch / nimmt ſo viel Zucker als ſie wiegen/ und ſiedet den Candir-Zucker mit Roſen-Waſſer: ſchůttet alsdann die Angelica darein / und ſiedet ſelbige geſchwind auf. Nehmt ferner die Stengel eines nach dem andern / leget ſelbige auf ein flach Zinnern Blat oder Paſteten-Schůſſel; und nachdem ſie kalt worden / ſo öffnet man ſie mit einem kleinen Höltzern Stecklein/ damit ſie offen ſtehen/ drehet ſie demnach herum / bis daß ſie kalt werden.

5. Wie man Blumen mit ihren eigenen Farben auf eine ſonderbare Art candiren ſolle.

Man weichet Arabiſchen Gummi über Nacht in Roſen-Waſſer / des andern Tages nimmt man die Blumen und Kråuter / welche man will / duncket daſſelbige wol in das vorige Gummi-Waſſer / und zwinget es aus/ hernach beſtreuet man ſie recht dick an jeder Seite mit fein geſtoſſenem Zucker / und leget ſie auf Schůſſeln oder Scheiben/ damit ſie in der Sonne trocknen

und ſo man merckt / daß ſie trocken / ſo wendet man ſie um auf reinen Schüſſeln / und wo es an Zucker mangelt / ſo erſetzt man es.

6. Wie man Stichelbeern candiren ſolle.

Man nimmt die ſchönſten ſo man haben kan / kernet dieſelbige aus / und beſtreuet ſie mit ein wenig Zucker / daß ſie ihre Farbe behalten: hernach gieſſet man ſo viel Waſſer darüber / bis daß ſie bedecket werden / und läſt ſie ſieden mit ein wenig Zucker eine kleine Weile; ſchüttet ſelbige alsdann in ein tieffes Geſchirr / daß der Syrup ſie bedecken könne; kochet hernach den Syrup zum Candiren / ſchüttet denſelbigen Candir-Syrup gantz heiß über die Beer / wann zuvor der vorige Zucker von ſelbigen abgeſihen worden. Wann nun der Candi-Zucker beſagter maſſen drüber gegoſſen / ſo rührt man ſie wol um / bis der Zucker zergehe; man muß aber wol Achtung geben / daß ſie nicht ſieden oder kochen: öffnet hernach jedes Büſchelein beſonder / und jede Reiſel oder Stichelbeere auch beſonder / und leget ſie auf den Rand einer Schüſſel / damit der übrige Zucker-Syrup darvon ablauffe / verwechſelt ſie offt / und öffnet ſie jedesmal / je weniger Zucker ihnen anhängt / je bäſſer iſt es: je mehr ſie ausſtehen / je herrlicher ſind ſie: dafern nun diß alles verrichtet / und dieſelbige noch nicht trocken ſeynd / ſo ſetzt man ſie in eine Stube.

IV. Die Formen anbelangend / ſo ſeynd dieſelbige am meiſten von Holtz / gebrannten Häfenzeug / Zien / und dergleichen.

Wann man demnach Zucker in die Formen gieſſen will / ſollen dieſelbige (dafern ſie von Holtz geſchnitten ſeynd) eine Stund oder vier zuvor in Waſſer geleget werden / hernach bindet man ſelbige wol mit Bindgarn zuſammen / und gieſſet den geläuterten Zucker / ſo ziemlich dick ſeyn ſolle / in die Formen / läſts ein wenig darinnen ſtehen und anziehen / und ſo das jenige / was man in die Form gegoſſen / hohl ſeyn ſolle / und etwan ein Apffel / Birn / Nuß / Kaſtanien / Trauben / und dergleichen / ſo lüfftet man oben das Loch / und läſt den übrigen Zucker / ehe derſelbige in der Forme gantz geſtehet / heraus lauffen / läſts alſo eine halbe Viertel-Stund in der Forme erkalten / bindet dieſelbige hernach auf / nimmt das geformte heraus / vermacht ferner das geöffnete Loch mit dem heraus gelauffenen Zucker / ſchabts mit einem Meſſer fein glatt ab / macht es trocken / und mahlet daſſelbige / wie hernach folgen wird.

Will man dieſe hohle Zucker-Früchten ſehr ſchön zurichten / daß man dieſelbige ſchälen und eſſen könne / muß man nachfolgender Geſtalt handeln:

Man nimmt von vorbeſagten hohlgegoſſenen Zucker-Früchten eine / welche man will / zerläſſet in einem irdenen oder andern Geſchirr weiß Wachs / und

und ehe daſſelbige wieder geſtehet / ſo duncket man die Zucker-Frucht geſchwind darein / und alſobald wieder heraus / alſo daß es eine zarte Haut von Wachs gleichſam bekommet; dieſes wird hernach mit Safft und Waſſer-Farben bemahlet. So man nun dieſelbige eſſen und genieſſen will / ſo truckt mans mit den Fingern nur ein wenig / und ſpringt das Wachs darvon.

2. **Schönen Schnee-Zucker zu machen:** So nimmt man ein halb Pfund Canari-Zucker / läutert denſelbigen ſchön aus / wie oben gemeldet; zu bäſſerer Prob aber / ob derſelbige recht geſotten und geläutert / ſo nimmt man einen Koch-Löffel / duncket den Stiehl deſſelbigen in kaltes Waſſer / alsdann aus dem Waſſer in den Zucker / und aus dem Zucker wieder in das Waſſer / nehmt hernach den Stiehl in das Maul / und probieret es / ob mans mit den Zähnen gleichſam als eine Röhre abbeiſſen könne / ſo es nun abgehet gleichſam als ein Fingerhut / ſo iſt es genug und recht geſotten / hebts demnach vom Feuer ab; Wann der Zucker ſieden thut / ſo nimmt man ein halb Pfund Eyerklar / reibt ſelbiges mit geſtoſſenem Zucker an / daß es ein ſchönes weiſſes Eiß wird / ziemlich ſteiff / alſo daß es nicht vom Löffel flieſt / hebt hernach den Zucker vom Feuer ab / thut zwey Loth dieſes gemachten Eiß darein / und rühret es geſchwind unter einander. Wann man nun ſiehet / daß es in der Pfanne auffſteigen will / ſo ſtreicht mans geſchwind auf dreymal heraus auf ein Papier / ſchneidet und formet daraus / was man will / weil es noch warm und weich iſt.

Nota. An ſtatt des gemeinen Waſſers nimmt man auch Roſen-Waſſer / worbey zu mercken / wann man den Zucker über dem Feuer / und derſelbige im Schlenckern von dem Holtz oder Spatel flieget / ſo ſolle man ihn noch eine Weile / jedoch nicht gar zu lang / rühren / und geſchwind / ſo bald man das Eyerweiß darein thut / in eine Schüſſel darneben den Zucker ausgieſſet / dann ſonſten ſo laufft's aus der Pfanne / es wird auch gleich hart / und wird ſchön wie Schnee; man kans auch färben / und viel Sachen damit zieren.

3. **Wie man die groſſen Biſem-Kugeln machen ſolle.**

Man nimmt ein Loth vom ſchönen weiſſen Tragant / gieſſet darüber vier Loth ſaubers Waſſer / läſts über Nacht weichen / zwinget es hernach durch ein Tuch / ſtößts mit einem ſchönen zerſtoſſenen Zucker an / ziemlich ſtarck und hart / alsdann macht man Kugeln daraus / ſo groß / als man ſie haben will / und welgert ſelbige in der Hand gantz glatt / läſt ferner ſelbige in einem Schachtel-Deckel auf- und ab lauffen / und ſolches faſt eine Stunde lang / bis daß ſie gantz hart werden / ſonſten bekommen ſie Blatten.

Nota. So man dieſe Kugeln will wolriechend haben / ſo nimmt man zween Gran Biſem / reibet ſelbige in einem Mörſel an gantz klein und zart / miſchts unter den Zucker / läſts drey Tag lang auf einem Blech trocknen.

So man Coriander darein haben will / ſo ſteckt mans mit einem Höltzlein hinein / vermacht das Loch / und läſts wieder um-lauffen.

V. Den Zucker zu mahlen und zu färben.

Hierzu werden allerley Farben genommen / ſo nicht ſchädlich ſeyn / und man ſelbige mit dem Zucker eſſen darff; Als da ſeynd:

1.	Priſillien-Spän / - -	Roth.
2.	Saffran / - - -	Gelb.
3.	Leckmoß / - - -	Dunckelblau.
4.	Safftgrün / - -	Grün.
5.	Polus armeni, - -	Liechtbraun.
6.	Umbra, - - -	Braun.
7.	Bergblau / - -	Liechtblau.

Dieſe Farben werden nachfolgender Geſtalt gebraucht und angemacht:

1. Briſillien-Spän / zu zwey Loth nimmt man den achten Theil einer Maaß Waſſer / und gieſſet ſelbiges darüber / thut darzu eine Haſel-Nuß groß Allaun / läſt alles mit einander einſieden / bis ohngefehr auf ein Trinck-Glaß voll / ſeyhet es durch ein ſauber Tuch alsdann ab / thut darzu zwey Loth ge-ſtoſſen Gummi / läſts wieder ein wenig damit ſieden / bis daß man meinet / daß es ſchön genug ſeye.

2. Saffran / man nimmt ein Quintlein gantzen Saffran / gieſſet ein Trinck-Glaß voll Waſſer darüber / läſts über einem Kohlfeuer halb einſie-den / ſeyhet und truckts durch ein Tuch.

3. Leckmoß / wird nur in Waſſer eingeweicht und zergehen laſſen.

4. Safftgrün / ingleichem Grün von blauen Lilien / wird ebenmäſſig nur mit ſaubern Brunnen-Waſſer angemacht.

5. Polus armeni, wird mit Waſſer rein angerieben / hernach mit Gummi temperirt.

6. Umbra, wie Polus armeni.

Nota. Umbra wird zum Gebratens der Schau-Eſſen groblicht ge-ſchabet / hernach mit Gummi aufgetragen / der Braten aber wird mit Citronat geſpickt / un̄ mit einem Höltzlein eingeſteckt.

Zu gebratenen Vögeln / von Zucker gemacht / nimmt man ge-ſtoſſene Nägelein.

7. Berg-

7. Bergblau wird mit Gummi angemacht.

Nota. Alle Farben / wann der Zucker damit angeſtrichen worden / ſollen mit ſtarcken Gummi-Waſſer angeſtrichen werden.

Was man candiren will / ſolle nicht mit Gummi angeſtrichen werden.

VI. Vom Uberziehen mit Zucker.

Iſt daſſelbige mancherley. Wir wollen aber nur zur Nachricht folgendes ſetzen / aus welchem die curioſe Hausmutter ſchon genugſam erlernen kan / was in dem übrigen zu thun ſeyn wird. Nemlich:

Wie man Aniß / Fenchel / Coriander / und dergleichen mit Zucker überziehen ſolle.

1. Man ſolle das jenige / was man überziehen will / zuvor von allem Staub reinigen / und die Stengel oder Stiehl darvon hinweg thun.

2. Nach dieſem ſolle man alles zwiſchen saubern Papiren / an einem warmen Ort / wol trocken.

3. Unterdeſſen ſolle man den geläuterten Zucker in Bereitſchafft haben.

4. Ferner / ſo thut man den Aniß / Fenchel / oder anders / was man überziehen will / in den Conficir-Keſſel / und erwärmts über einem Wind-Oefelein.

5. Hernach nimmt man des geläuterten und auf einem andern Oefelein erwärmten Zuckers / gieſſet ſelbigen nach und nach Löffelsweiſe über den Saamen / und immer mehr eingetragen / und über dem Feuer ſolcher Geſtalt mit den Händen zertheilet / damit es ſich nicht an einander hänge / bis daß es ertrockne / ſo lang / bis daß ſichs nach Proportion des Saamens und Zuckers der Saamen verdeckt / und vom Zucker angenommen werde.

6. Nachdeme es nun / dem Augenſchein nach / dick genug überzogen / ſo ſäubert man das Confect durch ein enges Sieb / damit des Zuckers Staub darvon komme / und was gekörnet überzogen und granulirt worden / zuruck bleibe.

7. Hernach muß der Keſſel ſauber ausgewaſchen und wieder getrocknet ſeyn / hernach das überzogene wieder hinein gethan / und über einen nicht zu gähen Feuer fein wieder getrocknet.

8. Will man demnach den überzogenen Saamen krauß haben / ſo nimmt man ferner des geläuterten Zuckers abermal eine ſaubere Pfanne voll / ſiedet denſelbigen ein / bis daß er zwiſchen dem Daumen und Zeiger-Finger zähe und klebrich ſich erzeiget ; und nicht / wie bey dem Lautern geſchehen / vom Löffel flieget / eingeſotten werden.

9. Alsdann

9. Alsdann nimmt man einen Eiſernen Löffel/ welcher Daumensbreit vom Rand ein rundes Löchlein haben muß/ und wirfft den überzogenen Saamen im Keſſel über dem Feuer wol um/ und trägt mit dem Löffel den warmen Zucker durch das Löchlein darüber/ in ſolcher Geſtalt/ daß es nicht knollicht wird/ da ſich dann die Krauſe ſchon erzeigen wird/ bis daß es/ dem Gutdüncken nach/ ſchön genug zu ſeyn ſcheinet/ ſo kan man alsdann aufhören.

10. Endlich ſo kan mans in einem Sieb/ allwo ſauber Papier eingethan/ ſchütten/ mit ſaubern Papier ferner bedecken/ und hernach auf dem Stuben-Ofen vollends recht trucknen laſſen.

Nota. Wann man dieſes Confect bald/ oder ſonſten groß und wolfeil haben will/ ſo nimmt man rein geſtoſſen Stärck- oder ſonſten ſchön weiſſes wolgetrocknets Waitzen- oder Speltzen-Meel/ und trägts nach und nach/ zu Anfang aber gar wenig/ nachdeme der Saamen mit geläuterten Zucker befeuchtet iſt/ ein.

11. Mandeln/ Haſel-Nüſſe/ Piſtacien und Pinees-Nüßlein ſollen zuvor von den innern Schälen geſäubert/ in moderirter Wärme/ jedoch nicht zu lange/ damit ſie nicht ölig werden/ getrocknet/ die gantzen ausgelaſſen/ und wie oben gelehret worden/ damit procediret werden.

VII. Vom Einmachen Conſerven/ Zeltlein/ Syrupen und Säfften.

Das Einmachen iſt Zweyerley:

I. In Zucker.

II. In Honig.

I. In Zucker wird eingemacht allerley. Als:

1. Obs und Baum-Früchte.
2. Wurtzeln.
3. Hecken-Gewächs.
4. Blumen und Blüthe.

1. Vom Obs und andern Baum-Gewächs können nachfolgende Sachen in Zucker eingemacht werden.

1. Wie man Weichſeln oder ſaure Kirſchen einmachen ſolle.

Man nimmt zwey Pfund Weichſeln/ darvon die Stiehl abgezupffet seynd/ ſetzt hernach drey Pfund geläuterten Zucker über ein Kohlfeuer in einer Möſſinen Pfannen/ thut die Weichſeln darein/ läſt einen guten Wal darüber gehen/ ſo lang/ bis faſt die Kerne heraus gehen wollen/ alsdann ſchüttet man die Brühe ab/ läſt die Weichſeln in einer Gläſern Schale erkalten/ ſiedet

ſiedet ferner die Brühe noch länger / und wann ſie vom Feuer gehoben / und faſt kalt worden / ſo gieſſet man ſelbige über die Weichſeln in die Gläſer / Schale oder eine Apothecker-Büchſe.

2. Wie man Wälſche Nüß einmachen könne.

Wälſche Nüſſe ſollen um S. Johannis Tag / ehe ſie innenwendig hart / und die Schalen grünen / abgebrochen werden / nimmt hernach ein ſpitziges Holtz / ſticht damit die Nüſſe durch die grüne Schale rings herum voller Löcher / damit ſie deſto bäſſer durchſieden mögen / wirfft ſie hernach in laulecht Waſſer / läſts über Nacht drinnen ligen / ſiedet ſie hernach den andern Tag in friſchem Waſſer auf / thuts hernach vom Feuer / und gieſſet es in eine Seyhe aus / läſts wol abtropffen.

Ferner thut man ſie wieder in friſch Waſſer / läſts ſo lang darinn ligen / bis daß man keine Bitterkeit mehr darinnen ſchmecket oder ſpüret.

Endlich kocht mans in weiſſen Wein / und nimmt zu hundert Nüſſen den achten Theil einer Maaß / und auch ſo viel Waſſer.

Nota. Etliche thun ſo viel als einer Nuß groß guten Salpeter darein / damit dieſelbige bäſſer durchbeitzet werden / und auch die Bitterkeit ausziehen; wann man aber keinen Salpeter haben kan / ſo nimmt man nur einer halben Nuß groß Saltz.

Nachdeme man nun ſiehet / daß die Nüſſe obgelehrter maſſen bald genug gekocht / alſo daß ſie faſt von einander gehen wollen / ſo thut man ſie heraus / und läſts auf einem ſaubern Leinen Tuch abtropffen und trocknen; Hernach ſpicket man dieſelbige mit Citronat-Schalen / Zimmet und Nägelein / läſt alsdann den Zucker mit darüber geſchüttem wenig Waſſer über einem Kohlfeur ſchmeltzen / gieſſet ſolchen über die Nüſſe / ſo man zuvor in ein Glaß oder ander Geſchirr eingeleget hat.

Nota. Zu einem Pfund Nüß ſolle man drey Viertel-Pfund Zucker nehmen / und wann der Zucker warm darüber gegoſſen worden / ſolle mans offen gedeckt ſtehen laſſen / bis daß ſie kalt werden.

3. Wie man ſüſſe Kirſchen einmachen ſolle.

Wann die erſte Kirſchen anfangen zu zeitigen / und eine ſchöne röthlichte und lebendige Farbe bekommen / ſo ſuchet man die gröſten / ſchwartzen und runden heraus / ſie ſollen aber noch nicht gar reiff ſeyn; und ſeynd die erſte Früchte allezeit die bäſte und ſchmackhaffſte; dann die nachkommende ſeynd jederzeit ſchwächer / und nicht ſo gut / weiln ſie mit den erſten nicht zugleich fortwachſen können.

Obbeſagte ausgeſuchte Kirſchen wieget man erſtlich ab / truckt ſie hernach mit zween Fingern / und ziehet mit der einen Hand den Kern mit dem

Stiehl heraus / das abgezogene wirfft man hernach in Meel-Zucker / ſo auch zuvor abgewogen ſeyn ſolle / man muß aber ſo viel / als die ausgezogene Steine und Stiehl im Gewicht abziehen / und nimmt man zu einem Pfund Kirſchen / ohne Stein und Stiehl / fünff Viertel eines Pfundes Zucker.

Hernach truckt oder preſſet man die Kirſchen aus durch ein Tuch / daß man den Safft darvon bekommet / und gieſſet ſelbige über den Zucker / ſetzt es in eine Pfanne über ein kleines Kohlfeuer / und wann es erkaltet / ſo gieſſet mans aus in die Gläſerne Schalen oder irdene Geſchirr.

Nota. Will man die Kirſchen ordentlich in die Schalen oder Geſchirr legen / ſo gieſſet man ſo viel Safft darüber / daß ſie bedecket werden / und läſts ein Tag oder vier unbedeckt ſtehen / bedeckts hernach mit Papier.

Will man den eingemachten Kirſchen einen guten Himbeer-Geſchmack machen / ſo thut man in eine jede Kirſche / an ſtatt des Kerns / eine rothe Himbeer / und ſolle man dieſelbige zuvor abwiegen / damit man ſich mit dem Zucker-Gewicht darnach richten könne.

So man aber die Kern und Stiehl an den Kirſchen laſſen will / ſo ſolle man ſie zuvor mit einem ſcharffen Meſſer ritzen / ſonſt ſpringen ſie auf / macht ſie hernach / wie zuvor gelehret worden; Man nimmt aber zu einem jeden Pfund dieſer Kirſchen auch ein Pfund Zucker.

4. Wie man Pflaumen einmachen ſolle.

Pflaumen werden geſchälet und ungeſchälet eingemacht / und läſt man ihnen die Stein und Stiehl; die Stiehl aber ſollen abgeſchabet werden.

Die geſchälte wirfft man in friſches Waſſer. Es ſollen aber keine abgefallene Pflaumen zum Einmachen genommen werden / dann dieſelbige ſeynd entweder gar zu zeitig / oder ſeynd wurmicht / ſie ſollen aber vom Baum gebrochen / und nur die jenige / ſo eben angefangen ſich zu färben / genommen werden.

Die jenigen / ſo man ſchälet / ſeynd gemeiniglich die jenige / welchen in der Zeitigung die Haut oder Schale roth wird.

Nota. Wann man ſie bey gutem Geſchmack behalten will / ſo iſt es rahtſamer / daß man dieſelbige ungeſchälet laſſe / damit ſie ihren Safft deſto bäſſer behalten mögen.

Nachdeme man ſie nun aus dem Waſſer genommen / damit ihnen der grünlichte Geſchmack genommen und ausgezogen worden / ſo trocknet man ſie ab; und thut zu jedem Pfund Pflaumen fünff Viertel-Pfund vom guten gebrochenen Zucker / mit etwas von dem jenigen Waſſer / darinnen die Pflaumen aufgequellet worden.

Ferner thut man ſelbige in ein Keſſelein oder Pfanne / und macht ein gemächlich Kohlfeuerlein darunter / damit der Zucker allgemach ſchmeltze / und die Pflaumen nicht anbrennen / welches auch bey allen Früchten / ſo man einmachen will / in Acht genommen werden ſolle.

Wann es nun dick genug eingeſotten / ſo hebt mans vom Feuer / und procediret / wie oben gemeldet worden.

Nachdeme man ſie in die Schale thun will / läſt mans zuvor abkühlen / und den gekochten Safft wol abtropffen / hernach legt man ſie fein hüpſch gantz und zierlich in die Schalen / und nach zweyen oder dreyen Tagen läſt man die Feuchte nochmaln darvon abtropffen / macht hernach dieſen Syrup oder Zucker-Safft über dem Feuer wieder warm / und noch einmal gekocht / ſchüttet ihn in ein ſauber Tuch / und läſt den Safft dardurch allenthalben über die Pflaumen ablauffen in die Schale / bis daß derſelbige darüber gehe / und ſie bedecke / damit ſie nicht leichtlich faulen oder anlauffen / läſts ferner drey Tage ohnbedeckt ſtehen / ſchneidet darnach ein rundes Papier / ſo groß / daß man in der Schale den Safft damit zudecken könne / und ſo es nun den Safft angezogen / ſo legt man noch eins dergleichen ſaubers Papier darauf / damit das Papier alle Schimlung und Feuchte an ſich ziehe / und die eingemachte Frucht ſchön und ſauber darunter verbleiben möge; dann / dafern man dieſes unterlaſſen wolte / würde ſich oben eine Haut über dem Safft ſetzen / und alſo leichtlich ſchimmeln / und das eingemachte ungeſchmack machen.

5. Wie man Pfirſing und Abricoſen einmachen ſolle.

Dieſe können geſchälet und ungeſchälet eingemacht werden / man thut aber zuvor die Kern heraus; die gar grüne läſt man ein wenig in Waſſer aufquellen / damit der grünlichte Geſchmack ihnen benommen wird / hebt ſie mit einem Schaum-Löffel heraus / läſts trocknen / thut ſie hernach mit etwas Waſſer in zerſtoſſenen Zucker / und handelt damit / wie mit den Pflaumen.

Nota. Man nimmt zu jedem Pfund Pfirſing oder Abricoſen fünff Viertel-Pfund Zucker.

6. Wie man ohnzeitige und noch grüne Pfirſing einmachen ſolle.

Man nimmt die Pfirſing / wann man noch ein Loch mit einem Holtz oder Eyſen durch ſie ſtechen kan / brühet dieſelbige in reinem Waſſer / und reibt das Rauhe mit dem Daumen darvon ab; thut ſie hernach in warmen Waſſer / und deckt ſie zu / bis daß ſie grün werden; nimmt hernach ſo viel Zucker als ſie wiegen / und ein wenig Waſſer / läſts ſieden und ſchaumets ab / thut die Pfirſing darein / und läſts ſieden / bis daß man merckt / daß ſie gar ſeynd.

Nota. Auf dieſe Art kan man auch andere Früchte / ſo noch grün und nicht gar zeitig ſeynd/ einmachen.

7. Wie man weiſſe Pflaumen / Kriechen oder Quetſchen einmachen ſolle.

Man nimmt zu jedem Pfund weiſſer Pflaumen ein Pfund fein Zucker / und den achten Theil einer Maaß lauters Waſſer; macht damit einen Syrup / und ſchäumet es wol / nimmts hernach vom Feuer / und wann es faſt kalt worden / ſo thut man die Pflaumen darein / uud läſt ſie langſam kochen/ nimms hernach wieder eine Weile vom Feuer/ und ſetzts heruach wieder auf/ und läſts geſchwind ſieden / ſo man alsdann vermerckt / daß ſie bald gar / ſo thut man ſie heraus in die Gläſerne Schalen/ und ſo ſie faſt kalt / gieſſet man den Syrup darüber.

8. Wie man die Quitten einmachen ſolle.

Erſtlich ſchälet man dieſelbige / ſchneidet ſie hernach in Viertheil / thut die Kernhäußlein darvon / wirfft die Stück in kaltes Waſſer / ſiedet ſie alsdann in Waſſer/ bis daß ſie faſt gar werden/ und thut das Waſſer/ darein ſie geſotten/ darvon/ gieſſet ferner weiſſen Wein daran/ läſts vollend gar ſieden/ bis daß ſie faſt zerfallen wollen/ hebts vom Feuer / läſts abtropffen und trocknen. Macht ſelbige hernach mit Zucker-Safft ein/ wie oben bey den andern Früchten gelehret worden / und nimmt zu jedem Pfund Quitten drey Viertel-Pfund Zucker / ſpicket dieſelbige mit Zimmet und Nägelein / thuts in eine Gläſerne Schale / und verwahrts an einem trocknen Ort.

Nota. Auf dieſe Art kan man auch Schlehen einmachen.

9. Wie man unterſchiedliche Birn einmachen ſolle.

Man erwählet von den zarteſten Birnen / die keine harte Schälen noch ſteinichte Kern in ſich haben; dieſe ſchälet man ſo dünn und rein / als immer müglich/ und läſſet an den kleinſten die Stengel daran / ſchabet ſie zuvor fein ſauber bis auf ihre Härte ab; die kleinen Birn läſſet man gantz / die groſſen aber ſchneidet man in der Mitte den langen Weg von einander / nimmt hernach das Kernhaus heraus / und läſſet ein Ende vom Stengel daran.

Nachdeme ſie nun geſchälet ſeynd / ſo wirfft man ſie in friſches Waſſer/ damit ſie nach dem Schälen nicht ſchwartz werden; nachdeme man ſie nun darinnen hat aufquellen / und den grünlichten Geſchmack durchs Waſſer ausziehen laſſen / und alſo zum Einmachen zugerichtet / ſo thut man ſie aus dem Waſſer/ legts auf ſauber Stroh/ oder ein Sieb / daß das Waſſer darvon abtropffe / und trocknen könne.

Wann

Wann dieſes geſchehen / ſo wiget man dieſelbige / ſo viel ſie nun gewogen / ſo viel wiget man Zucker darzu / dieſer ſolle in gröſſe der Caſtanien und ein wenig gröſſer gebrockt ſeyn.

Ferner thut man die Birn in eine Pfanne / ſtreuet den gröblichten Zucker darüber / und gieſſet ein wenig Waſſer daran / damit der Zucker deſto ehe zergehe und ſchmeltzen könne / und die Birn in der Pfannen nicht anbrennen; ſetzts alſo über das Feuer / und kochets ſo geſchwind / als man kan / gleichſam wie eine Suppe in vollem Sud. Unterdeſſen aber ſolle man mit einem Schaum-Löffel die Birn ſtättig ſchäumen und wenden.

Nota. Man ſolle aber die Pfanne oder den Keſſel mit den Birnen nicht vom Feuer nehmen / bis daß man vermeinet / daß es genug gekochet ſeye / welches man wiſſen kan / wann man ſiehet / daß im Aufkochen nicht mehr ſo viel Blaſen oder Brodeln macht / gleichwie im Anfang / auch wann man etliche Tropffen von dieſem Syrup auf einen Zinnen Teller gieſſet / daß derſelbige dicklicht ſtehen bleibt.

Nachdeme es nun nicht flieſſet / ſo hebt mans vom Feur / gieſſet es in ein irrden Geſchirr aus / ſetzts an einen ſaubern Ort / da kein Staub iſt / und läſts ohnbedeckt ſtehen / damit die Feuchtigkeit ſich darvon ziehen möge / und die Birn (oder andere Früchte) den Zucker deſto bäſſer an ſich nehmen könne. Man kan das Geſchirr ein wenig ſchrög ſtellen / damit man / ſo etwan noch Waſſer darinn / ſelbiges abnehmen könne.

Endlich thut man die Birn wieder in die Pfanne oder vorigen Keſſel / wendet ſie darinnen um / und da es nöthig / kan man ſie noch einmal kochen / und hernach etwas kalt werden laſſen / ehe man ſie in die Geſchirre ausſchüttet / worinn man ſie verwahren will / läſt ſie alsdann ein Tag vier oder fünff ſtehen / damit wann dieſelbige noch einige Feuchtigkeit haben / man ſelbige abtropffen könne; das Geſchirr verwahret man alsdann mit einem darüber gebundenen Papier.

10. Wie man die Aepffel einmachen ſolle.

Dieſe werden eingemacht / wie die Birn / nur daß man gar wenig Zucker darzu nehmen ſolle / weiln ſie gar Meelicht ſeynd / und keinen groſſen Geſchmack haben.

11. Schleen gantz grün einzumachen.

Man nimmt friſche Schleen / zerſticht ſie mit einem Meſſer an zwey oder drey Ort / brühet ſie / gleichwie oben die Pfirſing / nimmt hernach ſo viel Zucker als ſie wiegen / und macht einen Syrup mit ein wenig Waſſer / thut die Schleen darein / und läſts ſieden / bis daß ſie gar ſeynd / und der Syrup dick genug iſt.

12. Miſpeln einzumachen.

Man nimmt Miſpeln / wann ſie am båſten gewachſen ſeynd / und ſchålet ſie ſo dûnn / als immer mûglich / zerſticht ſie hernach mit einem Meſſer / und kochet ſie ein wenig / daß ſie mittelmåſſig mûrb werden / trocknet ſie alsdann mit einem Tuch / thut hernach ſo viel Zucker darzu / daß man dieſelbige damit bedecken kônne / låſts damit langſam einſieden / und den Zucker wol annehmen; thut es alsdann in ein irꝛden Geſchirꝛ / und låſts bis auf den nechſten Tag ſtehen: hernach wieder ûber das Feuer eine halbe Stund lang / alsdann abgenommen / und abtropffen laſſen / thut hernach Aepffel-Waſſer eine halbe Maaß zu dem Syrup / und ein Viertel-Pfund friſchen Zucker / und damit geſotten / bis daß es wie eine Gallert wird / letzlich in einem Glaß oder andern ſaubern irꝛden Geſchirꝛ verwahret.

13. Wie man Citronen-Schalen in Zucker einmachen ſolle.

Man nimmt einen groſſen ſchônen friſchen Citronen-Apffel / ſchneidet denſelbigen nach der Långe in ſechs oder acht Theil / oder aber macht Stûcker daraus / daß jedes ohngefehr zween queer Finger breit ſeye; von dieſen Stûcken thut man das Marck und die Kerne fleiſſig heraus / und legt die Schalen etliche Tage lang in friſches Waſſer / ſo man tåglich daran / und das alte darvon gieſſen ſolle / ſo lang / bis man keine Bitterkeit im Waſſer mehr ſchmeckt / und ſelbige alle ausgezogen hat; ſo es nun genug / und die Schalen ſchôn wolriechend und durchſichtig / auch gelind worden / ſo ſiedet man ſelbige ûber einem ſanfften Kohlfeuer / alſo daß ſie fein zart mûrb werden / ſo lang / bis daß man ſelbige mit einer Nadel ſanfft durchſtechen kônne / thut ſie alsdann aus dem Waſſer / und låſts trocknen auf einen ſaubern Tuch / nimmt hernach zu jedem Pfund dieſer Schalen anderthalb Pfund Zucker und ein Nôſſel Waſſer / macht daraus einen Syrup / und låſſet die Schalen darinn ſieden / bis daß ſie gantz klar ſeynd.

14. Wie man Pommerantzen-Schalen in Zucker auf eine andere Art einmachen ſolle.

Man nimmt ſchône friſche Pommerantzen / macht ſechs oder aufs wenigſte vier Stûcke nach der Långe daraus; nimmt hernach die Kern und das Marck darvon / und wirfft die Schalen in friſches Waſſer / darein zum erſten eine gute Handvoll Saltz geworffen / låſts alſo in dieſem Waſſer die Bitterkeit ausziehen / und vier und zwantzig Stund lang drûber ſtehen / hernach dieſes Saltzwaſſer abgegoſſen / und ander friſches Waſſer (ohne Saltz) darûber gegoſſen / und dieſes continuiret neun Tage lang / jedes Tages friſch

Waſſer / und das alte hinweg geſchüttet. Nachdem nun die Bitterkeit genugſam ausgezogen / ſo läſt man dieſe Schalen ferner in gutem Brunnen-Waſſer ſieden / und probirt es mit einer Nadel / ob ſie weich genug ſeynd / hebt es alſo ab vom Feuer / und mit einem Schaum-Löffel heraus in kaltes Waſſer gethan / und abkühlen laſſen / aus dieſem ferner auf ein ſaubers Tuch heraus gelegt / und trocknen laſſen; thut alsdann die trockene Schalen in ein Gläſern Geſchirr / ſo viel als man hat / und gieſſet den Syrup vom Zucker darüber. So es etwan nach dem Einmachen wäſſerig werden ſolte / muß mans abgieſſen / und zu rechter Dicke ferner einſieden / und wieder darüber gieſſen / welches dann ſtättig auch bey allen andern eingemachten Sachen in Acht zu nehmen iſt.

15. Citronen oder Pommerantzen in Zucker einzumachen / daß ſie die Art eines Candir-Zuckers in ſich haben.

Man nimmt Citronen oder Pommerantzen / ſchneidet ſie entzwey; oder aber / ſo man will / ſo kan man ſelbige wol gantz laſſen / will man ſie derowegen gantz laſſen / ſo macht man unten am Boden ein Löchlein darein / damit man das Marck und die Kern heraus nehmen könne; legt ſelbige hernach neun Tage lang in friſches Waſſer / alſo daß alle Tage das alte hinweg gegoſſen / und ein friſches darüber komme / bis daß keine Bitterkeit mehr zu verſpühren; Nach dieſem ſiedet man dieſelbige in unterſchiedlichen Waſſern / ſo lang / bis daß man einen Strohhalm dardurch ſtechen kan / ſo ſeynd ſie recht und mürb genug. Ferner nimmt man zu jedem Pfund Citronen-Schalen ein Pfund feinen Zucker / und ein Quart Waſſer / macht damit einen Syrup / und läſſet in demſelbigen die Citronen-Schalen eine Weile ſieden / ſetzt ſelbige alsdann / wann ſie ausgegoſſen / auf eine Seite / ohngefehr fünff oder ſechs Tage lang / und thut zu jedem Pfund Citronen ein Pfund Zucker / ſchüttet ſelbigen in den Syrup / und kocht die Citronen nochmaln damit / bis daß ſie recht klar werden / nimmt ferner die Citronen heraus / und läſſet den Syrup ſieden.

2. Allerhand Wurtzel-Gewächs einzumachen.

1. Wie man Paſtenach in Zucker einmachen ſolle.

Man nimmt die ſchönſten Wurtzeln / ſchabet dieſelbige / thuts hernach in einen irrdenen Topff mit warmen Waſſer / läſts über dem Feuer ein wenig ſieden / nemlich ſo lang / bis daß ſie lind und weich werden: Schüttet es hernach in eine Seihe aus / läſts abtropffen / alsdann mit einem Leinen Tuch abgetrocknet.

Ferner ſo ſchneidet man die Wurtzeln in Scheiblein / oder Schnitzlein / gieſſet

gieſſet rothen Wein (wann nemlich die Wurtzeln rothe Ruben ſeynd) darüber/ und nimmt zu jedem Pfund der Ruben oder Wurtzeln zwölff Loth Zucker/ Zimmet und Nägelein: Zu weiſſen oder gelben Paſtenachen aber thut man weiſſen Wein.

2. Mannstreu-Wurtzeln einzumachen.

Man nimmt die Wurtzeln/ ſo friſch geſamlet ſeyn ſollen/ die keine Knothen haben/ wäſcht ſelbige rein ab/ thut ſie in ſiedheiß Waſſer/ läſts darinn gantz mürb werden/ wäſchet ſie ferner in zwey oder drey Waſſern ab/ und trocknet ſie mit einem ſaubern Tuch/ hernach ſo man ſie zierlich haben will/ ſo flechtet man ſie/ oder drehet ſie/ wie mans haben will/ nimmt hernach zweymal ſo viel Zucker/ als die Wurtzeln wiegen; zu dem halben Theil dieſes Zuckers nimmt man ein gutes Roſen-Waſſer/ ſo viel vonnöthen ſeyn wird/ und auch ſo viel gemeines Waſſer/ macht darmit einen Syrup/ thut die Wurtzeln darein/ und nachdeme ſie mürb worden/ und klar/ ſo netzt man den übrigen halben Theil Zucker mit Roſen-Waſſer/ und kocht es gleichwie oben bey dem Candiren gelehret worden/ thut die Wurtzeln darein/ ſiedet und ſchüttelt ſie/ ſo lang und viel/ bis daß ſie kalt und gleichſam trocken werden/ legts hernach auf Pappier/ und wann ſie trocken/ in eine Büchſen verwahret.

Nota. Auf dieſe Art kan man auch andere Sachen einmachen und candiren.

3. Alant-Wurtzeln in Zucker.

Wann die Alant-Wurtzel im Herbſt oder Mertz gegraben worden/ ſo wäſcht und ſchabt man ſie wol/ ſchneidet derſelben Sproſſen ab/ und zu Scheiben geſchnitten/ ſiedet ſie in Waſſer/ und wann es geſotten/ ſo gieſt mans ab/ und anders Waſſer darüber/ läſts abermal ſieden/ damit alles Bittere darvon komme/ und ſie wol mürb und weich werden/ gieſſet hernach das Waſſer ab/ und legt ſie auf ein trocken Tuch/ und drey Tag an die Sonne/ thuts alsdann in ein vergläſtes Geſchirr/ und ſo viel Zucker darauf/ daß ſie bedeckt werden/ läſts ſieden/ daß ſie nicht zu hart werden. Wann ſie nun 24. Stund alſo geſtanden haben/ ſo ſeyhet man den Zucker ab/ und gieſſet ihn wieder laulicht darauf/ und läſt ihn mit den Wurtzeln nochmaln kochen/ und dieſes ſo lang/ bis daß keine Feuchtigkeit mehr aufkommet.

3. Von Stauden- oder Hecken-Gewächs macht man in Zucker nachfolgende Sachen.

1. Johannes-Träublein einzumachen.

Man nimmt ein halb Pfund ſchönen Zucker/ läutert denſelbigen mit

friſchem

friſchem Waſſer und einem Weiß vom Ey / ſo neu gelegt ſeyn ſolle / läſts einſieden / bis daß ein wenig dicklicht wird / und am Löffel herab ſpint / und gleich, wie an einem Faden hangen bleibt; thut alsdann daran ein Pfund Johannes-Träublein / läſts mit einander wol einſieden / bis fein dick wird; wann es alsdann vom Feuer gehoben / und ein wenig erkaltet / ſo gieſſet mans in das Geſchirr / wann man ſie verwahren will / läſts etliche Tage offen ſtehen / hernach zugedeckt und verwahrt / wie oben bey andern Sachen / ſo man eingemacht / erinnert worden.

Nota. Auf dieſe Weiſe macht man auch Erbſeln ein.

2. Erbſeln in Zucker / ohne Kern / einzumachen.

Man nimmt Erbſeln / ſo viel man will / thut die Kern heraus / und thut die Hülſen in eine Gläſerne Schalen / hernach Meel-Zucker daran / ſo viel vonnöthen / rührts mit einem hültzern Schäufelein drey Wochen alle Tage um / ſo wird es recht gut.

3. Stichelbeern zierlich einzumachen / daß ſie ausſehen wie Hopffen.

Man lieſet die ſchönſten und gröſten Stichelbeern aus / ſchneidet ſie oben / wo ſie den Butzen haben / Creutzweiß auf / nimmt mit einem kleinen ſpitzigen Höltzlein den Saamen daraus / darnach nimmt man Dorn von einem Hagendorn / ſo ſauber geſchabt ſeyn ſolle / ſteckt erſtlich von den kleinſten / hernach immer gröſſere daran / alſo daß ohngefehr ſieben oder acht an einen Dorn geſteckt ſeyn / und ausſehen wie Hopffen; man ſolle aber zuvor ſo viel Zucker abwiegen / als ſchwer die ausgenommene Stichelbeer mit einander ſeynd / netzt den Zucker mit Waſſer / kocht und ſchäumt ihn ab / thut hernach die angeſteckte Creutz- oder Stichelbeer darein / läſt ſie ſo lang ſieden / bis daß ſie ſchön klar wie Glaß werden / thuts heraus in Geſchirr oder Gläſer / und ſchüttet die Zucker-Brühe darüber / ſo zuvor ein wenig geſotten hat.

4. Stichelbeern / wann ſie noch grün ſeyn / gantz einzumachen.

Man nimmt völlig gewachſene grüne Stichelbeern / wieget ſo viel ab / als man einmachen will / hernach dreymal ſo viel Zucker / als ſie wiegen / nimt hernach zimlich Waſſer / daß der Zucker darinn zerſchmeltzen kan / über dem Kohlfeur / macht daraus einen Syrup / und läſts kochen / ſchüttet alſo die Stichelbeeren darein / und abermal gekocht / nimmts hernach vom Feuer / und läſts drey Tage lang zugedeckt ſtehen; läſts alsdann wieder ſieden / und wieder drey Tage zugedeckt / ferner zum drittenmal gekocht / ausgegoſſen / und verwahret.

5. Hindbeern einzumachen.

Man liſet die ſchönſten und ſauberſten aus / wiget dieſelbige / hernach auch ſo viel Zucker / als ſie wigen / netzts mit Waſſer.

6. Hagenbutten einzumachen.

Dieſe werden nach der Länge in der Mitte von einander geſchnitten / zuvor den Butzen hinweg genommen / hernach ausgekörnt / und das beltzichte heraus geſchnitten / darzu kan man auch ſo viel Zucker nehmen / als die ausgekörnte wigen / damit handeln / wie oben gelehret worden

Nota. Weiln man meiſtentheil die Hagenbutten in Honig pflegt einzumachen / als hat die Hausmutter in nachfolgenden Stücken / ſo von Honig eingemacht werden ſollen / ferner Nachricht zu ſehen.

4. Von Blumen und Blüthe.

1. Roſen in Zucker einzumachen.

Roſen-Zucker wird auf vielerley Weiſe / vornemlich aber nachfolgender Geſtalt gemacht:

Man nimmt die Knöpffe von guten Roſen / bey ſchönem trockenen Wetter / ſchneidet unten das gelbe / bis an die gefarbte Blätter / mit einer Scheere darvon hinweg / thut den Saamen aus den Blättern / und hackt das übrige gantz rein / wigts ab / thut hernach zu jedem Pfund dieſer gehackten Roſen-Blätter zwey Pfund rein geſtoſſenen Zucker / dieſes wol unter einander vermiſcht / und in ein Glaß gethan / an die Sonne geſtellet / und alſo gleichſam diſtilliren laſſen / bis daß es genug iſt.

Auf eine andere Art.

Man nimmt Feld-Roſen / ſchneidet das gelbe von den leibfarben Blättern unten ab / hackts hernach gantz klein / und wigt das gehackte ab / ſo viel nun dieſes gewogen / ſo viel nimmt man auch weiſſen geläuterten Zucker / ſtöſſet denſelbigen gantz klein / und thut alles zuſammen in einen Keſſel / oder ander Geſchirr / und läſts über einem kleinen Kohlfeur mit ſtättigem Rühren ſieden / ſo dick / als man vermeinet / bis daß es genug ſeye / ſchüttet es in eine Schale aus / und verwahrts / wie oben bey andern eingemachten Sachen gelehret worden.

Oder:

Man ſtöſt rothe Roſen und Zucker / eines ſo viel als das ander / ſämtlichen / und ſetzt es hernach an die Sonne / läſts ſo lang ſtehen / bis daß man vermeinet / es ſeye genug / und verwahrts.

2. Blaue

2. Blaue Violen in Zucker einzumachen.

Violen werden in Zucker eingemacht / wie oben von den Roſen gelehret worden: Nemlich / man nimmt im Mertzen die ſchönſte Violen in ihrer bäſten Blühe / wann ſie erſt aufgangen / und ſehr lieblich riechen / pflücket ſie an den Stiehlen ab / alſo daß nichts grünes daran bleibe / hackt es hernach auf einem ſaubern Bret / und wiget ſie ab / nimmt ferner zweymal ſo viel Zucker / als das abgewogene / miſcht es wol unter die gehackte Violen / thut alles in ein groß Zucker-Glaß / machts oben zu / ſtellts an die Sonne.

3. Buretſch oder Boragen in Zucker.

Man nimmt von den blauen Boragen-Blumen oder Blühe / ſchneidet mit einem Scheerlein / oder zopfft mit der Hand die ſchwartzen Butzen darvon; nimmt ferner dieſelbige und zerſtoſſet ſie in einem gläſern oder ſteinern Mörſel mit einem höltzern Stöſſel / und thut unter acht Loth der geſtoſſenen Boragen-Blumen drey Vierling eines Pfundes geſtoſſenen Zucker / miſcht es wol durch einander / ſetzts im Glaß verdeckt an die Sonne / und rührt es offt um.

4. Ochſenzungen-Blümlein in Zucker.

Ochſenzungen-Blühe oder deroſelben Blümlein / ſolle man bey trockenem Wetter / wann ſie am ſchönſten blühen / ſamlen / und ſo man will / kan man das Weiſſe unten darvon abſchneiden / im übrigen ſelbige hacken / und mit ſo viel Zucker / wie die Boragen / einmachen.

Von Conſerven.

1. Eine Conſerve von Violen.

Man ſamlet / nach Belieben / ein halbes Pfund der ſchönſten wolriechenden blauen Mertz-Violen / thut die Stiehl und alles grüne darvon / ſtampfft dieſelbige in einem ſteinern Mörſel mit einem höltzern Stöſſel / darzu thut man vier oder ſechs Loth Candir-Zucker / wol durch einander im Stoſſen vermenget: nimmts alſo aus dem Mörſel auf ein weiſſes Papier / und wieget ſie ab / und darzu / ſo viel als ſie gewogen / feinen Zucker: den Zucker läſt man ſieden / wie ein Candir-Zucker / ſchüttet die Violen darein / läſts ein mal oder zwey mit einander aufſieden / rührt es wol um / kühlet es hernach mit einem ſaubern Meſſer oder Silbern Löffel / läſts vom Feuer / und wann es weder warm noch kalt / ſo verwahret mans.

2. Von Violen-Conſerven hat die Hausmutter noch umſtändigern fernern Bericht in Acht zu nehmen:

Man nimmt von den ſchönen wolriechenden blauen Mertz-Violen

nur die blauen Blätlein / zermalmet dieſelbige in einem ſteinern Mörßner mit einem höltzern Stöſſel / ſo lang / bis daß man kein Blätlein darinnen ſpüren kan; Unterdeſſen läſt mans in einer Pfanne / über einem kleinen Kohlfeuer / im Zucker aufquellen; Aufs meiſte aber nimmt man hierzu vier Pfund / zum wenigſten aber nur ein Pfund Zucker. Zu den vier Pfund Zucker gieſſet man ſo viel Waſſer / daß damit der Zucker allenthalben möge gefeuchtet werden. Setzt alſo die Pfanne / mit dem angefeuchten Zucker / auf ein kleines anglimmendes Feuerlein / und läſſet alſo den Zucker darauf ſchmeltzen.

Wann nun der Zucker anfänget aufzuquellen und zu ſchäumen / ſo nimt man den Schaum mit einem höltzern Löffel ab / und rühret denſelbigen offt um / alſo daß er überall gar werde.

Nota. Man ſolle aber das Feuer mehrentheils hinter die Pfanne machen / damit man den Schaum / ſo mehrentheils hinten bey dem Feuer an der Pfannen aufquillet / deſto leichter abnehmen könne.

Wann der Zucker genugſam abgeſchäumet / ſo ſchieret man alles Feuer mitten unter die Pfanne / läſts ſieden / bis daß der Zucker vom Löffel fligt / wie oben bey dem Candiren gelehret worden.

Oder aber / wann man nach dem Umrühren den Löffel aufziehet / und die abfallende Tropffen ſich krümmen / wie eine Schnecke.

Oder / wann der Zucker wol eingeſotten / und nicht in der Mitte allein / ſondern auch auf den Seiten aufbrodelt / ſo iſt derſelbige hierzu genug und recht geſotten.

Dieſem nach nimmt man den Zucker vom Feuer / und läſt ihn von der gröſten Hitze erkühlen / thut alsdann die zermalmete Violen auf einen Hauffen in die Pfanne / und nur eine Seiten derſelbigen / truckt ſie allgemach mit einem höltzern Löffel unter den Zucker / rühret es alſo ferner durch einander / und ſo geſchwind / als man kan / bis daß ſich die Hitze geleget / welches man mercket / wanns nicht mehr aufprodelt / alsdann hat ſich die Feuchtigkeit in den Violen zertheilet.

Nota. Zu vier Pfund Zucker nimmt man ohngefehr ſo viel zerſtoſſene Violen / als etwan die Gröſſe einer Kindesfauſt von zehen Jahren / oder ein paar kleine Ballen.

Nachdeme es nun beſagter maſſen geſotten / und die gröſte Hitze vorbey iſt / ſo hebt mans mit einem Silbern Löffel aus der Pfanne auf trocken Papier / in Form oder Gröſſe eines Reichsthalers.

Oder: Man ſchneidet es in der Pfanne / wie lange Schnitten; Ingleichem nimmt mans auf den Rucken eines Löffels / daß es ausſiehet wie Maca-

ronen /

ronen / ſo unten hohl ſeynd; Es muß aber der Zucker ſchon ziemlich kalt ſeyn / ſonſten läufft es über den Löffel ab.

Nota. Wann zuletzt der Zucker an der Pfanne rings herum ſich anhänget / und anfängt hart zu werden / alſo daß man denſelbigen nicht wol mehr / wie zuvor / ausnehmen kan; ſo ſolle man an den Enden herum nur etliche Tropffen Waſſer darein fallen laſſen / hernach ein wenig zum Feuer gehalten / bis daß es ſich allenthalben mit dem Löffel wieder ablöſen läſſet; das abgelöſte ſcharret man zuſammen / und macht es / wie voriges / nach Belieben. Es wird aber das letzte nicht ſo ſauber und ſchön von Farben / als wie das erſte ausſehen; kan man derowegen ſelbiges von dem vorigen abſondern / und allein thun / und nach Belieben brauchen.

Im übrigen hat die Hausmutter noch ferner nachfolgende Handgriff wol zu mercken:

1. Wann die ausgegoſſene Conſerve auf dem Papier ſich anhänget / ſo macht man ein breit Zinnen Teller / oder anders Blech / ein wenig warm / ſo gehet es alſobalden ab.

2. Daß ſie ſich nicht anhängen / ſo nimmt mans alſo warm aus dem Papier im Anfang auf.

3. Die Conſerven muß man an einem warmen Ort machen; dann die Kälte dienet nicht darzu.

4. Der Tiſch / worauf man ſie macht / ſolle fein ſauber und nicht fett ſeyn.

5. Das Papier ingleichen ſolle fein weiß / ſauber und trocken ſeyn.

3. Eine trockene Roſen-Conſerve zu machen.

Man nimmt gantz aufgethane Roſen / thut das gelbe und grüne darvon / wie oben geſagt worden / und trocknet hernach die Blätter in papiernen Scharmützeln; nachdeme ſie nun genugſam dürr worden / ſo thut man es in einen ſteinern Mörſer / ſo oben mit einem Deckel zugedecket ſeyn ſolle / ſtöſſet ſelbige zu Pulver mit einem Stöſſel / ſo unten herum mit einem Ledern Sack umwickelt. So es nun fein rein geſtoſſen / ſiebet man ſoche durch ein härines Sieb / verwahret es hernach in trecknen Schachteln / daß es ſeine Farbe behalte.

So man alsdann dieſe Conſerve machen will / ſo nimmt man acht Loth von dieſem Roſen-Pulver / thut es in eine weiſſe ſteinerne Schüſſel; ferner truckt man in ein Glaß den Safft von einer Citronen / läſts eine Weile darinnen ſtehen / daß es ſich ſetzet und kläret / das jenige / ſo vom Safft klar wor-

den / gieſſet man ab über vorbeſagtes Roſen-Pulver in die Schüſſel / und rührt es mit einem ſaubern höltzern Löffel wol um / ſo bekommt es ſeine vorige Farbe wieder.

Unterdeſſen ſchmeltzt man zwey Pfund Zucker / daß derſelbige zu ſeiner gebührenden Conſiſtentz und Dicke werde / wie oben gelehret worden. Nachdeme der Zucker vom Feuer genommen / und nicht mehr prodelt / ſo thut man das angemachte Roſen-Pulver auf die eine Seite in die Pfanne / vermenget es allgemächlich mit dem Zucker / und macht alſo die Conſerve fertig und gar.

Nota. Will man dieſe Conſerve zierlich / wie oben bey den Violen erinnert worden / aus der Pfanne nehmen / und formiren / kan man ſelbiges auch mit einem umgekehrten Löffel und deſſen Rucken verrichten / ſo bleibt es unten hohl / und kan man es auf trocken Papier legen.

Die curioſe Hausmutter hat auch ferner in Acht zu nehmen / daß ſie die Roſen-Blätter / oder das Pulver darvon / nicht zu ſehr mit dem Citronen-Safft anfeuchte / ehe mans in den Zucker thut; dann auf ſolche Weiſe wird es zu ſehr verſieden / weiln der Citronen-Safft ohne das mehr / als was anders / den Zucker fett machet; muß mans derowegen nur ſolcher Geſtalt anfeuchten / alſo daß mans mit der Hand wie ein Ballen machen könne.

Je friſcher dieſe Conſerve / je ſchöner von Farb wird ſie ſeyn / die ſchöne Farbe aber verbleibt nicht länger / dann vier bis fünff Tage.

Wann man von dieſer Conſerve Biſcuiten machen will / ſo gieſſet mans aus der Pfanne in papierne Pfannen / ſo werden ſie gantz voller kleinen Bläßlein / wie ein glåntzendes Eyß ſtehen; das übrige / ſo man aus der Pfannen vollend ausnimmt / kan man zu Macronen machen.

4. Eine Conſerve von Pommerantzen-Blühe zu machen.

Man nimmt ohngefehr einen ziemlichen Buſch Pommerantzen-Blumen / hackt ſelbige klein / thut ſie alſobald in Citronen-Safft / ſonſt werden ſie ſchwartz / darzu nimmt man alsdann zwey Pfund Zucker / drückt aber das gehackte zuvor wol aus / damit deſto weniger Waſſer unter den Zucker komme / handelt ferner damit / wie zuvor bey den Roſen geſagt worden.

5. Eine Conſerve von Pommerantzen zu machen.

Man nimmt Pommerantzen / ſchabt das gelbe darvon in warm laulicht Waſſer / ſonſten wird es ſchwartz; ſetzts hernach aufs Feuer in vollem Waſſer / bis ſolches die Bitterkeit heraus ziehe / man muß aber ſtättig friſch Waſſer drüber ſchütten / bis daß man keinen bittern Geſchmack mehr ſpüret.

Hernach

Hernach druckt mans durch ein ſauber Tuch aus / daß das Waſſer darvon kommt. Das geſchabte / ſo in dem Tuch bleibt / thut man in eine Silberne Schüſſel / in deme es trocknet / ſo wendet mans ſtättig um / ſonſten hängt es ſich ſtättig an der Schüſſel an / uud dieſes continuiret man / bis daß alles trocken iſt.

Unterdeſſen läſt man Zucker zu einer Conſerve ſieden / thut vorige getrocknete Pommerantzen-Schalen darzu / rührt es allenthalben fein wol durch einander.

Nota. So man dieſer Conſerve einen noch bäſſern Geſchmack machen will / ſo gieſſet man nur Pommerantzen- oder Citronen-Safft darunter / und rühret es wol durch einander.

Zu einem Pfund Zucker nimmt man der geſchabten Schalen / ſo viel / als etwan ein Hand-Ballen groß. Des Saffts aber ſo viel / als man will / nach Gutdüncken / jedoch daß man damit den Zucker nicht gar zu naß mache / oder zu viel befeuchte; Man gieſſet es alsdann aus in papierne Pfannen / ſchneidet und formet ſie auf einem Löffel / wie oben gelehret worden.

6. Eine Citronen-Conſerve.

Dieſe wird auch auf vorige Weiſe / wie die von Pommerantzen / gemacht; Nemlich / man ſchabet auch das gelbe bis auf das Fleiſch von den Citronen / ſchüttet Waſſer darüber / bis daß es nicht mehr bitter iſt / und läſts trocknen / wie die Pommerantzen / thuts hernach in den Zucker / darzu noch ein wenig Citronen-Safft / läſts alſo wol gerührt zu rechter Dicke werden / nimt es heraus / und formets / wie oben zum öfftern geſagt worden.

Nota. Etliche machen auch Citronen-Conſerven nur von dem Safft allein / darzu nehmen ſie keine Schalen; dieſe Conſerven aber ſeynd nicht ſo gut / als vorige / ſondern werden ſehr ſauer / und haben keinen ſo guten Geſchmack / als die jenige / wo die Schalen darunter kommen.

7. Eine gute Citronen-Biſcuit zu machen.

Man läſſet Zucker zu einer dicken Conſerve ſieden / thut hernach das geſchabte gelbe von der Citronen darein / wie oben darvon geſagt worden; ferner menget man ein wenig Citronen-Safft und geſchlagens Weiſſe vom Ey darein / darvon bläſet es ſich hernach fein ſchön auf.

Nachdeme man nun den Zucker auf das Papier ausgegoſſen / ſo thut man glühende Kohlen auf eine eyſerne Schauffel / hält ſelbige über den Zucker / ſo bläſet ſich die Conſerve darvon auf. Da ſie nun warm iſt / ſchneidet von denſelbigen Biſcuiten / ſolche werden innenwendig ſchön hohl / löcherickt und leicht ſeyn.

8. Eine Conſerve von weiſſen oder rothen Himbeern.

Von den Himbeern trucket man den Safft gantz gelind aus / verwahret denſelbigen in einem Glaß / und läſt das Dicke gleichſam als eine Hefen darvon zu Boden ſetzen.

Hernach ſchmeltzt man Zucker zu einer dicken Conſerve / und gieſſet vorigen Safft nach Belieben darein / als man vermeinet / daß der Zucker leiden möge / und nicht zu wäſſerig darvon werde / gieſſet es alsdann in papierne Pfannen aus / und ſchneidet ſie wie mans haben will.

Nota. Auf ſolche Weiß kan man auch von Granaden / Weintrauben / Johannesbeern und Schlehen / liebliche Conſerven machen; Will man den Conſerven / ſo von rothem Safft gefärbt ſeyn ſollen / einen lieblichen Geſchmack geben / ſo läſt man den Safft nur durch ein papiernes Krämerhäuslein in den Zucker tropffen / und alſo denſelbigen / bis zu ſeiner Dicke / einſieden / und auf dieſe Weiſe kan man viel Safft in den Zucker thun / daß derſelbige ihnen nicht ſchadet.

9. Eine Piſtachſen-Conſerve zu machen.

Man ſchelet die Piſtachſen in warmen Waſſer / wie die Mandeln / ſtöſt hernach dieſelbige in einem ſteinern Mörſer / und befeuchtet ſie mit Pommerantzen-Blumen-Waſſer / ſonſten geben die Piſtachſen Oel von ſich; hernach thut man es auf einer Seiten in die Pfanne / worinnen man den Zucker geſchelzt hat / wie oben ſchon zum öfftern geſagt worden / rühret es alsdann alles wol durch einander / und ſo mans wolriechend haben will / thut man Muſcus und Amber / ſo mit gar feinem Zucker zerrieben / und durch ein härin Sieb gebeutelt / darunter / macht ſelbiges ferner wie die vorige.

Will man Conſerven von allerhand trocknen confitirten Früchten machen / als: von Abricoſen / Pfirſing / Kirſchen / Pommerantzen / Citronen und grünen Citronen-Schalen / oder dergleichen:

So zerſchneidet man nun dieſelbige in kleine Läplein / oder gewürffelt / und wirfft ſelbige in den Conſerven-Zucker / ſo recht gekocht ſeyn ſolle / mengt es wol durch einander / ſo bekommt es den Geſchmack von unterſchiedlichen Früchten / und wird angenehm / man formt es auch wie obige / nach Belieben.

Nota. Wie man allerhand ſchöne Conſerven / von Bildern und Figuren / machen könne / hat die Hausmutter in der XII. Abtheilung dieſer Claß fernere Nachricht zu erſehen.

10. Eine Conſerve von Roßmarin-Blumen.

Man nimmt die Blumen/ wann ſie noch friſch und gut ſeynd/ wieget dieſelbige ab/ thut hernach zu jeder Untz Blumen drey Untzen Zucker-Candi/ ſtöſts fein durch einander/ und verwahret es.

Von Zelten.

1. Manus Chriſti Zeltlein zu machen.

Man nimmt Zimmet-Waſſer/ ſiedet es auf einer Glut mit Zucker in einer Pfannen/ und nachdeme es wol geſotten/ treibt mans mit einem Löffel wol durch einander/ gieſſet hernach die Zeltlein auf ein Zinnen Blat/ ſo zuvor genetzt ſeyn ſolle.

2. Roſen-Waſſer Zeltlein.

Dieſe werden wie die vorige gemacht/ nur daß man/ an ſtatt des Zimmet-Waſſers/ das Roſen-Waſſer nimmt/ und hernach das Meel von geſtoſſen und præparirten Perlein darein gerühret.

3. Gute Krafft-Zeltlein.

Man nimmt ein Loth Violen-Wurtzel/ läutert hernach ein Pfund Zucker mit lauter Iſoppen-Waſſer/ läſts eine Weile ſieden/ rühret die Viol-Wurtzel darunter/ gieſſet es auf eine Zinnene Blatten/ oder glatten Marmorſtein/ zu Zeltlein in der Gröſſe nach Belieben.

4. Weiſſe Zucker-Zeltlein/ ſo man Krebs-Aeuglein nennet/ zu machen.

Man nimmt ſchönen weiſſen Zucker.
Zucker-Candi/ 1. Loth.
Zucker-Beni/ ana.
Viol-Wurtz/ und
Tragant/ jedes 1. Quintlein.

Dieſe Stücke ſollen alle wol geſtoſſen ſeyn/ hernach zuſammen in einen Mörſer gethan/ und Roſen-Waſſer daran gegoſſen/ jedoch nicht zu viel/ daß es nicht zu dünne werde/ einen Löffelvoll nach dem andern/ diß alles zwo Stunden lang unter einander geſtoſſen; Je länger mans ſtöſt/ je bäſſer ſie werden. Formierts hernach wie Krebs-Aeuglein/ säet Krafft-oder Sterck-Meel auf ein Bogen Papier/ und legt die Krebs-Auglein darauf/ läſts auf einem Ofen trocknen/ thut es hernach in ein Sieb/ rädet das Meel wieder darvon/ und verwahrts.

5. Kräfftige Zimmet-Zeltlein.

Man nimmt ausgeleſenen Zimmet / 1. Loth.
Zucker / 7. Loth.

Den Zucker ſiedet man mit Roſen-Waſſer / und wann er genug geſotten hat / ſo rühret man zuletzt den Zimmet darein / und formieret die Zeltlein nach Belieben daraus.

6. Gute Gewürtz-Zeltlein zu machen.

Man nimmt Zimmet / 1. Loth.
Jngber / ½. Loth.
Nägelein / 1. Quint.
Mußcatnuß / und
Mußcat-Blühe / jedes ½. Quintlein.
Zucker / ½. Pfund.

Den Zucker ſiedet man / wie offt geſagt / und miſchet hernach vorbeſchriebenes Gewürtz darein / und machet Zeltlein daraus.

7. Gute Krafft-Zeltlein.

Man nimmt Benzoi / 1. Loth.
Paradiß-Holtz / ½. Quintlein.
Biſem / 1. Gran.
Feinen Zucker / 7. Loth.

Stöſſet jedes Stück beſonder / und ſiedet hernach den Zucker mit Lavendel-Waſſer / machet Zeltlein darvon.

8. Zeltlein wie Krebs-Augen zu machen.

Man nimmt Krafft-Meel / 2. Loth.
Violen-Wurtz / ½. Loth.
Tragant / 1. Quint.
Biſem / 3. Gran.
Gemeinen Zucker / ein Vierling.
Zucker-Candi / auch ſo viel / machts / wie oben bey den Krebs-Aeuglein gelehret worden.

9. Gute Confect-Zeltlein für Gäſte zu machen.

Man nimmt rothe Garten-Roſen-Knöpffe / eine Handvoll / und zerhackt dieſelbige / zerſtöſt es in einem ſteinern Mörſer / wie ein Brey; nimmt hernach Citronat auch ſo viel / als ein Viertel von einer Birn / und drey Datteln; ingleichem Piſtachi oder Ziren-Nüßlein / 1. Handvoll. Dieſe zerſchneidet man gewürffelt. Ferner

Zimmet /

Zimmet / 1. Loth.
Mußcat-Blühe / auch ſo viel.
Sterck-Meel / 1. Loth.
Zucker / 2. Pfund.

Den Zucker läutert man mit Roſen-Waſſer / rührt hernach obige Stück darunter / macht die Zeltlein groß und klein zum Confect darvon / nach Belieben.

Von unterſchiedlichen Syrupen.

1. Ein guter Violen-Syrup.

Man nimmt Violen / pflückt ſie ſauber ab / und ſchneidet das weiſſe unten darvon / hernach nimmt man zu jeder Untz Violen / zwey Untz oder vier Loth Waſſer / beitzet die abgepflückte Violen in dem Waſſer auf warmer Aſchen ſo lang / bis daß man ſiehet / daß das Waſſer ſo blau als die Violen / alsdann werden die Violen weiß / ſo nimmt man hernach zu jedem Quart vier Pfund feines Zuckers / läſts mit einander zu einem Syrup ſieden / verwahrts.

Auf eine andere Art.

Mann nimmt eine Wurtz der wolriechenden Violen in ihrer bäſten Blüthe / thut dieſelbige in eine Zinnerne Kanne / oder ſteinern Krug / gieſſet heiß Waſſer darüber / läſts von 6. bis 8. Stunden lang darüber ſtehen / truckt hernach die Blumen aus / und thut ſelbige hinweg ; macht ferner das Waſſer wieder warm / und ſchüttet es / wie zuvor / über andere friſche Violen / und dieſes continuiret oder wiederholet man ſo offt / bis daß das Waſſer ſchön blau / wie Violen / wird / den Geſchmack und Krafft der Violen völlig an ſich nimmt. Hernach nimmt man / ſo ſchwer das Waſſer wigt / feinen Zucker / ſiedet es mit einander zu einem dicken Syrup / welchen man auf einem Zinnen Teller oder glatten Stein probieren kan ; wann es nun recht gemacht / ſo verwahret man dieſen Syrup in einem engen wolverſtopfften Glaß / es hält ſich lang / und bleibt gut.

2. Einen Roſen-Syrup zu machen.

Dieſer Syrup wird / wie der vorige / gemacht / nemlich / man nimmt von den ſchönſten purpurfarben Roſen die Blätter / ſchneidet das weiſſe darvon / thut alles zuſammen in eine Zinnern Kannen / fläſch- oder ſteinern Krug / ſchüttet hernach ſiedheiß Waſſer darüber / läſts alſo 6. bis 8. Stund lang ſtehen / bis daß das Waſſer die Farbe aus den Blättern genugſam ausgezogen hat / ballet ſelbige mit den Händen wol aus / und macht voriges Waſſer wieder heiß / und andere friſche Roſen-Blätter darein / darmit wieder gehandelt /

handelt/ wie mit den vorigen / ſo lang und viel / bis daß man vermeint genug zu haben / und das Waſſer ſchön Purpurfarb worden; ſeihet es ab / und zu einem Pfund Waſſer nimmt man ein Pfund Zucker / ſiedet es zu einen Syrup/ wie oben geſagt.

3. Einen guten Syrup von Nägelein-Blumen.

Man nimmt ſchöne wolriechende Nägelein-Blumen / ſchneidet unten das weiſſe von den Blättern ab / nimmt hernach ſo viel Zucker/ als ſie wiegen/ zerſtöſſet den Zucker gantz rein / darnach thut man den zerſtoſſenen Zucker in einen Spaniſchen Krug / alſo daß der Boden des Krugs bedecket werde / hernach die Blätter auch eine Lage darauf / und alſo ferner Zucker und Blätter/ je eines um das andere / bis daß alles darein; verſtopfft hernach den Krug wol zu / und ſetzt denſelbigen in ſiedend Waſſer: wann man nun vermeinet/ daß die Krafft der Nägelein-Blätter genugſam in den Zucker ſich gezogen/ ſo ſeyhet man es durch / und läſts hernach über einem gelinden Kohlfeuer zu rechter Dicke einkochen.

Nota. Auf dieſe Weiſe kan man auch von allen andern wolriechenden Kräutern und Blumen einen Syrup machen/ ſo viel bäſſer/ als wann man denſelbigen auf eine andere Manier macht.

4. Einen kräfftigen Syrup von Boragen zu machen.

Man nimmt ein Pfund Boragen-Safft / und ein halb Maaß Meliſſen-Safft / läſts in einem Töpffen ſieden / und wann das gröbſte von dem Safft auffſteiget / ſo thut man das weiſſe von zweyen Eyern wol geklopfft in drey oder vier Löffelvoll Roſen-Waſſer darzu; wann man nun ſiehet / daß das Waſſer von den Eyern will hart werden/ ſo gieſſet man ein wenig Wein-Eſſig darein / und wann es ſiedet / ſo ſchäumet man es wol ab / ſeyhet es hernach durch ein härin Beutel / und ſetzt das durchgeſeihete wieder über das Feuer / nimmt ferner ein Pfund Zucker darzu/ läſts alſo dick genug zu einem Syrup einkochen; man ſolle auch ein wenig Saffran darein thun.

5. Ein Syrup von Saurampffer.

Man nimmt von den ſchönſten grünen und fetten Blättern des erſten Saurampffers im Jahr / abſonderlich von deme / ſo man ſelbſten im Garten gepflantzet hat / ſtöſt ſelbigen in einem ſteinern Mörſer / preſſet hernach den Safft wol aus in ein Glaß oder vergläſtes Geſchirr. So viel man demnach zu einem Syrup haben will/ thut mans in ein Geſchirr/ ſetzts auf ein ſchnelles Feur/ läſts eine Wal oder zwey thun/ und ſetzts wieder vom Feuer/ ſo ſcheidet und läutert es ſich / und wird ſo klar / als ein Waſſer / dieſes ſeyhet man hernach

nach durch ein Tuch / und wiegt den Safft ab / und thut ſo viel Zucker darzu / läſts allgemächlich zu einem Syrup einſieden.

6. Einen Syrup von Pappeln zu machen.

Man nimmt zwey Untz Pappel-Wurtzeln.

Graßwurtzeln / . . . }
Spargen / . . . }
Süßholtz / . . . } jedes ½. Untz.
Groſſe Roſien ausgekörnt / }

Die Spitzen von Garten- und Haſen-Pappeln.

S. Peterskraut / . . }
Wälſch Bibernell / . . }
Wegrich / . . . . } jedes 1. Untz.
Frauenhaar / weiß oder ſchwartz / }
Rothe Zucker-Erbſen. . . }

Der vier gröſſern / und . . }
der vier kleinern kalten Saamen / } jedes 3. Quintlein.

Dieſe alle kocht man in ſechs Pfund klarem Waſſer / ſo lang / bis daß noch vier Pfund übrig verbleiben: ſeyhet es hernach durch / kochts mit vier Pfund weiſſem Zucker zu einem Syrup.

7. Einen Syrup von Venus- oder Frauenhaar.

Man nimmt zwölff Loth Frauenhaar.

Süßholtz geſchabt / und in kleine Stücklein zerſchnitten / 1. Untz / oder 2. Loth.

Dieſes weichet man zuſammen vier und zwantzig Stunden lang in vier Nöſſel Röhrwaſſer / ſetzts hernach über ein gutes Feuer / läſts einſieden / bis auf ein Quart; zu dieſem nimmt man ferner zwey Pfund geläuterten Zucker / läſts mit einander auf einem gelinden Kohlfeuer zu einem Syrup einſieden / und offt abſchäumen / daß es ſchön klar werde.

8. Einen Syrup von Rüben.

Man nimmt die bäſte Steck-Rüben / ſchälet und kocht ſie in einem ſaubern Topff / alsdann nimmt man den klaren Safft mit ſo viel feinem Zucker / und kochts zu einem Syrup.

9. Ein Syrup von Süßholtz.

Man nimmt 8. Loth Süßholtz / ſauber geſchabt / und wol gerieben.

Frauen- oder Venus-Haar / 2. Loth.
Aniß / und
Fenchel-Saamen / jedes 1. Loth.

Dieſes alles weichet man in vier Nöſſel Regen- oder Brunnen-Waſſer einen halben Tag lang ein / läſts hernach halb einſieden / nimmt alsdann ein Pfund feinen Zucker / kocht alles mit einander zu einem dicken Syrup.

10. Ein Syrup von weiſſen Andorn.

Man nimmt weiſſen Andorn / 2. Handvoll.
Haſelwurtz / 1. Handvoll.
Poley.
Ackermüntz / jedes auch 1. Handvoll.
Süßholtz / 2. Drachma.
Feigen / 1. Loth.
Lange Roſienen auch ſo viel / die Körner ausgenommen.
Pflaumen-Körner.
Aniß.
Fenchel / jedes ¼. Untz.

Dieſes alles ſiedet man in einem Stübchen reinem Waſſer / bis daß es einſiedet auf drey Nöſſel; zwingt es durch ein ſauber Tuch / und läſts mit vier Pfund Zucker zu einem dicken Syrup einſieden.

11. Ein Syrup von Lungenkraut.

Man nimmt Lungenkraut / ſo an den Eychbäumen wächſt.
Wälſche Salbey.
Hyſop.
Haſelwurtz.
Frauenhaar.
Scabioſenkraut.
Weiß Andorn / jedes 1. Handvoll / ferner
Süßholtz klein geſchabt / 2. Untz oder 4. Loth.
Aniß-Saamen / auch ſo viel.
Lange Roſienen / die Körner ausgenommen / ½. Pfund.

Alles zuſammen in einen ſaubern Hafen gethan / mit vier Nöſſel Brunnen-Waſſer / über Nacht zugedeckt und eingeweichet / hernach über dem Feuer bis auf den halben Theil einkochen laſſen / und abgeſiehen / und zu jedem Nöſſel dieſes Saffts nimmt man ein Pfund Zucker / und läſts zu einem Syrup ſieden.

Von Säfften.

1. Ein Safft von Süßholtz.

Man nimmt Süßholtz ein Pfund / rein geſchabt / ſchneidet es in kleine gewürffelte Stücklein / trocknet es in einem Ofen / und zerſtöſts in einem Mörſer /

Mörſer / thut ſolches zerſtoſſene hernach in einen ſteinern Krug / oder ſauber Glaß / das zuvor nicht gebrauchet worden; ferner thut man

Haſelwurtz.

Scabioſenkraut.

Iſop und ander Waſſer darzu / daß ſolches vier queer Finger hoch über das Süßholtz hergehe / ſetzt hernach den ſteinern Krug wol zugeſtopfft in einen Keſſel voll Waſſer / beſtopfft denſelbigen rund herum voll Heu / daß er im Waſſer nicht umfallen könne; läſſet ſolchen vier Stunden lang in ſiedendem Waſſer ſtehen / und dieſes thut man acht Tage / zehen Tage nach einander; darnach ſeyhet mans durch eine Schüſſel / und ſetzet die Schüſſel auch über ſiedendes Waſſer / läſts ein wenig evaporiren oder einbrodeln / thut alsdann darzu ein Pfund weiſſen Zucker-Candi fein geſtoſſen.

2. Einen guten Quitten-Safft auf unterſchiedliche Art zu machen.

Man nimmt gute friſche Quitten / ſchälet dieſelbige / und reibt ſie auf einem Reibeiſen / preſſet hernach den Safft auf einer Handpreſſe aus / läſt ſelbigen durch einen Leinen Sack lauffen / und läutern / wie ein klaren Tranck; hernach thut man zu dem durchgelauffenen Safft geſtoſſenen Zucker / und ſiedet es mit einander / gleichwie man den Zucker läutert: Zu einem Stübichen dieſes geſottenen Saffts nimmt man alsdann das Weiſſe von fünff Eyern / rühret es unter einander / und läſts allgemach damit ſieden / und wann es anfängt in die Höhe zu ſteigen / ſo nimmt man das Feuer vom Keſſel hinweg / läſts alſo über einem kleinen Feuer ſtehen / daß es immer allgemach ſiede / hernach thut man in der Mitte des Keſſels das Weiſſe vom Ey ein wenig hinweg / daß man den Safft ſehen könne / wann alsdann derſelbige anfängt Blaſen zu gewinnen / ſo läſt man ihn gemächlich noch ein wenig ſieden / hebts hernach vom Feuer / und ſchäumt es nicht / läſts ſtehen / bis daß es kalt wird.

Weiter nimmt man ein weiſſes wüllen Tuch / macht daraus einen Sack / wie oben der Leinen geweſen / ſchüttet den Safft ſamt dem Schaum in den wüllen Sack / läſt denſelbigen in ein ſauber Gefäß ablauffen / diß behält man.

Das geriebene von den Quitten / worvon man den Safft ausgepreſſet hat / zerreibet man mit den Händen gantz klein / thuts in einen vergläſten Hafen / ſchüttet wieder Waſſer darüber / ſetzt es zum Feuer / läſts noch einmal kochen / und preſſet es aufs allerſäuberſt und härteſt aus; diß giebt einen dicken Safft / dieſen verwahret man beſonders.

Wann man nun den Safft will abſieden / ſo nimmt man von dem erſten Safft / der mit Zucker geſotten iſt / ohngefehr drey Häfelein voll / thuts

in

in ein Möſſinen Becken / je gröſſer / je báſſer / ſetzt es übers Feuer / und láſts gleichwie ein Fleiſch ſieden / wann es alsdann anfángt dicklicht zu werden / ſo nimmt man ein Häfelein voll von dem letzten Safft auf einmal / und ſchüttet es ins Becken zu dem vorigen Safft / weil er über dem Feuer ſtehet / rühret es mit einem hölzern Löffel / láſts ſo lang ſieden / bis daß es ſeine rechte Dicke bekommet. Oder

Auf eine andere Art.

Man reibet gute geſchälte Quitten auf einem Reib-Eyſen / zwingts durch ein Tuch / thuts in ein Möſſines Keſſelein übers Feuer / láſts ſieden / und verſäumt es / darzu thut man halb ſo viel Zucker / als dieſes Quitten-Saffts iſt / láſts mit einander zur Dicke über einem ſanfften Kohlfeuer kochen.

3. Johannesträublein-Safft zu machen.

Man preſſet unter einer Preſſe Johannesträublein aus / wigt hernach den Safft / zu dieſem Safft jedes Pfundes nimmt man zwey Pfund geſtoſſenen Zucker / ſtellet es offt an die Sonne / láſts ſo lang / als man will / darinn ſtehen / rührt es offt um / ſo bleibt dieſer Safft friſch Jahr und Tage.

4. Einen guten Roſen-Safft zu machen.

Man nimmt der ſchönſten Leibfarben Roſen / wann die Knöpff erſt halb / bey nahe ein tauſend Stück / zopffet hernach die Blätter fein ſauber ab / und ſäubert ſie aufs fleiſſigſte / zerreibt auch einen Knopff nach dem andern unter den Händen / damit ſelbiger ſich weiter öffne / und alſo das warme Waſſer báſſer durchdringen möge / hernach thut man die Roſen in einen groſſen irrdinen vergláſten Krug / láſt hernach Brunnen-Waſſer / ſo viel vonnöthen / ſieden / und ſchüttet alſo das ſiedende Waſſer über die Roſen in den Krug / rührt es wol um mit einem Holtz / damit es ſich mit dem Waſſer wol vermenge. Nachdeme nun die Roſen bedecket / ſo láſſet man ſelbige vier und zwantzig Stund lang erbeitzen / ſchüttet hernach alles in einen Keſſel / láſts zwey oder drey Wall thun / und ſeyhet die Brühe durch / truckts aufs ſtärckſte aus / ſo viel als immer müglich unter einer Preſſe / oder zwiſchen zweyen Höltzern / alſo daß nichts mehr übrig bleibt / als die trockene weiſſe Roſen; die Brühe aber wird riechen wie ein Roſen-Waſſer / und die Blätter wie ein rother Wein.

Ferner / das abgeſiehene oder durchgetruckte Waſſer gieſſet man in ein groſſes ſaubers Glaß / ſo hierzu tauglich iſt / hierzu thut man noch fünff hundert abgezopffte Roſen / wie zuvor / alles in einen Krug; nimmt vorige Brühe / und machts über einem Feuer warm / bis daß es ſchier anfángt zu ſieden / gieſt es in den Krug über die Roſenblätter; dafern nun diß Waſſers nicht genug wäre / ſo muß man ein wenig anders ſiedends Waſſer darüber gieſſen /

und dieſes alles / wie zuvor / vier und zwantzig Stund beitzen laſſen; hernach ſiedet mans ein wenig / ſeyhet es durch / truckts aufs ſtärckſte aus / und ſo alles abgeſiehen iſt / ſo rührt man zu 36. Loth dieſes Waſſers ein Pfund Zucker/ den Zucker leget man alſo ungeläutert in die Brühe/ und ſiedet denſelben ſo lang/bis es die Dicke eines Syrups / ſo nicht zu viel geſotten / überkommet. Dann weil die Roſen nicht gar ohne einzelen Schleim ſeyn/ ſo machen ſie den Syrup etwas dick.

Wann nun dieſes zu einem dicken Safft geſotten/ſo thut mans heraus/ in ein gläſern oder ſonſten vergläſtes ſaubers Geſchirr.

II. Vom Einmachen in Honig.

Weil man bey den Confectſachen nicht nur allein den Zucker / ſondern auch Honig zu faſt vielerley Sachen / ſo wol zur Ergötzlichkeit als Artzney dienlich und nöthig/ im Gebrauch hat; als haben wir der Hausmutter / von Erwählung und Güte des Honigs / oben in der Claſſ. XXII. und derſelben Abtheilung/ ſub N. VIII. in etwas Anleitung gegeben. Im übrigen iſt zu unſerm Vorhaben noch ferner zu wiſſen vonnöthen:

I. Von der Natur und Eigenſchafft des Honigs.
II. Wie man den Honig läutern ſolle.
III. Die Prob.

I. Anbelangend die Natur und Eigenſchafft des Honigs; ſo iſt derſelbige hitzig uud trocken im andern Grad; hat die Art/ daß er abſtergirt und eröffnet; befördert den Harn; iſt eine Artzney der Bruſt; reiniget alle Durchgänge/ und bekommet den kalten phlegmatiſchen Complexionen und alten Leuten wol; iſt zu allen Speiſen bequem / und giebt ein gut und löblich Nutriment, erwärmet den Magen/ und bewegt den Stuhlgang.

Hingegen iſt der Honig dem Gedärm/ wegen vieler Bläſten / ſchädlich/ verwandelt ſich leichtlich in Gall; verſtopfft Leber und Miltz; erregt das Fieber; giebt Urſach zum Grimmen / und ſo man deſſen viel roh gebraucht / verurſacht er den Huſten; iſt dem Haupt ſchädlich/ und verfinſtert den Verſtand / hat man derowegen folgendes vonnöthen:

II. Wie man den Honig läutern/ corrigiren und zurichten ſolle.

Den Honig / ſo man zu Confectſachen/ einzumachen/ oder in der Kuchen brauchen will / ſolle zuvor auf nachfolgende Weiſe geläutert und zugerichtet werden:

Erſtlich/ man nimmt den Honig / thut ſelbigen in einen Möſſinen oder Küpffernen Keſſel / ſchüttet hernach halb ſo viel Waſſer daran / und läſts wol durch einander ſieden auf einem Kohlfeuerlein/ verſchäumet denſelbigen ſtättig/

bis daß das Waſſer einſiedet / ſeyhet ihn alsdann durch ein reines zartes wüllen Tuch.

Sonſten nimmt man auch das Weiſſe von einem Ey / klopffet ſelbiges wol / ſchüttet hernach ein wenig Waſſer daran / thut ſelbiges in den Honig / ſiedet und ſchäumet es / läſts kalt werden / nachdeme es durchgeſiehen worden.

Will man den Honig ohne Feuer ſchäumen / ſo bäſſer als voriges seyn ſolle / ſo thut man den Honig in ein weites verglaſtes Geſchirr / deckt denſelbigen fleiſſig zu / über den dritten oder vierdten Tag deckt man ſolchen wieder auf / und nimmt den Schaum oben mit einem Löffel herab / ſo wird es bäſſer / wie ob bemeldet.

III. Die Prob des Honigs betreffend / haben wir bereits droben in der Claſſ. XXII. davon etwas Anweiſung gethan / vornemlich aber ſolle derſelbige zu unſerm Vorhaben ſchön durchſichtig / Goldfarb und glatt ſeyn / auch ſo man denſelbigen überſich ziehet / einen feinen langen Faden machen / der aneinander verbleibet / und im Fallen kein Geräuſche giebt.

Nachdeme nun der Honig / vorbeſagter Lehr nach / gereiniget und geläutert / ſo werden in denſelbigen / ſo wol zur Küchen als Artzney / vornemlich folgende Sachen eingemacht:

1. Quitten in Honig einzumachen.

Man nimmt der allerſchönſten und zeitigſten Quitten / nicht friſch von dem Baum / ſondern die ein wenig gelegen ſeynd / ſchneidet hernach jede in etliche Theil / als 4. 5. 6. je nachdeme die Quitte groß / das ſteinichte und den Kern thut man heraus / die geſchnittene Stücke thut man alsdann in einen Keſſel / gieſſet klares Waſſer darüber / und ſetzt es zum Feuer / läſts ſo lang ſieden / bis daß ſie weich / gieſſet alſo das Waſſer darvon / legt die Stücklein auf ein ſauber Papier / beſteckt dieſelbige mit Nägelein / Zimmet / Mußcat-Blühe und Citronenſchnitz / alsdann ferner in geſchaumten Honig / ſo zu rechter Dicke geſotten / eingemacht.

Nota. Man macht auch bisweilen unter die Quitten wolzeitige Schlehen / läſts mit einander ſieden / giebt gar ein gutes und liebliches Confect / darzu thut man auch voriges Gewürtz / ſo iſt es geſund und gut zum Magen.

2. Weichſeln in Honig einzumachen.

Man nimmt Honig / nachdeme man viel oder wenig einzumachen in willens hat / thut darzu ein wenig Waſſer / läſts mit einander ſieden / bis daß es ein wenig dicklicht wird / ſäumt es im Sieden wol ab / thut hernach die abgezopffte Weichſeln in ein Fäßlein / und ſchüttet den geläuterten Honig (ſo zuvor erkaltet ſeyn ſolle) daran / läſts alſo ſtehen / bis daß mans braucht.

Nota.

Nota. Auf dieſe Art kan man auch Johannesträublein und Erbſein einmachen / man darff ſie aber nicht abzopffen; die Erbſeln muß man in dem Glaß oder Büchs / worinn man ſie einmachen will / fein auf einander trucken / hernach erſt die Brühe darüber gieſſen.

3. Grünen Imber einzumachen.

Man nimmt den bäſten / ſchönen / weiſſen Imber / ſo viel als man will / machet hernach eine Lauge von Weintrüſen-Aſchen / ſchüttet dieſelbige über den Imber / läſt ihn ſo lang darinnen weichen / bis daß man die obere Haut darvon abziehen kan. Wann man demnach die Haut abgezogen / muß man denſelbigen auch reinigen / und alle Nebenzäſerlein darvon thun / gieſſet alsdann friſche Laugen darüber / läſts ſo lang ſtehen / bis daß die Imber weich genug wird / je nachdeme die Lauge ſcharff iſt / man ſoll es aber nicht gar zu weich werden laſſen / ſonſten verlieret die Imber ihre Krafft / und damit gar verderbet / darum muß man fleiſſig darauf Achtung geben / offt probieren / und etliche Zähen von einander ſchneiden / und beſehen / ob es genugſam durchgeweichet iſt; Wann es nun genug geweichet / ſo muß man mit einem ſcharffen ſubtilen Federmeſſerlein alle harte Aederlein innwendig im Imber durch-durchſtechen und abſchneiden / damit der Imber fein mürb werde. Nachdeme er nun alſo gebeitzet und durchſtochen iſt / ſo gieſſet man die Lauge ab / und wäſcht den Imber wol in friſchem Waſſer / alſo daß man die Lauge daran nicht mehr ſpüren könne / derowegen kan man denſelbigen auch wol über Nacht im friſchen Waſſer ligen laſſen / und Morgens gemächlich abgewaſchen / damit die Imberzehe / wegen des Durchſtechens / nicht von einander falle / noch zerbrochen werden möge / diß kan zween oder drey Tag lang nach einander geſchehen / wie geſagt / bis daß man die Lauge daran gar nicht mehr verſpüret / und das Waſſer nicht mehr glatt nach der Laugen iſt.

Ferner trocknet man die abgewaſchene Imberzehen auf einem härin Sieb / macht alsdann von Zucker / oder halb Honig und Zucker / einen Syrup / nach Gefallen / gieſſet denſelbigen über den Imber / und verwahrts.

Nota. Wann etwan der Syrup über dem Imber anfängt gar dünn zu werden / nachdeme derſelbige noch viel Feuchte aus der Imber ausgezogen / ſo gieſſet man alles wieder von dem Imber in eine Pfanne / läſts ferner zu rechter und genugſamer Dicke einſieden / gieſſet es alſo wieder darüber / und verwahrts in einer Zinnen Büchs oder groſſem Zucker-Glaß.

4. Wie man den Calmuß in Honig einmachen ſolle.

Man ſucht von Calmuß die ſchönſten und friſcheſten Würtzelein aus /

 ſiedet

ſiedet dieſelbige über einem ſanfften Kohlfeuerlein mit friſchem Waſſer / ſo lang / bis daß ihnen die Bitterkeit und der ſtarcke Geſchmack vergehet / ſchabt ſie hernach mit einem ſcharffen Meſſerlein / ſchneidet es ferner zu kleinen Stücklein / nach Belieben / thut ſelbige ferner in ſauber friſches Waſſer / läſts über dem Feuer noch einen Wall darüber gehen / und trocknet ſie auf einem Tuch / oder Honig-Sieb / nachdeme ſie nun trocken / ſo macht einen Syrup darüber von Honig / oder halb Honig und halb Zucker.

5. Wie man Bibernellen-Wurtzeln in Honig einmachen ſolle.

Man nimmt der bäſten und geſchlachteſten Wurtzeln / ſchneidet ſelbige nach beliebter Gröſſe / und ſpaltet ſie von einander / läſſet es auch im friſchen Waſſer baitzen / oder aber ſieden / bis daß ſie lind und mürb werden / wie zuvor von dem Calmuß geſagt iſt. Nachdeme ſie nun genug und getrocknet worden / ſo macht man einen Syrup von Honig darüber / läſts auch mit einander ſieden / bis daß es dick genug wird.

6. Wie man Mußcat-Nüß in Honig einmachen ſolle.

Man ſucht die ſchwereſten und friſcheſten Mußcaten-Nüſſe aus / läſt dieſelbige in einer Weyd- oder Trüſen-Aſchen ſo lang baitzen / bis daß ſie mild und lind werden. Man ſolle aber dieſelbige nicht gar zu ſehr verwaſchen / damit ſie ihren Geſchmack und Geruch behalten mögen. Welches auch von dem Imber / Calmuß / 2c. ſolle verſtanden werden. Nachdem ſie nun mild und weich worden / ſo nimmt man ſie aus der Laugen / ſchabet das obere Häutlein herab / und wäſcht ſie mit einem Waſſer / legt ſie auch in ander friſches Waſſer / ſo lang / bis daß man die Lauge wieder ausgezogen hat. Nachdeme ſie nun aus dem Waſſer genommen / und auf einem Leinen Tuch getrocknet / ſo gieſſet man den Syrup von Zucker und Honig darüber / und ſo derſelbige zu wäſſerig wird / ſchüttet man ſolchen ab / und ſiedet ihn zu rechter Dicke / wie oben gelehret worden.

7. Wie man Quitten in Honig einmachen ſolle auf eine ſonderbare Art.

Man nimmt der ſchönſten und zeitigſten Quitten / die eine Weile gelegen / und nicht gleich friſch vom Baum kommen / ſchneidet eine jegliche in vier / ſechs oder mehr Theil / je nachdeme dieſelbige groß ſeynd / thut die Kerne nud das ſteinichte darvon. Die Quitten-Stücker thut man in einen Hafen / und verſpreiſſet denſelbigen / alſo daß / wann man ihn umſtürtzet / daß die Quitten-Stücker nicht heraus fallen können. Ferner nimmt man einen andern Hafen / der ein wenig weiter ſeye als der vorige / füllet dieſen mit ſiedendem

Waſſer

Waſſer halb voll / und ſtürtzet den andern mit den Quitten darauf / ſtellet dieſe beyde Häfen auf einen Dreyfuß über ein Kohlfeuer / und läſt alſo das Waſſer im unterm Hafen wol ſieden / ſo werden die Quitten im obern Hafen gantz weich und mild / und nicht ſo wäſſerig / als wann man ſolche mit Waſſer ſieden läſt. Nachdeme ſie nun mittelmäſſig weich / ſo nimmt mans aus / und läſts auf einem saubern Tuch trocknen / hernach mit Zimmet und Nägelein geſpickt / und guten verſchäumten Honig / ſo zu rechter Dicke geſotten / darüber gegoſſen / und alſo eingemacht.

Nota. Wann man unter dieſe Quitten auch rohe Neſpeln und wolzeitige Schlehen mit einander einmacht / ſo giebt es ein liebliches Confect.

8. Wie man Wälſche Nüß in Honig einmachen ſolle.

Die Wälſche Nüſſe ſollen um S. Johannis-Tage vom Baum gebrochen / hernach mit einem ſpitzigen Holtz Creutzweiß durchſtochen werden; leget ſelbige alsdann in friſches Waſſer ein Tag oder zehen / giebt denſelbigen täglich friſches Waſſer / und ſchüttet das alte hinweg / damit von den Nüſſen alle Bitterkeit möge ausgezogen werden; Ferner thut man ſelbige in einen Keſſel oder anders Geſchirr / läſts über dem Feuer fein gemächlich ſieden / damit ſie gelind und mürb werden. Man ſolle aber gute Achtung darauf geben / damit ſelbige nicht gar verſieden / und zu einem Brey werden. Nachdeme ſie nun genug geſotten / ſo thut mans aus dem Waſſer vom Feuer / läſts auf einem ſaubern Tuch trocknen / und beſteckt ſelbige mit Zimmet / Nägelein / Pommerantzen-Schalen / und dergleichen / macht hernach einen Syrup von Honig / und läſt ſelbigen zu rechter Dicke werden / und gieſſet ihn darüber / und beſchweret dieſelbige / daß ſie unter dem Syrup bedeckt werden.

Nota. Dafern die Nüſſe den Syrup / nach dem Einmachen / etwan zu dünn oder wäſſericht machen / ſo muß man ſelbigen abgieſſen / von neuem wieder zur rechten Dicke einſieden laſſen / und alſo wieder darüber gieſſen / wie oben zum öfftern angezeiget worden. Will man die Nüſſe nicht mit Gewürtz beſtecken / ſo zerſtöſſet man das Gewürtz / und vermiſcht es unter den warmen Honig / iſt alſo dieſes faſt kräfftiger als voriges.

VIII. Von wolriechenden Sachen.

1. Perfurmirte eckichte Küchlein zu machen.

Man nimmt zwölff Gran grauen Ambra / und ſechs Gran Biſem / und zerſtöſt ſelbiges mit Zucker-Scheiblein / wältzet es in dünne Küchlein / und ſchneidet ſie wie Diamanten / oder macht ſie rund zu Kugeln; damit kan man eine Maaß Wein perfurmiren.

2. Wolriechendes Confect zu machen.

Man nimmt zu einem Pfund feinen geſtoſſenen Zucker ſchön weiſſes Sterck-Meel acht Loth; macht alsdann Tragant an mit Zimmet-oder Roſen-Waſſer/ vermenget ſelbiges mit dem Zucker und Meel zu einem Taig/ thut darzu ſo viel Biſem/ als man will/ macht aus dem Taig allerley Confect in Form nach Belieben.

3. Macaronen zu machen.

Man nimmt zu einem Pfund feinen Zucker ein Pfund der båſten Mandeln/ weichet dieſelbige in kaltes Waſſer/ ſo lang/ bis daß ſie ſich ſchålen laſſen. Nachdeme ſie nun geſchålet/ und alles unreine darvon hinweg gethan iſt/ zerſtöſſet man dieſelbige in einen ſteinern Mörſer mit ein wenig Roſen-Waſſer; thut ſie hernach in eine Schüſſel mit dem Zucker/ ſetzts über ein gelindes Kohlfeur/ und rühret es ſtättig/ bis daß es abſtehe von dem Boden der Schůſſel/ und thut darzu zween Gran Biſem/ und kocht ſie alſo.

4. Wie man die ſchönen groſſen Biſem-Kugeln machen ſolle.

Man nimmt ein Loth ſchönen weiſſen Tragant/ gieſſet darüber vier Loth Brunnen-Waſſer/ låſts über Nacht weichen; des andern Tags truckt oder zwinget man den Tragant durch ein ſaubers Tuch/ ſtöſſet denſelbigen zu einem Taig mit ſchönen zerſtoſſenen Zucker ziemlich ſtarck und hart aus/ hernach macht man Kugeln daraus/ nach Belieben/ und wann man ſelbige in der Hand fein glatt gewålgert hat/ ſo wåltzet man ſie in einen Schachtel-Deckel/ und låſſet ſelbige hin- und wieder lauffen/ und ſolches faſt eine Stund lang/ bis daß ſie gantz hart gemacht werden/ ſonſten bekommen ſie Flecken. Ehe man aber die Kugeln daraus macht/ ſo nimmt man zween Gran Biſem/ reibt ſelbige in einem Mörſer gantz klein und zart/ und vermiſchet ſolches unter den Zucker/ låſſet es alſo drey Tage lang auf einem Blech trocknen.

Nota. So man Coriander darein haben will/ ſo ſteckt mans mit einem Höltzlein hinein/ vermacht das Loch/ und låſts wieder umlauffen/ bis daß es rund wird. Im übrigen wird die verſtändige Künſtlerin dieſer Confectſachen/ aus beſagten wenigen/ von wolriechenden Zuckerwercken/ ſchon wiſſen ein und anders/ ſo zu Verhütung vieler Weitläufftigkeit hierinn nicht beſchrieben/ und mit Fleiß unterlaſſen worden/ zu verfertigen.

IX. Von

IX. Von allerley Zuckergebachens.

1. Unterſchiedliche Arten von Marcypan-Taigen.

Man nimmt zwey Pfund ſchöne Mandeln / legt ſelbige ſo lang in laulicht Waſſer / bis daß ſie ſich ſchälen laſſen / hernach ſtöſſet man dieſelbige in einem ſteinern Mörſer / mit ein wenig Roſen-Waſſer; nimmt ferner anderthalb Pfund Zucker / fein rein durchgeſiebet / und wann die Mandeln zum Taig fein wol geſtoſſen ſeynd / ſo nimmt man ſie aus dem Mörſer / und knetet den Taig wol mit ein wenig durchgeſiebten Zucker / und läſts eine Stunde lang ſtehen / daß es kalt werde / wältzet hernach den Taig gantz dünn / gleichwie man den Tarten-Taig zu machen pflegt / ſchneidet nach einem Teller oder andern runden Scheiben denſelbigen ab / und machet einen Rand darum / und füget ihn zuſammen / ſetzt es auf einen Kuchenboden und bächt es: Nachdeme es nun gebachen iſt / ſo nimmt mans aus dem Ofen / und beſtreicht es mit Roſen-Waſſer-Zucker und Weiß vom Ey / rühret alles wol durch einander / und beſprützet es mit einer Bürſten / ſetzts hernach wieder in den Ofen / und ſo man merckt / daß das beſtrichene Weiſſe aufgehet / und hoch aufſteiget / ſo nimmt mans heraus / und ſetzts auf ein lang ſtück Marcypan / der erſt unlängſt gebachen worden: In der Mitte des Marcypans ſteckt man allerley Zuckerwerck / vergüldet es alſo ferner mit Gold auf ein geſchlagen Eyerweiß.

2. Eine andere Art eines Marcypan-Taigs.

Man nimmt zu einem Viertel eines Pfundes geſtoſſener Mandeln vier Loth ſchön geſtoſſenen guten Zucker / mit Eyerklar angerieben / rührts unter die Mandeln / aber das eine muß ziemlich dick ſeyn / daß es nicht kan vom Löffel ablauffen / würcket es mit einem geſtoſſenen Zucker gantz wol ab / daß mans in Formen trucken kan / und läſts beym Ofen trocknen.

3. Marcypan auf eine andere Art.

Man nimmt drey Viertel-Pfund ſüſſe Mandeln / legt ſelbige über Nacht in friſches Brunnen-Waſſer / ſchälet und ſtöſſet ſie klein in einem ſaubern ſteinern Mörſel / beſprengt ſelbiges unter wehrendem Stoſſen bisweilen mit ein wenig Roſen-Waſſer / dann darvon bleiben ſie ſchön weiß / ſonſten werden ſie von ihrem Oel gelb; Ferner zerſtoſſet zwey Pfund ſchönen weiſſen Zucker unter die Mandeln / nimmt hernach eine runde Form oder Teller / legt darauf ſolcher Gröſſe eine Oblate / auf dieſe ſtreicht man das Marcipan-Muß oder Taig mit einem naſſen Meſſer / ſo dick als man will / ſetzt es in einen kleinen Ofen oder Paſteten-Pfannen / und weil es bächet / beſprengt mans mit Zucker / oder mit ein wenig Roſen-Waſſer / darunter viel Zucker

vermiſchet worden / netzt in dieſem vermiſchten Waſſer eine Feder / und beſtreicht die Marcypan offt damit.

Nota. Man nimmt auch wol zu einem Pfund Zucker nur acht Loth Mandeln / giebt eine wolgeſchmackte Marcypan.

4. Macaronen zu machen.

Man nimmt zu einem Pfund feinen Zucker ein Pfund der bäſten ſüſſen Mandeln / weichet dieſelbige in kaltes Waſſer ein / und ſchälet ſie / nimmt alles Unreine darvon / zerſtöſſet ſelbige zu einem völligen Taig in einem ſteinern ſaubern Mörſer / mit ein wenig Roſen-Waſſer: thut ſie hernach in eine Schüſſel mit dem Zucker / ſetzts über Kohlen / rührt es um / bis es rein abſtehe von dem Boden der Schüſſel / thut darzu zwey Gran Biſem / ſo man will / bächts auf Oblaten.

5. Auf eine andere Art.

Man nimmt zu einem Pfund friſcher / ſüſſer / geſchälter Mandeln zwey Pfund Zucker / machts mit Zimmet- und Roſen-Waſſer zu einem Taig an / trägt ſolchen Taig auf Oblaten / in Form ablang geſpitzter Wecklein / oder anderer Form / nach Belieben / bächt hernach ſelbige in einem Ofen oder Pfannen.

Nota. So man dieſe Macaronen gar gut haben will / ſo nimmt man an ſtatt des Zuckers Manus Chriſti Täfelein / und machts damit an.

6. Macaronen auf Wälſche Art zu machen.

Man nimmt der ſüſſen und rein geſchabten Mandeln ein Pfund / zerkniſchet dieſelbige wol in einem ſteinern Mörſel / thut darunter ein halbes Pfund feinen Zuckers / unter wehrendem Stoſſen benetzet man ſolche mit Roſen-Waſſer / damit ſie nicht gelb oder ölicht werden. Aus dieſem Taig macht man hernach feine kleine ablange Wecklein / auf Oſtien-Blätter formiret / und bächet ſelbige in einem Ofen; nachdeme ſie nun halb gebachen ſeyn / ſo nimmt man zerſtoſſenen Zucker / knettet denſelbigen mit Eyerweiß und ein wenig Pommerantzen-Safft / und macht ſelbiges wol weich; nachdeme nun das gebachene faſt gar iſt / ſo hebt mans aus dem Ofen heraus / und ſtreicht ein wenig Zucker mit einer Feder darauf / ſchiebet es wieder in den Ofen / daß es eine Farbe bekomme / und bächet es alſo gar.

Nota. So man des Zuckers zu viel nimmt / ſo wird es gar taigig / und gantz unlieblich / und unluſtig zu eſſen. Will man dieſes / in Mangel eines Ofens / nur in einer Stuben oder auf einem Küchenheerd bachen / ſo macht man ein Eyſernes Kuchen-

Schäuflein

Schäuflein glüend / fähret alſo ſittiglich darüber / damit es nicht berühret oder verbrennet werde / ſo lang und viel / biß daß man ſiehet/daß es ſich ſchön genug gefärbet hat/und nachdeme es auf einer Seiten recht / ſo wendet mans auf die andere/machts ebenmäſſig/ wie zuvor/und auf dieſe Weiſe iſt es bäſſer/ als wann ſie im Ofen gebachen worden / da ſie ſonſten offt nach Rauch ſchmecken.

7. Zucker-Hippen zu machen.

Mann nimmt ſchönen weiſſen geſtoſſenen und reingeſiebten Zucker / machet denſelbigen zu einem Taig mit Tragant / ſo in Roſen-Waſſer eingeweichet worden / in ſolcher Dicke/ als man die Hippen haben will / wircket es auf einem ſaubern Tiſch mit Zucker-Meel/daß es nicht anklebe / formirt hernach mit einem runden Holtz die Hippen/ läſſet ſelbige auf einem ſaubern Papier in einem Sieb in einer warmen Stuben trocknen. Will man dieſe Hippen ſchön braun und wolriechend haben / ſo thut man in das Waſſer / womit man den Tragant anmacht/ ein wenig Biſem / und ſo mans will von Zimmet haben/ ſo thut man zu zween Theil Zucker ein Theil geſtoſſenen und gerädenen Zimmet / ſtöſſet ſolches mit dem Tragant zu einem Taig / und formet es über die Hippen-Höltzer/ wie geſagt worden.

8. Wie man ſchöne Zucker-Lebküchlein machen ſolle.

Man nimmt zu drey Pfund Mellis-Zucker ein Pfund Honig / und darzu ein Pfund Roſen-Waſſer ; thut alles zuſammen in ein Möſſin Keſſelein/läſts über ein Kohlfeuer fein ſittiglich zergehen/und verſchäumet es fleiſſig/ thut hernach folgende Stück darunter ; nemlich :

geſtoſſenen Zimmet / 6. Loth.
Mußcat-Nuß und Imber / jedes 1½. Loth.
Pfeffer / 2. Loth.
ſchön weiß Meel / 6. Pfund/ oder ſo viel/als vonnöthen iſt.

Diß alles knettet man fleiſſig zu einem Taig gantz ſteiff/ machet Küchlein daraus/ ſo groß als man will / und truckts auf Formen / bächet es hernach auf Brettern in einem Ofen / ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle/ und verguldet dieſelbige.

9. Auf eine andere Art Lebküchlein von guten Specereyen.

Man nimmt zu 8. Pfund Mellis-Zucker
ſchönen Honig / 2. Maaß.
Pommerantzen-Schalen und zerſchnitten Citronat/ jedes (1. Loth.
Mußcat-Nuß / 4. Loth.

Nägelein / $2\frac{1}{2}$. Loth.
Cardomümlein / 2. Loth.
Pfeffer / 3. Loth.
Ingber / 6. Loth.
geſtoſſene Zimmet / 10. Loth.

Gieſſet darüber eine halbe Maaß guten weiſſen Wein / läſt es zergehen / und rühret die beſagte Stück nach einander fleiſſig darinn / macht es hernach in einer Bachmultern mit ſchönem weiſſen Meel zu einem rechten Taig / und würcket denſelbigen wol aus; von dieſem Taig wigt man hernach zu 6. oder 8. Lothen ab / formirt es in den Mödeln / und bächts in einem Ofen auf Brettern / wie oben gedacht worden / und ſo ſie aus dem Ofen gehaben / ſo bräunet man dieſelbige / ſo man will / mit Honig-Waſſer / ſo gar dünn ſeyn ſolle.

10. Lebküchlein von Zucker.

Man nimmt Canari-Zucker / 2. Pfund / zerläſſet ſolchen mit Roſen-Waſſer über einem Kohlfeuer / wann derſelbige alsdann anfängt zu ſieden / und die Probe hat / ſo wir oben beſchrieben / ſo hebt mans vom Feuer / und knetet darunter ſo viel weiſſes Meel / bis daß es ein ſteiffer Taig wird / und mengt darunter ferner nachfolgende Stück:

Geſtoſſenen Zimmet / 4. Loth.
Mußcat-Nuß / 2. Loth.
Nägelein / 1. Loth.
Pfeffer / $\frac{1}{2}$. Loth.
Ingber / 3. Loth.

Macht und formet die Küchlein / nach Belieben / daraus / und bächet ſelbige / wie oben gelehret worden.

11. Gute Lebküchlein auf eine andere Art.

Man nimmt zu zwey Pfunden guten Zuckers / ſchönen Honig / ein halbe Maaß / läſſet den Honig in einem Hafen / über einem Kohlfeuerlein / ein wenig aufkochen / rühret hernach den Zucker darein / und läſts mit einander fein gemach ſieden / und giebt wol Achtung darauf / daß ſolches nicht anbrenne / noch überlauffe / thut ferner folgende Species darein / nemlich:

Geſtoſſenen weiſſen Pfeffer / $\frac{1}{2}$. Loth.
Ingber / 5. Loth.
Mußcat-Nuß / 4. Loth.
Nägelein / und
Cardomümlein / jedes 1. Loth.
Gröblich zerſtoſſenen Zimmet / 6. Loth.

Dieſes alles mit ſchönem weiſſen Meel zu einem Taig geknetten/ und daraus die Küchlein zu 8. oder 10. Lothen abgewogen und gebachen.

12. Mandel-Gebachens auf Marcypan Art zu machen.

Man nimmt ein Pfund abgezogene Mandeln/ zerreibt ſelbige in einem ſteinern Mörſer/ thut hernach in ein Möſſinges Keſſelein des ſchönſten Zuckers ein Vierling eines Pfundes/ ſetzts über ein Kohlfeur/ und ſchüttet daran ein wenig friſches Brunnen-Waſſer und Roſen-Waſſer/ auch das Weiſſe von einem neugelegten Ey/ wie oben bey der Läuterung des Zuckers gelehret worden; thut alſo die Mandeln in den Zucker/ und röſtet ſie/ bis daß ſie wol trocken werden/ und nicht in der Pfanne anligen/das jenige aber/ ſo ſich anlegt/ ſchabet man mit einem Meſſer ab/ hebts vom Feuer; dieſen geröſten Taig/ ſo man aus der Pfanne hebt/ ſtreicht man hernach auf Oblaten/ und bächet es in einer Tarten-Pfanne fein gemach/ nimmt hernach das Weiſſe von einem neugelegten Ey/ zerklopfft es gar wol/ thut darein des allerweiſſeſten Zuckers/ und ein wenig Roſen-Waſſer/ und wann das Gebachens in der Pfanne wol erwärmet iſt/ ſo beſtreicht mans mit einer Feder/ſo wird es ſchön weiß.

13. Voriges auf eine andere Art.

Man nimmt zwey Pfund abgezogene Mandeln/ reibt ſelbige gantz klein in einem ſteinern Mörſer/ röſtet es/ wie vor geſagt/ in einer Möſſing Pfannen/ wälgert hernach daraus einen Taig/ formt nnd ſchneidet denſelbigen nach Belieben/ und bächts in einer Tarten-Pfanne fein gemächlich.

14. Eine andere Manier eines Marcypan-Taigs.

Man nimmt zu einem Pfund abgezogener friſchen Mandel ein halbes Pfund ſchönen weiſſen Zucker/ ſo in wolriechendem Roſen-Waſſer zergangen ſeye/ ſtöſſet alles mit einander zu einem zarten Taig/ ſtreicht hernach denſelbigen auf Oblaten/ und bächts in einer Tarten-Pfanne fein ſittſam. Nimmt alsdann das Weiſſe von einem Ey/ zerklopffts gar wol/ thut darzu Zucker und Roſen-Waſſer/ beſtreichet das Gebachens/ wann es wol warm/ damit ein mal oder drey/ ſo wird es ſchön weiß.

15. Auf eine andere Weiſe mit durchgeſchnittenen Mödelein.

Man nimmt zwey Pfund abgezogene Mandeln/ zerreibt ſelbige gantz klein/ röſtet ſie in einem Möſſinen Pfännlein über einem Kohlfeuer/ wälgerts hernach mit einem Walgerhöltzlein zu feinen Zeltlein/ ſchneidet oder truckt

ſelbige durch Mödel von Papier oder andern Formen aus/ nach Gefallen/ bächt ſelbige/ wie bereits gelehret worden.

16. Wie man ſchönes Eyß auf die Marcypan/ Zucker-brödlein/ Macaronen oder Mandel-Tarten machen ſolle.

Man nimmt das Weiſſe von einem neugelegten Ey/ thut ein klein wenig Roſen-Waſſer daran/ hernach in ein klein höltzern Schüſſelein/ mit dem allerweiſſeſten Zucker/ ſo man haben kan/ mit einem höltzern Löffelein darein gerühret/ faſt eine gute halbe Stunde lang; dann/ je länger es gerühret wird/ je weiſſer es iſt; nachdeme es nun gerühret worden/ ſtreicht mans ohngefehr eines Meſſerrucken dick auf das Gebachens/ und läſts noch eine Weile in der Tarten-Pfanne erſchwitzen/ nur oben eine Glut darauf.

Nota. So man das Eyß will gefärbt haben/ ſo nimmt man zu dem blauen/ blauen Violen-Safft/ ſo neu geſotten ſeyn ſolle. Zu dem rothen/ Weichſeln oder Erbſeln-Safft. Und zu dem grün/ Safftgrün. Zu dem gelben/ Saffran.

17. Auf eine andere Art/ das geblatterte Eyß auf die Marcypan und anders Zuckerwerck zu machen.

Man ſtöſſet feinen Zucker/ gieſſet daran ein wenig Roſen-Waſſer/ klopfft es eine Viertel-Stunde lang ziemlich dick/ doch daß ſichs mit einem Löffel auf die Marcypan eines Meſſerrucken hoch aufſtreichen läſt; bächt es in einer Tarten-Pfanne/ und macht oben drüber ein Glutfeuer/ unten aber nicht.

18. Wie man Marcypanen auf Frantzöſiſche Art machen ſolle.

Man macht Marcypan von ſüſſen Mandeln/ Haſel-Nüſſen/ Piſtachſen/ Pignolen/ bittern Mandeln/ Abricoſen/ Pfirſingkern und andern Sachen/ alles auf einerley Art.

Will man demnach gute Marcypanen machen/ ſo nimmt man ein Pfund Mandeln/ ſchälet ſelbige in warmen Waſſer/ und nachdeme ſie geſchälet/ wirfft man ſie alſobalden in kaltes Waſſer/ damit ſie ſchön weiß bleiben. Nachdeme ſie nun alle geſchälet/ ſo nimmt mans aus dem Waſſer/ und trocknet ſie zwiſchen reinen Tüchern ab/ und thut ſie in einen Marmorſteinern Mörſer/ ſtöſt ſie ſo lang/ bis daß mans nicht mehr kennet/ daß es Mandeln geweſen. Unter wehrendem Stoſſen befeuchtet man dieſelbige mit Pommerantzen-Blühe- oder gutem Roſen-Wäſſer/ damit die Mandeln kein Oel von ſich geben/ menget alsdann darunter ein Pfund klein geſtoſſenen

und

und durchgeſiebten Zucker / und macht alles zu einem dicken Brey; dieſen Taig zwinget man ferner durch ein härin Sieb / oder ſaubers Tuch / damit die Bröcklein von Mandeln / ſo etwan im Stoſſen überblieben / zuruck bleiben / wieder können zerſtoſſen und darzu gethan werden; thut hernach dieſen Taig in eine Pfanne / über ein gelindes Feuer / bis daß er ſich giebt / rührt ihn ſtättig um / daß er nicht anbrenne. Ehe man aber denſelbigen vom Feuer nimmt / ſo verſucht man ihn / ob er gar genug ſeye oder nicht. Nachdeme er nun gar / ſo thut man ſolchen aus der Pfanne in ein mit Zucker beſtreuetes Geſchirr / und läſt ihn kalt werden / wälgert hernach ſelbigen auf einen Tiſch mit einem Rollholtz / gleichwie ſonſten einen Meeltaig / macht alsdann darvon groſſe oder kleine Marcypan / Hertzen / rund mit Gläſern ausgeſchnitten / viereckigt / ablang durchgeſchnittene Buchſtaben / oder wie es einem beliebt / und zieret ſelbige auf dem Rand herum / ſchiebet ſie hernach in einen mittelmäſſigen Ofen / der nicht zu heiß ſeye / läſts ſo lang bachen / bis daß ſie neben herum ein wenig bräunlichte Farbe bekommen; thuts alſo aus dem Ofen / läſts erkalten / macht hernach das Eyß von Pommerantzen-Blühe / Zucker und Roſen-Waſſer darüber / wie oben gelehret worden. Es ſolle aber das Eyß in der Dicke wie ein weiſſer Honig ſeyn. Nachdeme es nun wiederum in den Ofen geſchoben / und das Eyß ſich anfängt aufzublaſen / ſo ziehet mans aus dem Ofen / und läſts erkalten / verwahrts an einem trocknen Ort.

19. Wie man gutes Zuckerbrod auf unterſchiedliche Arten machen ſolle.

Man nimmt von acht Eyern das Weiſſe / und drey Eyerdotter / ſo fein weißlicht ſeynd / klopffts ein wenig / nimmt alsdann ein halb Pfund ſchönen weiſſen geſtoſſenen Zucker / thut es in einen Hafen / rühret den Zucker und die Eyer wol unter einander / nimmt hernach gar ſchönes Meel / thuts zu den Eyern / machts wie ein Sträublein-Taig / thut ein Löffel voll zerknirſchten Coriander (ſo man will) darein / ſchlägt den Taig zuvor wol. Nachdeme nun der Ofen warm / ſo legt man groſſe Oblaten / ſo man ſonſten Mandaten nennet / auf ein Papier / ſtülpet das Papier rings um in die Höhe / damit der Taig nicht ablauffen könne / gieſſet alſo den Taig auf die Mandaten / ohngefehr einer Handbreit / nimmt hernach eine Handvoll Meel und eine Handvoll Zucker / rührts unter einander. Nachdeme nun der Taig aufgeſchüttet worden / ſo ſtreuet man von dem Meel und Zucker oben ein wenig darauf / und thut es geſchwind in den Ofen / läſts ſo lang kochen / bis daß es fein gelblich-braun wird / thuts alsdann heraus / läſts erkalten / und ſchneidet es zu Schnitten / ohngefehr Fingers dicke / legts auf ſauber Papier auf ein Bret / und nachdem der Ofen faſt gantz kalt / ſo thut mans mit dem Bret hinein / daß ſie noch báſſer erſtarcken.

20. Wie man Zuckerbrod auf Frantzöſiſche Art machen ſolle.

Man nimmt fünff neugelegte Eyer / ſchlägt ſie auf / und zerklopffet dieſelbige wol eine gute Viertel-Stund; nimmt hernach des ſchönſten Zuckers ein halbes Pfund zerſtoſſen / un̄ ein halbes Pfund des ſchönſten Meels / ſo zu bekommen iſt / rühret den Zucker unter die zerklopffte Eyer / thut auch Roſen-Waſſer daran / und rühret es ziemlich lang wol durch einander / darnach rührt mans ferner fein glatt unter das Meel / daß es nicht knollicht wird / alſo daß das Taiglein nicht zu dick noch zu dünne werde / und wann mans mit dem Löffel aufhebt / fein gemächlich darvon ablauffe; macht alsdann aus Papier Käſtlein oder Tröglein / ſo lang und breit als man das Zuckerbrod haben will / ſetzt ſelbige fein hart an einander auf ein Küpffern Blech / ſo einen feinen gleichen Boden hat; nimmt alsdann einen Löffel / und füllet die Tröglein mit dem Taiglein ein / nur halb voll / thuts in ein Becker-Ofen / ſo gehet es fein ſchön auf / man muß aber bald darzu ſehen / bis daß ſie anfangen gelb zu werden / ſo thut mans aus dem Ofen / und reiſſet die Papierlein darvon. Hernach ſchiebt man ſie wieder in den Ofen eine halbe Viertel-Stund lang / damit ſie auf den Nebenſeiten vollend trocknen.

Nota. Wann die Eyerdotter fein weiß / ſo iſt es bäſſer / und wird der Taig auch weiß / und / ſo man will / kan man auf das Zuckerbrod ſchmale Strichlein von Eyß / wie oben gelehret worden / machen.

21. Zuckerbrod auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt zu einem halben Pfund Zucker auch ein halbes Pfund ſchönes Meel / und drey neugelegte Eyer / vier Löffelvoll Roſen-Waſſer / ein Loth Coriander / ingleichem auch ein Loth Eniß / zwey Loth Zimmet / und Citronen-Schalen fein klein zerſchnitten / oder wigts / daß ein Loth ſeye / klopffet die Eyer wol / rührt das Meel und Zucker wol unter einander darein / und macht damit den Taig / wie zuvor geſagt worden / und kochet ſelbige / wie bewuſt.

22. Oder:

Man nimmt 6. Pfund fein geſtoſſenen Zucker.
gutes Nürnberger feines Meel / 8. Pfund.
Eyerdotter / 84.

23. Eine andere Compoſition des Zuckerbrods.

Man nimmt das allerſchönſte weiſſeſte Meel / 9. Pfund.
Canari-Zucker zu Meel geſtoſſen / auch ſo viel.

Eyerdotter /

Eyerdotter / 26.
Roſen-Waſſer / 4. Loth.
Spiritus Vini, 2. Loth.

Machts wie oben gelehret worden.

24. Auf eine andere Art.

Man nimmt drey kleine Eyer / ſchlägt ſie in ein Häfelein / und zerklopff ſie wol mit einem Koch-Löffel / alsdann thut man ein Viertel-Pfund geſtoſſenen Zucker darein / zerklopffts eine halbe Stund nach einander / ferner ein Viertel-Pfund ſchön Meel darein / rühret es ſo lang / bis daß man das Meel nicht mehr ſiehet / gieſſet ein wenig Roſen-Waſſer daran / rührts unter einander / und thut es in das Blech ohngefehr zween queer Finger hoch des Taigs darein / läſts im Becker-Ofen / wann das Brod ausgenommen / bachen / ſchneidet es zu Schnitten / und läſts bachen.

25. Oder:

Man nimmt des feinſten und ſchönſten Meels.
feinen Zucker / jedes 1. Pfund.
Eyerdotter / N. vij.
Roſen-Waſſer / 1. Loth.
Spiritus Vini, ½. Loth.

26. Wie man gute Biſcoten oder Biſcuit machen ſolle.

Man nimmt ſchönen weiſſen Zucker und klar Semmel-Meel / jedes ein Pfund / miſchet es wol unter einander / nimmt hernach das Weiſſe von vier oder fünff neugelegten Eyern / und zerklopfft es mit Roſen-Waſſer / zu dem Eyerweiß mag man auch wol einen Dotter nehmen / auch / ſo man will / mag man gantzen Aniß und Coriander darein thun / machts in der Dicke / wie einen ſtarcken Küchlein-Taig / ſtreicht es eines kleinen Fingers dick auf Oblaten / und läſts im Ofen bachen / wann die gröſte Hitze vergaugen iſt / ſo lauffen ſie fein ſchön auf; ſo man demnach vermeint / daß es genug ſeye / ſo thut mans aus dem Ofen / und beſtreicht es mit Roſen-Waſſer / darinnen Zucker zerrieben iſt / und thut es wieder ein wenig in den Ofen / damit ſie trocknen / ſchneidet es in lange Stücklein / und läſts im Ofen ferner trocknen / und fein röſch werden / verwahrt es an einem warmen Ort.

27. Biſcuit auf Frantzöſiſche Art.

Man nimmt drey friſche Eyer / ſchlägt dieſelbige ziemlich lang / nimmt hierzu ein halb Pfund Zucker / rühret und klopffet es ſtättig darunter / hernach ein Mäßlein des ſchönſten Meels / und Aniß nach Belieben / läſſet den Taig durch einen Trichter auf ein mit Butter beſchmiertes Papier trieffen / und

ſetzt

ſetzt die Biſcuit ein wenig von einander / damit ſie nicht zuſammen flieſſen. Bächt ſelbige / wie bewuſt / und macht das Eyß ingleichem darauf.

28. Zucker-Zeltlein zu machen.

Man ſiedet Zucker mit Zimmet-Waſſer auf einer Glut in einer Möſſin Pfannen / und wann es wol geſotten / reibt mans mit einem Löffel ab / gieſſet die Zeltlein auf eine Zinnene oder Küpfferne Platte / ſo ein wenig genetzt seyn ſolle / ab. So man will an ſtatt des Zimmets-nur Roſen-Waſſer nehmen / ſo werden dieſelbige ſehr gut und anmuthig.

X. Von allerley guten Latwergen.

In der Confect-Kammer unſers Meyerhofes ſolle auch eine Stelle für allerhand gute Latwergen noch übrig ſeyn / welche ſo wol für Gäſte / als im Fall der Noth / in Kranck-und Schwachheiten im Vorrath zu haben; wollen wir demnach der Hausmutter folgenden Unterricht / wie man ſelbige machen ſolle / kürtzlich nachfolgender Geſtalt mittheilen / und / um bäſſerer Ordnung willen / in zween Theil abtheilen / und beſchreiben

Wie die Latwergen zu machen.

I. Im Erſten Theil / von Zucker.
II. Im Andern Theil / mit Honig.

I. Wie man mit Zucker allerley Früchten zu Latwergen machen ſolle.

1. Gute Quitten-Latwergen mit Zucker einzumachen.

Man nimmt drey Viertel eines Pfundes geſchälte Quitten-Schnitz / zerſchneidet und thut dieſelbige alſobalden in friſches Waſſer / darzu alsdann ein halbes Pfund ſchönen weiſſen Zucker / und ein wenig mehr dann den achten Theil einer Maaß Quitten-Wein / läſts über einem Kohlfeuer in einer Möſſinen Pfannen zugedeckt dämpffen. Nachdem ſie nun wol lind worden / ſo gieſſet man die Brühe darvon / und zerſtöſſet die Schnitze mit einem höltzern Stöſſel / gieſſet alsdann die Brühe wieder daran / und ſiedet es mit ſtätigem Rühren / daß es nicht anbrenne / und ſiehet zu / bis daß es am Boden anfängt zu ſäumen / thuts alſo heraus in die Lädlein / und deckts gleich zu.

Nota. So man will / ſo ſchneidet man Citronen-Schalen gar klein / und rührt es darein / erſt wann es gar geſotten iſt / und ſo man den Safft von Citronen darein ſieden läſt / ſo werden ſie gar kräfftig und gut.

2. Eine

2. Eine ſchöne durchſichtige Quitten-Latwerg.

Man nimmt von den ſchönſten zeitigſten Quitten anderthalb Pfund / die Quitten müſſen geſchälet / und in Schnitz zerſchnitten / auch in kaltes Waſſer geworffen werden; hierzu nimmt man ferner ein halbes Pfund feinen Zuckers / und eine halbe Maaß ſchönen lautern Quitten-Wein / läſſet alles in einem Möſſenen Pfännlein fein zugedeckt über einem Kohlfeuer dämpffen / und ſiehet zu / daß ſie nicht gar zu lind werden; thuts alsdann herab / und windet allezeit vier oder fünff Quittenſchnitz / mit ſamt ein wenig Brühelein / damit ſie gedämpffet worden / durch ein ſaubers Tüchlein / ſolcher Geſtalt / daß das Dicke von den Schnitzen nicht durchgehe / dieſes macht man alſo / bis daß die Schnitze und das Brühlein alles durchgetrieben ſeynd. Dieſe durchgezwungene Brühe ſiedet man ferner in einem Möſſinen Keſſelein / ſo lang / bis daß es wie ein Safft am Löffel herab ſpinnet / netzt hernach ein Zinnern Teller / und läſt einen Tropffen von der geſottenen Brühe darauf fallen / wann es demnach erkaltet / und ſich vom Teller herab ſchieben läſt / und nicht klebrig iſt / ſo iſt es genug und recht geſotten; dieſes gieſſet man in Zinnerne Mödel / ſo auch zuvor müſſen genetzet / und mit einem Penſel mit ſüſſem Mandel-Oel angeſtrichen werden / läſts alſo in den Mödeln erſtarcken.

Nota. So mans will aus den Mödeln in Schachteln thun / muß man ſelbige zuvor mit Waſſer netzen / und das Waſſer fleiſſig darvon ausſchwingen / auch die Hände naß machen / damit ſie nicht ankleben.

3. Eine rothe Marmalade oder Latwerg von Quitten auf Engliſche Art zu machen.

Man wiget die Quitten / ſchälet und ſchneidet dieſelbige in vier Theil / nimmt die Hülſen und Kerne heraus / thut die Quittenſtück in kaltes Waſſer; nimmt hernach ſo viel Zucker / als ſie wiegen / und ein wenig Waſſer / kocht und ſchäumet es / thut alsdann die Quitten darein / und ſetzt ſie an ein gelindes Kohlfeuer wol zugedeckt. Nachdeme man nun ſiehet / daß ſie eine gute Farbe bekommen / ſo deckt man ſie auf / und kocht ſie geſchwind ab / bis daß der Syrup Gallericht wird / thuts heraus in Gläſer / und verwahret dieſelbige.

4. Eine weiſſe Marmalade von Quitten durchſichtig zu machen.

Man nimmt Quitten / läſt dieſelbige in ſiedheiſſem Waſſer recht mürb werden / ſchälet ſie hernach / und legts beyſeits: nimmt hernach rohe Quitten / ſchälet dieſelbige auch / und nimmt die Kern heraus / und ſeyhet den Safft

durch / und wigt die mürbe Quitten / wann man ſie zuvor dünn von den Hülſen geſchnitten hat / nimmt ferner feinen Zucker / etwas mehr als ſie wigen / und netzet den Zucker mit rohem Quitten-Safft / und läſt ihn ſtehen / und ſchäumt ihn wol / thut alsdann die Quittenſchnitz darein / und läſt alles ſieden / bis daß es zur Gallert wird / thuts alsdann in die Gläſer.

5. Eine rothe Latwerg von Quitten auf eine ſonderbare Art zu machen.

Man ſchälet die Quitten / und nimmt die Körner aus / wirffts alſobald in kaltes Waſſer / damit ſie die Farbe behalten: ſchneidet es hernach in dünne Schnitten / wirffts alſobalden auch in friſches Waſſer; nimmt ferner / zu jedem Pfund dieſer Quitten / drey Pfund Zucker / und leget eine Lage Zucker in die Pfanne / und eine Lage Quitten darauf / und alſo immer eine Lage Quitten und Zucker um die andere / bis daß es alles in die Pfanne geleget worden. Man muß aber auch Achtung darauf geben / daß die oberſte Lage mit Zucker ſeye / ſetzt es hernach zu gelindem Feuer / und deckts wol zu. Nachdeme man nun ſiehet / daß ſie mürb worden / und roth ausſehen / ſo läſt man ſie geſchwind ſieden / bis daß alles recht klar / und der Syrup ſchön Gallericht wird / thuts heraus / und hebts auf.

6. Eine ſchöne durchſichtige Quitten-Latwerge zu machen auf Engländiſche Art.

Man nimmt Quitten / ſchälet ſie / und nimmt die Körner und Hülſen heraus / zerſchneidet das übrige in vier Stück / nimmt hernach einen irrdenen Topff / welcher ein Stübichen (oder vier Quart) in ſich hält / mit einem engen Mundloch / thut darein drey oder vier Handvoll von den ausgenommenen Körnern auf den Grund / darnach die Quitten / kleibt es zu / und ſetzt es in den Ofen mit Hausbachen Brod: treibt es hernach durch einen härinen Beutel oder Sack / ſo geſchwind als man kan / und preſſet es mit zwey Tellern / ſo lang / bis es rein und von Unflat ablauffet; nimmt zu jedem Pfund dieſes Saffts ein Pfund feinen Zuckers; thut den Zucker in den Liquor oder Safft / und läſt es darinn ſtehen / bis daß es darinn zergehe / ſetzt ihn alsdann auf warme Aſche / bis der Schaum auffſteige / ſchaumts alsdann wol ab / und zu jedem Pfund dieſer durchſichtigen Latwerge oder Gallert thut man einen Löffelvoll Roßmarin-Waſſer: läſſet es alſo ſieden / und ſtättig umrühren / bis daß es zu einer Gallert werde / thut es ferner heraus in Gläſer.

7. Eine andere ſchöne Quitten-Latwerg.

Wann die Quitten geſchälet / die Kern ſamt den Hülſen ausgenommen / und fein dünn zerſchnitten worden / ſo thut man ſelbige in eine Möſſine Pfannen /

nen / und gieſſet friſch Brunnen-Waſſer daran / läſts alsdann ſieden / bis daß ſie weich werden / zwinget ſolche hernach durch ein Tuch / und truckt den Safft darvon; dieſen Safft thut man wieder in die Pfanne / und ſo viel Zucker / ſo zuvor geläutert ſeyn ſolle / darein / bis daß es ſüß genug iſt / ſiedet es geſchwind aus / probierts / obs auf einem kalten Zinnen Teller bald geſtehe / gieſſet ſolches alsdann in Zinnene Mödel.

8. Eine gute Quitten-Lattwerg auf ſonderbare Art zu machen.

Man nimmt ſchöne zeitige Quitten / ſo gutes Marck und nicht viel Steine haben / wäſchet dieſelbige ſauber / und ſchälet ſie / nimmt die Kern und Hülſen fleiſſig daraus / ſchneidet ſie hernach in unterſchiedliche Stücke / je nachdeme die Quitten groß ſeynd; Alsdann nimmt man zwey Pfund guten Zucker / läutert denſelbigen mit Roſen-Waſſer / und wiget zwey Pfund vorbeſagter Quittenſchnitz in den Zucker / läſts mit einander ſieden / bis daß ſie weich werden / rühret es ſtättig mit einem höltzern Koch-Löffel über einem Kohlfeuer / und läſts gehlingen abſieden / bis daß ſich die Materi von der Pfanne abſchälet / ſo iſt es genug / gieſſet es demnach in Schächtelein / oder worinn man will / aus.

9. Wie man eine ſchöne weiſſe Quitten-Lattwerge machen ſolle.

Nachdeme man nun vorbeſagter maſſen ſchöne Quitten geſäubert / geſchälet und zerſchnitten hat / ſo nimmt man eine Maaß friſches Brunnen-Waſſer / thuts in eine Möſſine Pfanne / und die Schnitz darein / läſts ſo lang darinn ſieden / bis daß man ſie mit einem Finger zertrucken kan / jedoch ſollen ſie nicht zu weich ſeyn / thuts demnach heraus / und gieſſet das Waſſer hinweg; nimmt hernach wiederum ſo viel Waſſer / und andere ungeſottene Schnitze / läſts abermal ſieden / wie zuvor / und continuirt dieſes / bis daß alle Quittenſchnitze geſotten worden / je nachdeme man viel oder wenig Latwergen machen will / hernach nimmt man die geſottene Schnitz mit einander / und preſſet ſelbige durch ein ſauber Leinen Säcklein oder Tuch / ſo giebt es einen weiſſen ſchönen Safft / zu dieſem Safft thut man ein Pfund ungeläuterten Zucker / läſts geſchwind mit einander ſieden / bis daß es auf einem Zinnen Teller geſtehet / gieſſet es alsdaun in die Mödel / wie oben geſagt worden.

10. Eine andere gute Quitten-Latwerge.

Man nimmt gute friſche Quitten / ſchälet / ſäubert und zerſchneidet ſie / obgelehrter maſſen / zu kleinen Stücklein / ſetzt in einer Möſſinen Pfanne geläuterten Zucker über ein Kohlfeuer / und wann derſelbige völlig ſiedet / ſo thut

die Quitten darein / láſts wol mit einander ferner ſieden / und rührts mit einem hölzern Löffel wol um hebts im Rühren offt vom Feuer / bis daß mans gnugſam durch einander abrühren und zur Latwergen machen kan. Nachdeme es nun genug / ſo ſchüttet man ein wenig Roſen-Waſſer darein / láſts ferner ſo lang ſieden / bis daß es genug iſt.

11. Eine Pommerantzen-Latwerge auf Engliſche Manier zu machen.

Man erwählet Pommerantzen von der ſchönſten Farbe / thut ſelbige in friſches Brunnen-Waſſer / láſt ſolche neun Tage lang darinn ligen / und rührt ſie täglich um: hernach beſchneidet man ſie gantz dünn / und ſchneidets halb von einander / nimmt alles Marck oder Fleiſch heraus / ſiedet ſie etlichmal allezeit in anderm Waſſer / ſo lang / bis ein Strohhalm durchgehe / leget ſelbige alsdann auf ein ſauber Tuch / bis daß ſie kalt werden / und ſäubert ſie von ihren Faſen oder Zäſerlein.

Ferner nimmt man zu drey Viertel eines Pfundes beſagter Pommerantzen / ein Viertel-Pfund geſchälter Aepffel / ausgekörnet / und in Brunnen-Waſſer geſotten / auch ein Pfund Zucker / und darzu Waſſer / ſo viel vonnöthen / ſiedet und ſchäumets fleiſſig ab: ſchneidet die Pommerantzen in würfflichte Stücklein / und ſchüttet ſelbige in den Syrup zu den Aepffeln: nimmt ferner etliche Pommerantzen-Stücklein gar klein geſchrotten / und legt ſolche auch darein / ſiedet alles zuſammen / und rührt es ſtättig um / damit es nicht anbrenne. Wann es nun anfängt klar zu werden / ſo iſt es faſt genug / truckt alsdann ferner den Safft von zweyen Pommerantzen und ein wenig Limonien darein / und láſts noch eine Weile ſieden / nachdeme man vermeinet / daß es genug / thut mans heraus in Gläſerne Geſchirr / und verwahrt es.

12. Vorige Latwerge auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt ein halb Pfund Pommerantzen-Schnittlein / ſiedet dieſe in was für Waſſer man will / und zerſtöſſet ſie fein rein in einem ſteinern Mörſer; alſo auch ein halbes Pfund zerſtoſſene Aepffel / darzu ein Pfund Zucker / netzt es mit Waſſer / und ſchäumt es ab / ſchüttet die Pommerantzen und Aepffel darein / und kochet alles mit einander / bis daß ſie klar werden / und rühret es offt um; thut / gleichwie obgeſagt / auch Pommerantzen- und Limonien-Safft darein / láſts ein wenig länger ſieden / gieſſet es aus / wann es kalt / in Gläſer.

13. Eine gute Latwerge von Kirſchen zu machen.

Man nimmt gute ausgekernte Kirſchen / thut ſie in einen Topff / bindet denſelbigen wol zu / und ſetzt ihn in einen Keſſel voll Waſſer; Nachdeme man nun

nun vermeinet/daß ſie in Stücke zerſieden werden/ſo thut man ſie vom Feuer; man ſolle aber zuvor/ ſo viel als die Kirſchen gewogen/ auch ſo viel feinen Candir-Zucker zur Hand haben / ſo ingleichem gekocht / und alſobalden die Kirſchen darein geſchüttet / und über ein gelindes Kohlfeuer geſetzt / alſo daß ſie nicht kochen / und ſtättig umgerührt/ bis daß ſie zu einer Gallert werden/ hernach in Gläſer / nachdeme ſie kalt worden / ausgeſchüttet / und dieſes nennet man eine rauhe Marmalade oder Latwerge.

14. Wie man von Kirſchen eine glatte Marmalade machen ſolle.

Man kochet die Kirſchen/wie zuvor/in einem Keſſel voll ſiedenden Waſſers / zwinget hernach den Safft darvon aus / und kocht ſelbigen mit Candir-Zucker/ bis daß es genug/ ſchüttet es aus in Gläſer.

15. Wie man eine gute Latwerge von Abricoſen machen ſolle.

Man nimmt zeitige ſchöne Abricoſen / ſchälet dieſelbige / und nimmt die Kern oder Steine heraus / thut das Marck oder Fleiſch in eine Zinnene oder Silberne Schüſſel über ein Kohlfeuer / und trocknet es darauf / nimmt hernach ſo viel feinen Zuckers / als ſie wigen / läſts ſieden dem Candir-Zucker gleich/ mit Roſen-Waſſer / thut das Fleiſch von den Abricoſen darein / läſt alles durch einander ſieden/ bis daß ſie von dem Grund und Boden der Pfanne abgehen/ und rührt es ſtättig um/ daß es nicht anbrenne / machts alſo gar/ wie oben gemeldet.

16. Eine Latwerge von Aepffeln.

Man brühet die Aepffel / und ſchälet ſie / hernach thut mans aus dem Waſſer in ein anders/ und deckt ſie zu/ bis daß ſie mürb werden/ daß man mit einem Strohhalm durch/ bis auf das Kernhaus/ ſtechen kan / ſtampffts in einem Mörſer / und nimmt ſo viel Zucker/ als ſie wigen/ läſts ſieden dem Candir-Zucker gleich / thut das Aepffel-Fleiſch darein/ und kochts / bis daß es vom Boden der Pfanne abgehet/ procedirt damit/ wie offt geſagt worden.

17. Wie man eine gute Birn-Latwerge machen ſolle.

Man nimmt groſſe Birn/ kochet ſelbige in einem irrdenen Topff / ſchneidet ſie nahe ab vom Kernſtein/ und zerſtoſſet ſie in einem Mörſer / nimmt hernach ſo viel Zucker/ als ſie wigen/ und kochts dem Candir gleich / hernach das Birn-Fleiſch darein / und ein wenig geſtoſſenen Jngber / und / ſo man will/ ein wenig Biſem/ läſt es ſieden/ bis daß es auf dem Boden nicht mehr anklebt/ und rührt es ſtättig um/ daß es nicht anbrenne.

18. Wie man von Quetſchen oder Pflaumen eine gute Latwerge machen ſolle.

Man nimmt zwey Pfund Quetſchen oder Pflaumen / und ein Pfund geſchälter und in Stück zerſchnittenen Aepffel / kochet ſelbige in einem Ofen mit ein wenig Ingberſchnitten. Nachdeme ſie nun mürb worden / thut man ſie in einen Durchſchlag / und läſt den Syrup darvon tropffen / und ſeyhet ſie durch/ nimmt hernach ſo viel Zucker als dieſes Fleiſch wiget/ läſts dem Candir gleich ſieden/ und das Fleiſch darein gethan / ferner mit einander gekocht/ bis daß es ſich vom Boden des Geſchirrs ablöſet.

19. Eine gute Wachholder-Latwerge.

Man nimmt friſche Wachholder-Beer/ ſo gantz zeitig ſeyn ſollen / baitzet dieſelbige in ſtarckem Wein ein / ſtöſſet hernach ein Loth Zimmet und Mußcat-Nuß darunter / läſt alles ein Tag oder acht mit einander baitzen / ſiedet es alſo/ und vermengts mit Zucker / man muß es aber ſo lang ſieden laſſen/ bis daß es auf einem kalten Zinnen Teller bald geſtehe.

20. Eine Holder-Latwerge.

Wann der Holder zeitig/ ſo ſtreifft man die Beer darvon fein fleiſſig ab/ zerknirſcht oder ſtöſſet die Beer / und zwingt oder preſſet ſolche aus. Dieſen Safft wigt man ab / und nimmt allezeit zu vier Pfunden/ deſſelbigen/ den halben Theil/ nemlich zwey Pfund Zucker / und ſiedet es hernach mit einander / rühret es ſtättig/ und läſts nicht anbrennen.

II. Andere Abtheilung vom Honig.

Wie man allerley Latwergen von Honig machen ſolle.

1. Eine gute Quitten-Latwerg mit Honig.

Man ſchälet / ſäubert und zerſchneidet die Quitten in ſo viel Stück / als oben bey dem Zucker-Einmachen geſagt worden / nimmt hernach zu ſechs Pfund Quitten eine Maaß Waſſer / läſſet Honig und Waſſer mit einander ſieden / verſchäumet es wol / rühret die Quitten darein / und läſts mit einander ſieden / bis ſichs von der Pfanne ſchälet / nach dieſem noch eine Viertel-Stund länger / ſo iſt es genug.

2. Eine Roſen-Latwerge.

Man nimmt von den ſchönſten und báſten Roſen/ ſchneidet oben die Spitzen ab / und hackt ſie klein / nimmt hernach Holder-Blühe / und hackt

dieſelbige

dieſelbige auch / thut allwegen unter eine Handvoll Roſen ein wenig Holder-Blühe; nimmt ferner einen reinen Saum Honig / ſchäumt denſelbigen / und wann er kalt iſt / ſo rühret die Roſen wie ein Brey in den Honig / bis daß es ziemlich dick wird / ſtellet dieſes drey Wochen lang an die Sonne / rührt es täglich um / läſts nach dieſem ſieden / und rührt es wol; nimmt hernach Zimmet zwey Theil / Nägelein ein Theil / und ein wenig Jngber / und läſts ein wenig ſieden / verwahrts in einem ſaubern Geſchirr / und deckt es nicht zu / bis daß es erſt kalt worden.

3. Eine Latwerge von Welſchen Bohnen.

Man baitzet acht Tage lang groſſe Welſche Bohnen / nachdeme ſie aus den Hülſen gethan / in gutem ſtarcken weiſſen Wein / ſchälet hernach dieſelbige / wie man die Mandeln zu ſchälen pflegt / und hacket ſie klein / ſiedet ſie demnach in einem Honig / mit guten weiſſen Jngber / bis daß derſelbige lind wird; thut den Jngber heraus / ſchneidet ihn in lange dünne Schnittlein / baitzet auch Coriander in drey oder vier Waſſern nach einander / und thuts darunter / nimmt weiter Roſen-Zucker-Waſſer / ſiedet es / wie Candir-Zucker / werfft die gehackten Bonen / mit Jngber und Coriander darein / ſiedet es wol unter einander / bis daß es geſtehet wie eine Latwerge / thuts in Gläſer oder Schachteln.

Nota. Alle Früchte / ſo zu Latwergen mit Zucker eingemacht / und hie vorn beſchnitten worden / können auch mit Honig ohne Zucker / zum theil auch mit Zucker und Honig zugleich / je nachdeme es der Meiſterin des Confects und Einmachens gefällig iſt / eingemacht werden; derowegen hiervon ein mehrers zu beſchreiben für unnöthig erachtet wird. Unterdeſſen wenden wir uns demnach ferner in der Confect-Kammer / um zu ſehen / was noch mangeln möchte / und theilen der Hausmutter nachfolgendes mit.

XI. Vom Schau-Eſſen.

Ob wir zwar auf unſerm Meyerhofe nicht geſinnet / groſſe Panqueten und Gaſtereyen / worzu auch ſchöne Schau-Eſſen gehörig / koſtbar anzuſtellen; ſondern vielmehr zur Sparſamkeit und nutzlicher Haushaltung der Hausmutter Anweiſung zu thun gemeinet ſeynd / und aber wir nicht wiſſen können / ob auch etwan Standsperſonen / oder auch andere vornehme Herren und gute Freunde / dieſen Ort mit dero Gegenwart würdigen.

Damit man nun denſelbigen nach Gebühr aufwarten / und müglichſte Ehre erzeigen könte; als wollen wir der ſorgfältigen Hausmutter kürtzlich nur etwas wenigs / was ſich etwan noch zu dem Confect ſchicken möchte / hiemit

mit deutliche Anleitung geben / das übrige aber / was in Zurüſtung des Tiſchzeugs / und andern koſtbaren Schau-Eſſen / neue Inventiones und Anordnungen der groſſen Fürſtlichen Mahlzeiten anbelanget / bis zu einer andern Zeit verſpahren / und (geliebts GOtt nach dieſem) der Hofmeiſterin des Freyherzl. Frauenzimmers communiciren / und / gleichwie dieſes / aufrichtiger Meinung mitzutheilen.

Anbelangend (1.) die Schau-Eſſen / ſo werden dieſelbigen unterſchieden in dem Nahmen von (2.) den Schau-Gerichten.

(1.) **Schau-Eſſen** werden die jenige genennet / welche von Menſchen-Händen gemacht / lieblich anzuſchauen / die man auch eſſen und genieſſen kan.

(2.) **Schau-Gerichte** ſeynd die jenige / ſo man nur anſehen / aber nicht eſſen noch genieſſen kan.

(1.) **Die Schau-Eſſen** werden von vielerley Sachen / vornemlich aber von Zucker / gegoſſenen Säfften / ſchönen Latwergen / Butter / Citronen / Pommerantzen / Aeffel / Birn / roth und weiſſen Rüben / und andern Früchten gemacht.

(2.) **Die Schau-Gerichten** macht man von Wachs / Leinwat / Stroh / Holtz / Gips / Glaß / Kupffer / Zien / auch wol Gold und Silber / Luſt-Gärtlein / ſpringenden Brunnen / Fiſch-Weyerlein / Rauch-Bergen / ſchönen Sinnbildern / Wappen / Conterfaiten / und dergleichen.

Wir wollen aber zu unſerm Vorhaben nur allein von dem Schau-Eſſen etwas weniges Meldung thun / die Schau-Gerichte aber bis zu einer andern Zeit (geliebts GOtt) verſpahren.

I. Von Zucker.

1. Wie man ſchöne hohl gegoſſene Bilder von Zucker machen ſolle.

Man nimmt geläuterten Zucker / läſſt denſelbigen ſo lang ſieden / bis / wann man mit einem Höltzlein in den Zucker duncket / und ſchlägt damit in die Lufft / daß er fliegt wie Federn oder Spinnenweben / ſo iſt er genug geſotten / hebt ihn alsdann vom Feuer ab / rührt mit einem Koch-Löffel den Zucker am Rand ab / daß er etwas dicklicht wird / gieſſet denſelbigen alsdann in die Mödel; die Formen oder Mödel aber müſſen eine Stund oder vier in Waſſer gelegen ſeyn; wann man ſie nun gegoſſen hat / läſt man den Zucker ein wenig darinn ſtehen / bis daß er neben herum in den Mödeln ſich angezogen / lüfftet alsdann unten ein Loch / und läſt den übrigen Zucker heraus lauffen / läſts alſo noch eine Viertel-Stund lang erkuhlen / bindet die Formen auf / nimmt das gegoſſene Bild oder Figur heraus / und vermacht das Loch mit

dem

dem heraus geloffenen Zucker / ſchabts mit einem Meſſer glatt ab / läſt alles eine Nacht trocknen / und mahlet dieſelbigen.

Nota. Die Formen werden gemacht von Gips / Holtz / Bley / Zien / oder gebrannter Hafner-Erde.

Auf obbeſagte Weiſe kan man auch von Zucker hohl gieſſen allerley Früchte / als: Aepffel / Birn / Citronen / Pommerantzen / Nüß / Caſtanien / Rüben / Rettich / Artiſchocken / und dergleichen machen.

2. Wie man allerhand ſchöne Blumen von Seiden machen / und dieſelbige zu dem Schau-Eſſen candiren kan.

Man nimmt reine Flock-Seiden von allerley Farben / je nachdeme man die Blumen haben will / faſſet dieſelbige doppelt zuſammen / und legt ſie auf einen halben Bogen Papier / hält ſie mit einer Hand / nimmt darnach eine Weber-Kartendiſtel / kämmet die Seide damit gantz zart und breit; unterdeſſen ſolle man beyhanden haben eingeweichten Tragant / legt die Seiden fein breit aus einander auf eine Glaß-Tafel / und ſtreicht mit einem Meſſer den Tragant auf die Seiden / daß dieſelbige ſich fein eben und glatt aneinander hänge / läſts allgemach trocknen; ſo es nun genug getrocknet iſt / ſo ziehet man ſelbige von der Glaß-Tafel ab / ſchneidet und formet Blätter daraus / je nachdeme es die Art der Blumen / ſo man machen will / erfordert / bindet ſelbige mit zartem Drat und umwickelter Seiden / candirt ſie hernach / wie oben bey dem Candiren gelehret worden.

3. Wie man allerhand Bilder / Thier / Fiſch / Vögel / Schnecken / Muſcheln / und dergleichen / von weiſſem Zuckerwerck machen ſolle.

Man nimmt ſchönen weiſſen Tragant / ſo viel als man will / weichet denſelbigen in Roſen-Waſſer eine Stunde oder etliche / zwinget ſelbigen hernach durch ein ſaubers Tuch in ein ſauber Geſchirrlein: In das durchgedrungene thut man ein wenig Sterck-Meel / jedoch nicht zu viel; diß geſchiehet / daß nur das Taiglein trocknet; alsdann nimmt man den ſchönſten Zucker / ſo man haben mag / ſtöſſet und rädet ſelbigen durch ein enges härin Sieblein aufs aller zarteſte und reineſte / nimmt hernach zu einem Eß-Löffelvoll Sterck-Meel / vier Löffelvoll des reingeſtoſſenen Zuckers / rührt es fein durch einander um / daß es ein Taiglein werde; nimmt alſo ein wenig heraus / wälgert ſolches mit einem Zucker aus / ſo breit als der Model iſt / worinn man es abformen will / und beſtreuet zuvor den Model gantz rein mit Zucker / und truckt den gewälgerten Taig darein / thuts alsdann heraus auf einen hölzern Teller / und

und läſts von ſich ſelbſten trocknen/ thuts in keinen Ofen; nachdeme es nun erſtarcket/ kan mans mahlen und vergülden.

4. Allerhand Bilder in Formen auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt ſchönen weiſſen Tragant / weichet denſelbigen in gutem Roſen-Waſſer/ bis daß derſelbige gantz zergehet / und weich worden; zwinget ſolchen hernach durch ein ſauber Tuch in ein rein Geſchirrlein / nimmt von dieſem durchgezwungenen ſo viel/ als ohngefehr einer Bohnen groß / vermiſchet ſolches mit ein wenig Limonien-Safft / ſamt Eyerklar wol durch einander / thut darzu rein geſtoſſenen und geſiebten Zucker zehen Loth / und macht ein Taiglein daraus / legt ſelbigen auf einen ſaubern Tiſch / knettet und würcket ihn wol mit geſtoſſenen Zucker; ſo nun derſelbige ſteiff genug iſt / ſo wälgert man ihn mit einem runden Holtz/ macht hernach die Figuren und Bilder nach Belieben daraus/ mahlet und vergüldet ſie / und läſts in einer warmen Stube trocknen.

5. Wie man Schincken-Schnitten aus einen Marcypan-Taig machen ſolle auf Engliſche Manier.

Man nimmt Marcypan-Taig/ wie oben bey der IX. Abtheilung dieſer Claß gelehret worden / knettet denſelben mit rothen Sandel fein durchgeſiebet/ nimmt darzu ſo viel/ bis daß es roth genug; nachdeme es nun wol durch einander gearbeitet worden / wälzet man es zu dünnen Scheiblein / darnach nimmt man vier Scheiben von weiſſem Marcypan / legt erſt die rothe / hernach die weiſſe/ ſchneidet ſie überzwerch / und bachet ſelbige in einem warmen Ofen/ ſo werden ſie den Schincken-Schnitten gleich ſehen.

6. Wie man die Schincken-Schnitten auf Frantzöſiſche Art machen ſolle.

Erſtlich ſolle man bey Handen haben Silberne Schüſſeln/läſſet hernach Zucker zergehen zu einer weichen Conſerva, von dieſem gieſſet etwas in die Schüſſeln / und truckt Citronen / weiſſe Himbeern / oder Pommerantzen-Blühe-Safft darüber. Es ſolle aber alles weiß ſeyn / damit es dem Speck gleich ſehe.

Ferner rühret ſolches alles wol durch einander fleiſſig um / damit der Safft mit dem Zucker ſich wol vereinigen und vermiſchen könne.

Hernach gieſſet man von obiger Zucker-Conſerve in eine andere Schüſſel / thut darzu Roſen-Pulver / Himbeern/ oder Johannisbeer-Safft/ oder andere Sachen / ſo dem rothen Schincken-Fleiſch gleich ſehen; man vermiſchet aber dieſes ungekochte nicht durch die gantze Schüſſel / damit

etliche Stellen/ wann man die Conſerve daraus nimmt/ noch we... vermiſcht bleiben/ und deſto bäſſer einem Speck/ mit rothem Fleiſch durchzo-gen/ gleich ſehen mögen.

Endlich nimmt man den übrigen Zucker/ ſo in der Pfanne geblieben/ und thut grüne Fenchel-Blätter/ wann man ſie haben kan/ darein/ dieſe zerſtöſſet man zuvor in einem Mörſer/ oder nimmt Piſtachſen/ daß man vermeinet/ es ſeyen gehackte Peterſillien/oder andere Kräuter/ ſtreuet ſelbige über den Schincken.

Von der warmen Conſerve nimmt man ein wenig rothes und ein wenig weiſſes/ und vermengt ſelbiges auf einem Tiſch durch einander/ daß es ausſiehet wie ein Speck/ mit rothem Fleiſch durchzogen/ wie oben gemeldet worden/ ſtreuet alsdann das grüne wie Peterſillien darauf.

Nota. Man trucket mit der Hand fein eine jede Lage des weiſſen und rothen an einander/ und wann daſſelbige noch warm/ ſo zerſchneidet man es wie Schincken-Schnitten über zwerch/ legt ſelbige auf einen Teller oder Schüſſel/ und Lorbeer-Blätter rings darunter herum/ damit es deſto bäſſer den Schincken gleich ſehen möge.

7. Wie man Cervelaten oder Welſche Würſte von vorigem Taig machen könne.

Man nimmt das übrige rothe/ ſo in den Schüſſeln geblieben/ gieſſet zween oder drey Tropffen klares Waſſer/ oder von Pommerantzen-Blühe/ darzu/ darunter vermänget man geſtoſſen Zimmet-Pulver/ damit es eine braune Farbe bekomme; darnach nimmt man von dem Uberreſt des Conſervens-Schincken/ (jedoch ohne das grüne) thut alles in die Pfanne/ gieſſet ein wenig Waſſer darzu/ damit der Zucker ſchmeltzen könne; ſetzt demnach die Pfanne über ein gelindes Kohlfeuer/ nur ſo lang/ bis daß es die Conſerve erwärme/ und knettet alles mit einem höltzern Löffel wol durch einander/ damit es im Ausnehmen fein geſchmeidig ſeye.

Aus dieſem Taig macht man mit den Händen runde Würſte/ wie Sauſiſſen/ und ſchneidet ſolche/ wann ſie noch warm/ in länglichte Stücke/ oder in Scheiben/ nach Belieben/ legt ſie auf eine Schüſſel/ Teller/ oder dergleichen/ und trägt ſie auf/ ſo werden ſie den natürlichen Cervelaten gleich ſehen.

8. Wie man von vorbeſagtem Marcypan-Taig ſchöne Engliſche Bande/ von vielerley Farben/ machen könne.

Man zerſtöſſet den allerfeineſten Zucker/ und rädet denſelbigen durch ein enges Sieb/ ſo von Seiden Flor kan gemacht werden/ gleichwie einen rei-

nen Staub; Oder aber / man zermalmet den Zucker auf einem Reibſtein / wie man ſonſten pflegt die Mahler-Farben zu reiben / ſiebet dieſelbigen hernach durch einen reinen Flor oder Sieb.

Nachdeme nun der Zucker durchgeſiebet worden auf ein reines Bret oder Tiſch / ſo vermenget man darunter ein wenig Tragant / ſo zuvor in Pommerantzen-Blumen oder Roſen-Waſſer zergangen / und macht einen Taig darvon / daß man ſelbigen mit einem Rollholtz arbeiten und wälgern könne.

Dieſen Taig theilet man ferner in ſo viel Theil ab / als man Farben haben will / vermengt hernach jeden Theil Zucker mit denen Farben / ſo man haben will / beſonder / macht ſelbiges mit dem Rollholtz ſo dünn / als es ſeyn kan / oder man es begehret / ſchneidet hernach lange Bänder darvon / füget ſie fein ſauber an einander / damit / wann ſie noch feucht / an einander mögen hangen bleiben / oder ſich mit einander verbinden können / und die Farben und Formen eines Engliſchen Bandes bekommen mögen.

Wann demnach vorbeſagter maſſen die Bänder formieret und gemacht / ſo rollet man dieſelbige mit einem Rollholtz fein ſittſam und gantz gemächlich / damit ſie deſto báſſer zuſammen bleiben können.

Von dieſen Banden macht man den Bildern zu deſſen Schau-Eſſen ſchöne Röcke / Favor / legt ſelbige um ausgeſchnittene und gebogene Carten-Blätter / damit die Runde deſto báſter und veſter ſtehen bleibe / nur bis daß ſie trocken ſeynd / welches ohngefehr in zweyen Stunden geſchehen kan / thut alsdann die Carten-Blätter wieder darvon.

Nota. Von dieſem Taig kan man auch allerhand andere Sachen machen / ſelbigen mit dem Meſſer ſchneiden / oder aber mit blechenen Formen abtrucken.

9. Wie man Wapen / oder gleichſam eingelegte Figuren / von vorigem Marcypan-Taig machen ſolle.

Nachdeme man vorbeſagter maſſen den Marcypan-Taig verfertiget / ſo kan man darvon allerhand durchgebrochene Sachen / inſonderheit die Wapen / machen; das durchgebrochene füllet man von allerhand weichen Confituren und ſolchen Farben / ſo das Wapen erfordert. Als zum Exempel: Will man Gelb oder Gold im Wapen haben / ſo thut man in das ausgeſchnittene eine Aepffel-oder Abricoſen-Latwerge. Zu grünen Farben nimt man Trauben-Safft / grüne Abricoſen oder Mandeln. Zu rothen Farben / Kirſchen / Johannesbeer / Erbſeln / oder dergleichen.

Nota. Zu dieſen Sachen ſolle man zuvor von dem Taig einen Boden machen / gleichwie man einen Tarten-Boden zurichtet / und kan man auf ein Papier ſelbige Sachen in einem verdeckten

Küpffern

Küpffern Geſchirr / wie eine gevierdte Pfanne / da man oben und unten ein Kohlfeuerlein machen kan / trocken und bachen / ſo lang / bis daß es genug iſt.

Will man die Figuren noch artlicher machen / nachdeme ſie trocken ſeynd / ſo macht man ein Eyß von kleinem Zucker / ſo in Pommerantzen-Safft zergangen / darüber / ſchiebet ſie damit in den Ofen / nimmt ſie demnach heraus / und macht auf der Seiten auch ein Eyß darüber.

10. Wie man zu den Schau-Eſſen / von Gebüſch / Bäumen / Gebürg / und dergleichen / ſelbiges gleichſam als einen Schnee mit Zucker zu überziehen / machen könne.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker / läutert denſelbigen ſchön / und läſt ihn ſo lang ſieden / bis daß er / wann man mit einem Koch-Löffel Stiehl nimmt / ſelbigen zuvor in kaltes Waſſer duncket / und aus dem Waſſer in den Zucker / und aus dem Zucker wieder in das Waſſer / man ſelbigen wie ein Fingerhut mit dem Mund herab ziehen könne / ſo iſt er recht geſotten; alsdann hebt mans vom Feuer ab. Wann der Zucker recht ſieden thut / ſo nimmt man das halbe Weiſſe von einem Ey / reibet ſelbiges mit zerſtoſſenem Zucker an / daß es ein ſchön weiſſes Eyß werde / ziemlich ſteiff / alſo daß es nicht von dem Löffel flieſſen könne; hebt den Zucker vom Feuer ab / und thut zwey Loth dieſes Eyß darein / und rührt es geſchwind durch einander; wann man nun ſiehet / daß es in der Pfanne will auffſteigen / ſo ſtreicht man ſolches geſchwind auf drey Strich in ein papiernes Käſtlein / und ſchneidet es / wann es noch warm / wie mans haben will.

11. Schönen Schnee-Zucker auf eine andere Art zu machen.

Man ſiedet den Canarien-Zucker / wie oben gemeldet / gantz lang mit Roſen-Waſſer / ſo lang / bis daß / wann man mit einem Spatel denſelbigen in die Lufft ſchlenckert / daß derſelbige wie Spiennenweben darvon flieget / alsdann rührt man ſelbigen nur noch ein wenig / und nicht zu lang / ſonſt wird er zu hart; Nachdeme er nun gerühret iſt / ſo thut man Eyerweiß gar geſchwind in die Pfanne / und muß man die Sachen / ſo man damit überziehen will / gleich bey der Stelle haben; dann nachdeme man das Eyerweiß darein thut / ſo wird es alſobalden zu eitel Schaum / und laufft aus der Pfanne / diß läſt man derowegen über die jenige Sachen ablauffen / ſo man damit überziehen will / oder aber in eine Schüſſel / wie eine Schüſſel voll Schnee; es wird bald hart / und läſt ſich auch färben / je nachdeme man etwas darvon machen will.

12. Weiſſe Zucker-Schüſſeln zu machen.

Man nimmt zwey Eyerdotter / und zween Löffelvoll Spaniſchen Wein oder Seck / ein Löffelvoll Roſen-Waſſer / und feines Meel / ſo viel als zu einem ſteiffen Taig vonnöthen / wältzet ihn hernach gantz dünn / und legt denſelbigen auswendig auf die Schüſſeln / ſo zuvor mit Butter beſtrichen ſeyn ſolle / ſchneidet den Taig / daß er ſich zu den Schüſſeln ſchicke / ſetzt ſie alsdann in einen Ofen / (ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle) darnach nimmt mans heraus / und wann es kalt worden / ſo nimmt man ein Pfund zweymal geläuterten Zuckers / ſo geſtoſſen und durchgeſiebet ſeyn ſolle / (auch nachdeme man es wolriechend haben will / ein wenig Ambra) darzu das Weiſſe von einem Ey / und drey oder vier Löffelvoll Roſen-Waſſer / klopfft alles zuſammen / und ſtreicht es über mit Federn / und ſetzt ſie in den Ofen / bis daß ſie trocken werden.

Nota. Alles Zuckerwerck / ſo man in Formen gieſſen will / inſonderheit was die Gips-Formen anbelanget / ſollen dieſelbige zuvor in laulichts Waſſer geleget werden ; welches auch bey dem Wachsgieſſen in Acht zu nehmen.

CLASSIS XXXI.

Von allerley Getränck.

Damit die Hausmutter auch Nachricht haben möge / wie ſie auſſerhalb Wein und Biers unterſchiedliches Getränck / ſo in der Haushaltung nützlich / zurichten und machen ſolle / ſo hat ſie letzlich darvon nachfolgendes zu wiſſen:

I. Einen guten Meth.
II. Ein Tranck von Wachholder-Beer.
III. Ein Waſſer-Wein.
IV. Aquavitæ unterſchiedlicher Art.
V. Ein Magen-Waſſer.
VI. Ein guten Branden-Wein.
VII. Ein Aniß-Waſſer.
VIII. Ein Calmuß-Waſſer.
IX. Ein Hypocraß.

I. Wie man einen guten Meth machen ſolle.

Man nimmt zu zwölff Maaß Waſſer zwo Maaß guten Honig / thuts in einen Keſſel / läſts über einem Kohlfeuer bis auf den dritten Theil einſieden / ver-

verſchäumet es / daß es ſchön hell und klar werde. Nachdem es nun halb eingeſotten / ſo thut man gutes Gewürtz / als Jngber / Zimmet / Nägelein / Galgant / Mußcat-Nuß / Cardomümlein / und dergleichen darein / läſts erkalten / thut es in ein Faß / läſts drey queer Finger leer / bis daß es verjährt.

Nota. So man den Meth lang behalten will / muß man ihn deſto länger ſieden laſſen. Wann er den dritten Theil eingeſotten iſt / ſo thun etliche eine Handvoll Hopffen und eine Handvoll Wolgemuth / beneben ein wenig Salbey darzu / ſeyhens darnach durch ein Wüllen Sack / und hängen gutes Gewürtz darein.

II. Einen guten Tranck von Wachholder-Beer zu machen.

Man nimmt ein Fäßlein von einem Augſpurger Eymer / ſo ohngefehr 74. Maaß hält / thut darein außerleſene zeitige Wachholder-Beer anderthalb Metzen. Ferner drey Handvoll Tamarißken-Spähn / und füllet das Fäßlein mit gutem Schöpff-Brunnen-Waſſer.

Weiter nimmt man nachfolgendes Gewürtz:

Zimmet-Rinden / 4. Loth.
Nägelein und Jngber / jedes 2. Loth.
Pfeffer.
Mußcat-Nuß.
Calmuß.
Alantwurtzel / jedes 1. Loth.
Galgant / $\frac{1}{2}$. Loth.

Dieſes alles ſolle gröblich zerſchnitten und nicht zerſtoſſen werden / thut es in ein ſaubers Leinen Säcklein / darinn einen ſaubern Kieſelſtein / daß das Säcklein mit dem Gewürtz ſich zu Boden ziehe / läſts drey Wochen lang alſo ſtehen / bis daß mans anfängt zu trincken.

Damit dieſer Tranck nicht zehe werden möge / ſo muß man Wochentlich einmal oder zwey unten heraus ziehen / ſo viel man will / und oben wieder einfüllen ein Maaß ſechs oder ſieben / damit es kräfftig bleibe.

Nota. Man muß noch ein Fäßlein obiger Gröſſe anſetzen / und wann es wieder ſo lang geſtanden / muß man das erſte Fäßlein immer wieder damit anfüllen / bis daß es gäntzlich abgetruncken wird / hernach muß man daſſelbige allezeit mit Waſſer wieder aufffüllen / uud damit handeln / wie mit dem erſten.

Will man es ſchön dick roth haben / ſo thut man gedürrte Schlehen ohngefehr drey Vierling oder einen halben Metzen darein.

So man dieſen Tranck ſauerlicht haben will / ſo ſolle man ſechs Handvoll dürre Erbſeln darein thun.

III. Einen

III. Einen guten Waſſer-Wein zu machen.

Man nimmt Roggen-Meel / machts mit gutem Branden-Wein zu einem Taig an / knettet es zu einem Kuchen oder Brod / und läſts bachen und hart werden. Hernach legt man das Brod wieder in den Branden-Wein / läſts darinnen weichen / bis daß mans wieder zu einem Taig knetten / und noch einmal bachen kan / und dieſes ſolle man zum drittenmal thun.

So man nun von dieſem letzten Brod ſo groß als ein Ey nimmt / und thut es in eine Kanne voll Waſſer / läſts einen halben Tag darinn ligen / ſo wird das Waſſer ſo gut als ein Wein zu trincken ſeyn.

Ein anderer künſtlicher Waſſer-Wein.

Man nimmt auf drey Maaß Waſſer ein Pfund gute Roſienen / iſt das Fäßlein von zwölff Maſſen / ſo nimmt man zwey Loth geſtoſſenen weiſſen Senff-Saamen / und drey Loth Scharleyen-Blätter / die auch zu Stücken geſchnitten / und in einem Mörſer ein wenig geſtoſſen ſeyn ſollen / thut alles in das Fäßlein / welches zuvor ſauber und rein ſeyn ſolle / und mit heiſſem Waſſer ausgebrühet worden / das Waſſer muß man eine Nacht in dem Fäßlein / wann es noch neu / darinn ſtehen laſſen / damit es alle Unſauberkeit und die Fette aus dem Holtze heraus ziehen könne.

Füllet hernach das Fäßlein mit reinem Brunnen-Waſſer / und macht es wol zu / daß nichts heraus rieche / ſetzt es in die warme Stube bey einem Ofen / oder in eine warme Kammer oder Cammin zu einem Kohlfeuer / läſts in gelinder Wärme ſechs oder ſieben Tage ſtehen / läſſet es alsdann ab in ein ander Fäßlein / truckt die Roſienen durch ein ſauber Tuch / und preſſet ſie aus / ſo hat man auf den ſiebenden oder achten Tag guten ſüſſen Moſt / ſetzt alsdann das Fäßlein in einen Keller / und thut auf zwölff Maaß Waſſer fünff Eß-Löffel voll Weinhäfen / nemlich / von dem jenigen Wein / ſo man begehrt zu haben / läſts verjähren; nach dieſem ziehet man ſolchen Waſſer-Wein ab / gleichwie man ſonſten neuen Wein abläſſet / ſo wird er ſchön klar / lieblich und wolgeſchmack / alſo daß man ihn von dem gewachſenen Wein nicht wol unterſcheiden kan; dann was Art die Weinhäfen geweſen / ſolchen Geſchmack hat auch dieſer Waſſer-Wein / und dieſes iſt vor wenig Jahren an vornehmen Orten für ein Arcanum oder Geheimniß gehalten worden.

Nota. Das Spenten-Loch an dem erſten Fäßlein muß etwas groß ſeyn / damit man die Roſienen dardurch deſto bäſſer aus und ein thun könne.

IV. Ein gutes Aqua Vitæ auf unterſchiedliche Weiſe zu machen.

Man nimmt guten Wein-Brandenwein / ſo viermal übergezogen iſt / alſo

alſo wann man ein Leinen Tüchlein darinnen netzet / und ſelbiges anzündet / ſo es alsdann verbrennet / ſo iſt der Brandenwein genugſam abgezogen; thut demnach dieſen überzogenen Brandenwein in ein Glaß / verbindet es wol / damit nichts ausrinnen könne.

Ferner nimmt man zu anderthalb Maaß dieſes Brandenweins vier Pfund groſſe Roſienen / ſchneidet ſie alle entzwey / thut die Kern heraus; dieſe Roſienen werden hernach in einen ſaubern vergläſten Hafen gethan / gieſſet ein Maaß ſauber Brunnen-Waſſer darüber / ſetzts zum Feur / läſts gemach bis auf die helfft einſieden / alſo daß die Brühe darvon gantz braun worden; dieſe ſeyhet man hernach in ein ſauber Glaß ab / und gieſſet über die Roſienen wieder ſauber Waſſer / läſſet ſolches ebenmäſſig wol ſieden / bis daß die Krafft alle aus den Roſienen iſt / ſeyhet ſolche auch ab / und zwingt die Roſienen durch ein Tuch / thut alsdann das letzte abgeſiegene Waſſer in einen ſaubern vergläſten Hafen / ſetzet ſolchen unzugedeckt in den Brenn-Keſſel in ſiedend Waſſer / ſo lang / bis daß es faſt gantz ausdämpfft / und dicklich wird / wie ein Honig / dieſes hebt man auf.

Nimmt hernach Zimmet-Rinden.
Nägelein /
Mußcat-Blühe / und
Galgant / jedes 1. Loth.

Schneidet alles fein klein / und zerſtöſts gröblicht / thut dieſes Gewürtz in einen Gläſern Brenn-Kolben / gieſſet anderthalb Maaß des diſtillirten Brandenweins darein / deckt einen Helm darüber / der keine Röhren hat / macht ein Taiglein von Eyerweiß / ſtreicht es auf ein Tuch / bindet es um den Helm / daß nichts ausriechen könne.

Den Kolben ſetzt man alsdann in den Brenn-Keſſel ins Waſſer / ſchüttet wieder von dem Brandenwein in ein ſaubers Glaß / uud nimmt die vorige zwey Roſien-Waſſer / jedes eine halbe Maaß / gieſſet es darunter / ſchwenckt es wol durch einander / ſetzts hinter einen heiſſen Ofen / ſchwenckt es in drey Tagen und Nachten offt durch einander / je öffter / je bäſſer / läſt die Häfen am Boden ſich ſetzen / bis daß es oben ſchön lauter wird / ſeyhet es hernach ab in ein Glaß / ſetzts an ein kühles Ort im Keller / läſts zum Gebrauch ſtehen / ſo iſt es fertig.

Auf eine andere Art.

Man nimmt guten rothen oder weiſſen Wein / den bäſten / ſo man bekommen kan; dieſen Wein thut man in ein Kolben-Glaß / ſetzt einen hohen Helm darauf / diſtillirts durchs Waſſer oder Schlangen-Röhren / wie in den Diſtillir-Künſten ſolches gemein und bekand / und wir nachfolgend darzu

Anweiſung geben werden: ziehet es zum öfftern ab / thut ferner gutes Gewürtz darein / und procedirt damit / wie oben.

Oder:

Man nimmt guten weiſſen Imber / Nägelein / Cardomümlein oder Paradiß-Körner / edle Salbey-Blätter / jedes 1. Loth / thut alles unter einander / nimmt hernach eine Maaß des bäſten alten feinen Weins / läſſet denſelbigen in einer Flaſch- oder Kannen in einem Keſſel mit Waſſer wol ſieden; Nach dieſem thut mans wol verdeckt heraus / läſts kalt werden / gieſſet es in eine Gläſerne Flaſche / ſtellts neun Tage lang in die Erde wol zugedeckt / nimmts hernach heraus / und verwahrts zum Gebrauch.

Ein ander gutes Aqua Vitæ, ſo die zehen Feuchtigkeiten verzehret / ſo ſonſten die Gicht oder das Podagram verurſachen.

Man nimmt drey Loth geſtoſſen Myrrhen / und ein Loth ſchwartze Nießwurtz / (Ellebori Nigri) gröblich zerſchnitten / thut es in ein Glaß / gieſſet ein Quart guten Brandenwein darauf / läſt es in einer warmen Stell wol zugemacht vierzehen Tage lang ſtehen / oder mehr / ſeyhet es hernach durch ein ſauber Tuch / und verwahrt es zum Gebrauch.

Ein anders wider die Colic / Darmgicht und kalten Magen.

Man nimmt Zimmet / 3. Loth.
Coriander und Aniß / jedes 4. Loth.
Paradyß-Körner / oder Cardomümlein und Mußcat-Nuß / jedes 2. Loth.
vom allerbäſten Zittwer.
Nägelein.
Calmuß.
Mußcat-Blumen.
weiſſe Diptamwurtzel / jedes ½. Loth.
rothen Sandel / 2. Loth.

Gieſſet darauf guten Brandenwein / und thut alles zuſammen in ein wolvermachtes Glaß / läſts vierzehen Tage lang darinnen ſtehen / ſeyhet es hernach durch ein Tuch / machts mit Zucker ſüß / nach Belieben.

Darvon nimmt man Abends und Morgens ein paar Löffelvoll.

Aqua Vitæ wider die Peſt.

Man nimmt Wurtzel von weiſſem Diptam.
Schlangenwurtz.

Meiſter-

Meiſterwurtz.
Tormentill.
Pimpinella und Entzian / jedes 2. Loth.

Zerſchneidet dieſe Wurtzeln alle fein dünn durch einander / thut ſie in ein Glaß / und gieſſet guten Brandenwein darüber / handelt ferner damit / wie oben gelehret worden.

Das Glaß ſolle mit einem Wachs geſtopffet / und einer doppelten Schweins-Blaſen wol zugemacht werden.

Wer von der Peſt angeſtecket worden / nimmt drey Löffelvoll / und ſchwitzet im Bett / legt hernach ein warm trocken Hembd an.

V. Ein gutes Magen-Waſſer.

Man nimmt vier Handvoll Cardobenedicten / ſo noch grün ſeyn ſollen / und wigts auf ein halb Pfund.

Wermuthknöpff.
Tauſendguldenkraut.
Wegweißwurtzel / jedes auch ein halb Pfund.

Dieſe Kräuter hackt man gantz klein unter einander / thut ſelbige in eine zwey-mäſſige Kannen / oder Zinnerne Flaſch / thut darüber zwo Maaß des bäſten alten weiſſen Weins / verbindet es mit einem Tuch / und vergräbts im Keller unter die Erde vier Wochen lang / ziehet es hernach in einem Brenn-Kolben fein gemächlich ab / und verwahrt es zum Gebrauch in einem wolvermachten Glaß.

Darvon nimmt man alle Tage Morgens nüchtern nur ein Pfenning-Gläßlein voll.

VI. Einen guten Brandenwein zu machen.

Wann man Brandenwein von Waitzen brennet / und zum zweyten-mal überziehet / ſo thut man geröſtes Brod mit Honig beſtrichen / ein wenig Saltz / zerſchnitten Meerrettich / und eine Handvoll Hopffen in den Keſſel.

Zum drittenmal nimmt man von nachfolgenden Kräutern / welche nur alle gröblich zerſchnitten oder zerquetſcht / und nicht klein zerſtoſſen ſeyn ſollen / nemlich:

Angelica / für die Peſt.
Mayenblümlein / wider den Schlag.
Calmuß / } zum Magen.
Galgant / } zum Magen.
Ingber / } zum Magen.
Aniß / zum Magen und Bruſt.
Cubeben / zum Haupt und Schwindel.

Süßholtz und Iſop / zur Bruſt.
Kümmel / wider die Magenwind.
Wachholderbeer / wider das Gicht.
Wermuth / wider alle böſe Feuchtigkeiten.
Mußcat-Nuß und Nägelein / für ſtinckenden Athem.

Alles von ſolchen Stücken und Wurtzeln / ſo hart ſeynd / als Calmuß / Jngber / rc. läſt man zuvor zween Tage und zwo Nächte in gutem alten feinen Wein einweichen.

Darnach macht man den Brandenwein mit Zucker-Waſſer auf nachfolgende Weiſe ſüß:

Man nimmt ein Maaß Waſſer / thut ein Pfund Zucker darein / verſchäumt es wol / läſts kalt werden / und gieſts unter den Brandenwein.

Nota. Auf ſechs Maaß Brandenwein gehört ein Maaß Zuckerwaſſer. Wann man aber den Brandenwein mit gar bittern Kräutern diſtilliret hat / ſo nimmt man zu ſechs Maaß Brandenwein $1\frac{1}{4}$; Maaß Zuckerwaſſer.

Den Brandenwein kan man färben auf nachfolgende Weiſe:
Roth / mit Sandel.
Gelb / mit Saffran.
Grün / mit Salbey.

VII. Wie man ein gutes Aniß-Waſſer machen ſolle.

Wann man einen guten Brandenwein einmal überzogen / ſo nimmt man zum andernmal auf ſechs Maaß Brandenwein ein Pfund zerquetſchten Aniß / ein wenig Wacholderbeer / und etwas Süßholtz / auch zerquetſcht / diſtillirts zum drittenmal / und machts ſüß.

VIII. Ein gut Calmuß-Waſſer.

Man thut auf ſechs Maaß Brandenwein ein halb Pfund Calmuß und vier Loth Jngber / beydes klein zerſchnitten / läſts zween Toge und zwo Nächte darein weichen / und diſtillirts zum drittenmal / und machts / wie oben / ſüß.

IX. Wie man einen guten Hypocraß machen ſolle.

Man nimmt Zimmet / 4. Loth.
Jngber / 1. Loth.
Paradiß-Körner / und
Galgant / jedes 1. Quintlein.
Cordamümlein / $1\frac{1}{2}$. Quintlein.
Mußcat-Nuß und Mußcat-Blühe-
Nägelein / jedes $\frac{1}{2}$. Quintlein.

Dieſe

Dieſe Species ſiedet man hernach in zwo Maaß Waſſer / bis auf den dritten Theil ein / und wann es erkaltet / ſo ſeyhet mans ab / thut darzu ein halbes Pfund Zucker / ſo es aber zu ſüß / ſo nimmt man weniger Zucker.

Nota. Man mag dieſe Species zum andern mal ſieden / doch das Waſſer nicht über anderthalb Maaß nehmen / und das dritte Theil einſieden laſſen.

CLASSIS XXXII.

Vom Wein und Bier.

I. Vom Wein

Hat unſer Hausvatter oder Meyer nachfolgendes zu wiſſen:

1. Die Zubereitung der Wein-Fäſſer.
2. Die Säuberung des Kellers.
3. Die Ablaſſung des Weins.
4. Die Ausfüllung und Wartung.
5. Die Kranckheiten des Weins / und Verbäſſerung deſſelben.
6. Wie man Kräuter- und Artzney-Wein machen ſolle.
7. Allerley künſtliche Weine zu machen.

1. Die Zubereitung der Wein-Fäſſer betreffend: So hat der Hausvatter zu wiſſen / daß ein Unterſcheid zu machen / unter den jenigen Fäſſern / worinnen noch kein Wein geweſen / und alſo noch gantz neu ſeynd / und andern Fäſſern / worinnen ſchon Wein geweſen / und eine Zeitlang ledig geſtanden.

In die jenigen Fäſſer / worinnen noch kein Wein geweſen / und ſtarck nach dem Holtz riechen / kan man friſch Brunnen-Waſſer ſchütten / darzu ungelöſchten Kalch nehmen / und damit gleichſam ausbrühen / hernach mit Saltz-Waſſer ſchön ſauber auswaſchen / und mit guten Weyrauch räuchern.

Etliche nehmen Welſch-Nuß-Laub / oder Wachholder-Beer / ſiedens in heiſſem Waſſer / und brühen alſo die Fäſſer damit aus / und laſſen ſolches Brühe-Waſſer zween oder drey Tag lang zugedeckt im Faſſe ſtehen.

Wann der Herbſt vorhanden / ſo ſolle der Hausvatter die Fäſſer wol binden laſſen / hernach mit warmen Waſſer und Aſchen / nemlich / in jedes Faß ein Zuber voll thun / und zuſpünten laſſen / alsdann das Faß etlichmal umſchwencken / und von einem Boden auf den andern ſtellen / damit es wol aus-

ausbrühe/ läſts über Nacht darinn ſtehen / alsdann des andern Tages auf-ſpünten/ und die Aſche heraus thun / ferner mit ſaubern Waſſer ſo lang aus-waſchen / bis daß das Faß wieder rein genug.

Man ſolle alle Fäſſer jederzeit vor dem Schimmel wol verwahren / ſau-ber auswaſchen / und jederzeit mit weiſſem Weyrauch beräuchern / alsdann das Faß verſpünten / daß der Rauch darinn verbleibe.

Wann man Wein in ein Faß thun will / ſo ſolle man zuvor das Faß / nachdeme es beſagter maſſen gereiniget iſt / umgekehrt auf einen Ligerling le-gen/ und das Spunten-Loch unterſich wenden / ſetzt darnach eine Kohlpfan-ne darunter mit glühenden Kohlen / wirfft darauf weiſſen Weyrauch / alſo daß der Rauch darvon ins Faß gehe / verſtopfft das Spunten-Loch mit ei-nem Tuch.

Nachdeme man nun den Wein ins Faß thun will / ſo nimmt man zwo Handvoll Saltz auf eine Eiſerne Schauffel über ein Kohlfeuer / daß es gantz braun werden / darauf gieſſet man/ nach Gutdüncken / Brandenwein in das Faß/ und netzt ein Tüchlein im Brandenwein/ zündet es an/ läſts zum Spun-ten hinein fallen / ſo zündet ſich der Brandenwein im Faß darvon an / dieſes giebt einen guten Rauch / und iſt das Faß gerecht aufgebrand / und zur Faſ-ſung des Weins tüchtig / in deme daſſelbige hernach beſtändig und gut verbleibet.

Nota. So man an ſtatt des Weyrauchs Maſtix nimmt / und damit procediret / wie zuvor / dieſes thut gleiche Würckung.

Die jenigen Fäſſer aber / darinnen ſchon Wein geweſen / muß man nachfolgender Geſtalt helffen:

Man nimmt Saltz und Brunnen-Waſſer / reiniget die Fäſſer damit. Die jenigen Fäſſer aber/ ſo ſchon übel riechen/ muß man ausbrennen/ hernach mit Saltz-Waſſer ausſchwencken.

So ein Faß ſehr nach Schimmel ſchmeckt.

So nimmt man eine Wachholder-Staude mit ſamt der Frucht/ ſiedet es in Wein oder Waſſer/ und beräuchert das Faß damit / wann es kalt wor-den / ſo ſchütt mans aus / hernach ferner mit Saltz-Waſſer ausgereiniget/ ſo vergeht ihm der Geſtanck.

Wann ein Faß gantz verdorben.

Das Faß ſeye groß oder klein/ ſo muß mans beräuchern/ daß der Wein-ſtein herab gehe/ hernach behauet man das Faß durch und durch / machet fer-ner ein klein Spanfeuerlein darein/ und ſprenget Brandenwein darinn her-um/ wann es noch warm iſt/ ſo nimmt das Holtz den guten Geſchmack wieder au/ uud mag man alsdann den Wein ohne Gefahr darein thun.

2. Die

2. Die Säuberung der Keller anbelangend / ſo ſolle der Hausvatter wol zuſehen / daß der Keller ſtättig ſauber gehalten / und alles Unreine unter den Fäſſern ſchön rein ausgefeget werde.

Im Sommer ſolle man die Thüren und Fenſter fleiſſig zuhalten / daß die Sonne nicht in den Keller ſcheinen könne.

Im Winter ſolle man gleichfals den Keller zuhalten / damit keine Kälte hinein falle. Man ſolle auch kein Kohlfeuer in dem Keller haben; dann der Dampff von den Kohlen iſt dem Wein ſchädlich / und macht / daß der Wein die Krafft verlieret und abfällt.

Den Keller ſolle man ebenmäſſig für den Oſt-Winden / ſo vom Aufgang kommen / wie auch für Donner / Blitz fleiſſig verwahren.

Die Keller-Fenſter / ſo gegen Mitternacht und Mittag ſtehen / mag man wol ſolcher Geſtalt offen laſſen / nemlich / wann der Himmel hell iſt / nur des Morgens und Abends / wann es nicht heiß iſt.

3. Die Ablaſſung des Weins betreffend / ſo ſolle der Hausvatter Erſtlich / die ſchwache Wein / im Winter oder Jenner / wann der Mond unterſich im letzten Viertel / bey ſchönen hellen Tagen / und die ſtarcke Weine im Sommer / ablaſſen.

2. Wann man ſchwache Weine auf bäſſer Hefen oder Trüſen abläſt / ſo wird er darvon bäſſer.

3. Francken-Wein wird im Winter abgezogen.

4. Starcke Weine werden im Mertz und Sommer bey hellem Wetter abgelaſſen.

5. Wein ſolle man ablaſſen / wann der Nord-Wind wehet.

6. Wann man Wein im Vollmond abläſt / ſo wird der Wein ſüß und matt / auch hält er ſich nicht lang / ſondern fället ab.

7. Wein ſolle man ablaſſen / wann der Mond im ♌ Löwen / oder in der ♎ Wag / im ♏ Scorpion / ♑ Steinbock und ♒ Waſſermann iſt / auch ſonderlich ſo der Mond ſcheinet.

8. Wein / ſo im Hornung abgelaſſen wird / wird nicht bleich / noch weich.

9. Man ſolle keine Weine ablaſſen / wann der Wind vom Aufgang der Sonnen wehet / noch auch / wann es viel Regenwetter / donnert oder blitzt; dann / um dieſe Zeit ſeynd die Weine unruhig und trüb.

10. Alle Handlung und Wandlung mit dem Wein iſt gut / wann der Mond abnimmt / und ſonderlich wann der Nord-Wind von Mitternacht wehet.

4. Die Aufffüllung und Wartung des Weins ſolle alle 8. Tage / oder aufs längſte in 14. Tagen einmal geſchehen.

Nota.

Nota. Dieſes iſt zu verſtehen bey vollen Fäſſern.

Fäſſer/ ſo aber nicht voll ſeynd/ und man tägiich Trincken daraus zapffet/ ſolle man/ nach Geſtalt der Sachen/ auch alle vierzehen Tage beſehen/ und ein wenig Weinſpahn / oder eine Mußcat-Nuß darauf brennen ; derowegen hat der Hausvatter zu wiſſen :

Wie man einen guten Weinſpahn zum Aufbrennen der Weine machen ſolle.

Erſtlich muß man wiſſen : Wie man den Schwebel zu einem guten Weinſpahn zurichten ſolle :

Man nimmt Roſen-Schwebel / zerklopfft denſelbigen in Stücklein/ thut ihn in ein irꝛden vergläſtes Stollpfännlein/ ſetzts über das Kohlfeuer/ läſts allgemach zergehen / gieſſet es alsdann in eine Schüſſel voll Waſſer oder Eſſig / und dieſes zum öfftern mal/ ſo wird der Schwebel von ſeiner wilden Natur gereiniget :

Oder:

Man nimmt Schwebel / ſtöſt ſolches klein / und thut ihn in Brandenwein einen Tag und Nacht lang / gieſſet hernach den Brandenwein wieder darvon/ ſo iſt er zum Spahn fertig.

Folgen demnach etliche gute bewehrte Weinſpahn-Sätze :

I. Ein guter Weinſpahn zum Ablaß.

℞. Langen Pfeffer / 2. Loth.
Mußcat-Blühe / 1½. Loth.
Zimmet-Rinden / 2. Loth.
Mußcat-Nuß / 1½. Loth.
Jngber / 2. Loth.
Violwurtz / auch ſo viel.
Tymian.
Wißmath.
Aniß / jedes auch 2. Loth.
Galgant / 1. Loth.
weiſſen Weyrauch / auch ſo viel.
Nägelein / 2. Loth.

Dieſe Stücke alle ſchneidet und zerſtöſſet man etwas gröblicht / zerläſſet hernach den Schwebel / ziehet zerſchnitten grob Leinen Tuch / ſo ungefehr zween queer Finger breit/ und ein halb Ellen lang ſeyn ſolle/ dardurch/ und ehe es geſtehet / ſo ſtreuet man die vorige Stücke auf beyden Seiten durch einander vermenget darauf / ſo iſt der Spahn fertig.

Nota. Wann man einen ſonderbaren Weinſpahn machen will/ ſo macht man nur von Papier lange Schnitten/ überziehet dieſelbige mit zerlaſſenem Schwebel/ welcher ſiebenmal durch Eſſig oder Brandenwein gegoſſen worden ; dieſes iſt vor wenig Jahren für ein Geheimniß gehalten / und dieſer Spahn theuer verkauffet worden.

II. Einen

II. Einen guten Weinſpahn zu machen / ſo den Wein ſüß / lieblich und wolſchmeckend macht / auch behält ſolcher den Wein auf 6. bis 8. Jahr beſtändig / alſo daß er nicht abfällt.

℞. Zimmet.
Jngber.
Mußcat-Blühe.
Paradiß-Körner.
Cubeben.
Benedictenwurtz.
Kampffer.
Zitwer.
Violwurtz / jedes 1. Loth.

Ferner:

℞. dürre Salbey.
Roßmarin-Blühe.
Nägelein.
Mußkat-Nuß.
Galgant.
Zucker / jedes 2. Loth.

Dieſe Stück ſtöſt man alle klein zu Pulver / ohne den Zucker / dieſen läſt man gröblicht / überziehet damit den Weinſpahn.

III. Ein anderer guter Weinſpahn wird auf nachfolgende Weiſe gemacht.

Man nimmt Violwurtz / 6. Loth.
Zimmet / 3. Loth.
Aniß / 6. Loth.
Nägelein / 3. Loth.
Wißmath / 6. Loth.
Langen Pfeffer / 1½. Loth.
Salmiac / 4. Loth.
Bertram / 3. Loth.
Maſtix / 4. Loth.
Zucker / ½. Loth.
Hierzu gehört Schwebel / 8. Loth.

IV. Ein anderer guter Weinſpahn.

℞. Wißmath.
Violwurtz.
Aniß / jedes 10. Loth.
Maſtix.
Nägelein / jedes 4. Loth.
Jngber.
Coriander.
Zimmet / jedes 5. Loth.
Thymian.
Schwebel / 6. Loth.

V. Ein anderer.

℞. Jngber.
Zimmet.
Nägelein.
Maſtix / jedes 3. Loth.
Coriander / auch ſo viel.
Thymian / 4. Loth.
Violwurtz.
Waitzen / jedes 9. Loth.
Hierzu gehört zerlaſſen Schwebel / 8. Loth.

VI. Ein anderer Satz zu allen Weinen insgemein.

℞. Wißmath.
Violwurtz / jedes 10. Loth.
Nägelein.
Maſtix.
Ingber / jedes 3. Loth.
Zimmet / auch ſo viel.
Mußcat-Nuß / 1. Loth.
Langen Pfeffer / 2. Loth.
Coriander / 16. Loth.
Galgant / 1½. Loth.

Hierzu gehört Schwebel / 6. Loth.

VII. Ein anderer / darvon die Wein ſchön bleiben / und nicht abfallen.

Man nimmt Wißmath.
Hopffen / jedes 1. Loth.
Campffer / ½. Loth.
Hirſchzungen / auch ſo viel.
Langen Pfeffer / 4. Stück.
Schwebel / 1. Pfund.

Den Schwebel zerläſt man / wie auch den Wißmath / in einem Eyſernen Löffel / rührt ſolchen unter den Schwebel / und ſtreuet obige vier Stück / ſo gepülvert ſeyn ſollen / auf beyden Seiten darauf / ehe der Schwebel erkaltet / ſo iſt es recht gemacht.

VIII. Ein anderer für alle Gebrechen der Wein / iſt auch ſonderlich im Herbſt zu gebrauchen / macht ſüſſen Wein.

℞. Mußcat-Nuß.
Myrrhen.
Wißmath.
Galgant.
Nägelein.
Thymian / jedes ½. Loth.
Langen Pfeffer.
Campffer / jedes 1. Loth.
weiſſen Weyrauch / 3. Loth.
Alant / 2. Loth.
Tragant / 4. Loth.
Schwebel / 2. Pfund.

Dieſe zwey Pfund Schwebel zerſtöſt man / thut es in eine vergläſte Stoll-kachel / ſetzts auf ein ſittiglich Kohlfeuer / läſts zerſchmeltzen / und rührt es ſtättig um / daß es nicht anbrenne / hernach thut man Brandenwein in eine andere Kachel / und gieſſet den zerlaſſenen Schwebel darein / alſo daß derſelbige vom Brandenwein bedecket werde.

Nimmt hernach den Schwebel aus dem Brandenwein / läſt ihn trocknen / ſtöſt ſelbigen wieder zu Pulver / und zerläſts wieder auf einer Glut / wie zuvor / und nachdem er zergangen iſt / ſo thut man obbeſchriebene Stück darein / ſo zuvor zu Pulver geſtoſſen ſeyn ſollen / rührt es wol unter den Schwebel / ziehet alsdann die Leinen Schnitten dardurch / und verwahrts zum Gebrauch.

IX. Guten

IX. Guten Weinſpahn zu machen / ſo man zu matten und ſchwachen Weinen gebrauchen kan.

Man nimmt Galgant.
Zitwer.
Mußcat-Nuß / jedes 3. Loth.
Nägelein.
Thymian.
Calmuß.
Langen Pfeffer / jedes 4. Loth.
Maſtix.
Cordamümlein.
Zimmet-Rinden / jedes auch 4. Loth.
Aniß / 7. Loth.
Wißmath.
Coriander.
Violwurtz / jedes 10. Loth.

X. Ein ander hierzu dienlich.

℞. Nägelein.
Zimmet.
Ingber.
Maſtix / jedes 3. Loth.
Coriander / 4. Loth.
Thymian / auch ſo viel.
Aniß / 7. Loth.
Wißmath.
Violwurtz / jedes 10. Loth.

XI. Einen guten Weinſpahn zu machen / daß der Wein nimmermehr konig noch roth wird.

Man zerläſt Schwebel in einem irꝛdenen vergläſten Geſchirꝛ über einem ſanfften Kohlfeuer / und wann er zerſchmoltzen / ſo gieſſet man denſelbigen in guten Eſſig / Brandenwein oder Waſſer zum öffternmal / ſo wird er von ſeiner rauhen Natur gereiniget.

Nimmt hernach weiſſe Violwurtzel / ſtöſts zu Pulver / und rädet es durch ein reines Sieb / darzu nimmt man auch weiſſen Weyrauch / eines ſo viel als des andern.

Ferner Tamarißken-oder Häßlein-Holtz / macht darvon drey Spähn / anderthalb Spann lang / und zween queer Finger breit / zerläſſet den Schwebel / und ziehet die Spähn dardurch / ehe der Schwebel trocknet / ſprengt alſo voriges Pulver darauf auf beyden Seiten / ſo iſt der Spahn bereitet.

Nachdeme man nun das Faß damit einbrennen will / ſo ſolle man daſſelbige mit dem Spenten-Loch unterſich kehren / und den Spahn anzünden / einen nach dem andern / und in das Faß halten / ſo lang / bis daß ſie verbrennen / hernach das Faß wol zugemacht / und aufrecht geſtellet / bis daß der Spahn gantz verbrennet iſt.

4. Die Kranckheiten der Weine betreffend : So ſeynd derſelbigen vielerley. Wie man demnach denſelbigen helffen / und ſie verbäſſern könne / wollen wir dem Hausvatter nachfolgenden Unterricht mittheilen;

(1.) Erſtlich von gebrochenen/ zähen/ ſchweren/ weichen und ſaigern Weinen/ wie man denſelbigen wieder helffen ſolle.

Man nimmt eine halbe Maaß Milch/ darvon der Rahm gezogen iſt/ und eine halbe Maaß Semmel-Meel/ ferner das Weiſſe von zehen Eyern/ und eine Handvoll Saltz/ thut alles durch einander/ läſts drey oder vier Tage lang ligen/ ſo wird der Wein ſchön und lauter.

Auf eine andere Weiſe.

Man nimmt brennende glühende Kohlen/ deren ſollen zu einem vier Ohmigen Faß 12. seyn/ ſtöſſet ſie in Wein ab/ deckt den Sponten wol zu/ läſt das Faß hernach unbeweglich ſtill ligen/ bedeckts mit einem naſſen Tuch.

Oder:

Nimmt Brandenwein eine Maaß/ ſaubern Sand und Eyern/ rührt es wol unter einander/ thut es unter den Wein/ und rührt es aber wol durch einander/ macht den Sponten zu/ läſt ihn hernach etliche Tage lang ſtill ligen/ und ruhen.

Ein anders.

Zu einem Fuder Wein nimmt man ein halb Pfund Kreiden/ reibet ſolche wol mit vier Maaß Milch und vier Maaß Waſſer/ menget alles wol unter einander mit einem Stecken/ gieſt es ins Faß/ rührt es ſtättig um/ bis daß alles hinein gegoſſen iſt.

Oder:

Man nimmt zu einem Fuder Wein ſechs Maaß Milch/ ſtöſſet hernach ein gutes Theil Mandeln/ thuts unter die Milch/ zwingts durch ein ſaubers Tuch.

Nimmt ferner Alaun ein Pfund/ uud das Weiſſe von dreyſſig Eyern/ darzu ein gutes Theil geſtoſſenen Weinſtein/ thut darzu vier Maaß dieſes gebrochenen Weins/ und eine Maaß Brunnen-Waſſer/ rühret alles wol durch einander/ gieſt es ins Faß/ und rührt es wol/ läſts etliche Tage lang ſtehen/ ziehet hernach dieſen Wein in ein anders Faß ab/ ſo wird er lauter und ſchön.

(2.) Von ſaigern Weinen/ und wie man denſelbigen helffen ſolle.

Man nimmt zu einem Fuder Wein ein Pfund Alaun/ und zerläſt oder ſchmeltzt Saltz auch ſo viel/ dieſes ſtöſt man hernach durch einander zu einem Pulver/ ſchüttet es in den Wein/ rührt es wol/ füllet das Faß voll/ und macht den Sponten zu/ ſo wird der Wein ſchön und friſch in einer Stund/ dieſes iſt zum öfftern bewehrt gefunden worden.

Oder:

Oder:

Man nimmt zu einem Fuder Wein einen Hafen voll Reben-Aſchen/ und ſo viel Eychen-Rinden/ ſeyhet es durch ein Tuch/ nimmt einen Schoppen oder vierdten Theil einer Maaß Weinſtein klein zerſtoſſen/ und darzu auch ſo viel dieſes Weins/ miſchet alles durch einander/ gieſt es zu dreyen malen in den Wein/ und rührt es auch unter einander/ bis daß es ſchäumt/ fängt den Schaum auf/ wann er über das Faß auslauffen will/ thut denſelbigen wieder in das Faß/ ſo wird der Wein wieder friſch darvon.

Ein anders zu einem halben Fuder Wein.

Man nimmt Pfeffer ein Pfund/ Nägelein ein Vierling/ ſiedet es mit einander mit zwey Viertel Wein/ und wann es halb eingeſotten/ ſo ſeyhet mans durch ein ſaubers Tuch alſo heiß in das Faß und Wein/ hängt hernach Pfeffer und Nägelein oben in das Faß drey oder vier Tage lang/ ſo wird der Wein wieder gut.

Auf eine andere Weiſe.

Man nimmt eine gute Maaß Wein auſſer dem Faß/ thut darzu eine Handvoll Saltz/ auch drey oder vier friſche Lorbeer/ läſts unter einander ſieden/ ſchüttet es alſo heiß in das Faß/ ſamt einem glühenden Ziegelſtein/ läſſet ſolchen in das Faß fallen/ und ſpintet es wol zu.

Wann ein Wein zähe iſt/ ſo kan man demſelbigen auf nachfolgende Weiſe helffen:

Man ziehet den Wein in ein ander Faß oder Geſchirr ab/ über ſaubere Bircken/ Dorn oder Spähn/ und nimmt zu einem Fuder des zähen Weins:

Ein Pfund klein gerieben Weinſtein/ durch ein Sieb geräden/ und eine Maaß Brandenwein/ darzu thut man zwey Viertel von dem zähen Wein/ rührt alles wol durch einander/ und ſchüttet daſſelbige in den Wein/ läſſet ihn drey Tage lang ruhen/ ſo kommt er wieder zu recht/ wird friſch und wolgeſchmack.

Andere nehmen Lattich- und Zwiebel-Saamen/ thun darzu Wachholderbeer/ in ein ſauber Säcklein/ und hängen es in den Wein/ es hilfft auch.

(3.) Wie man den zähen Weinen ferner helffen könne.

Wann man einen zähen Wein wieder zurecht bringen und friſch machen will/ ſo nimmt man Weinſtein/ Reb-Aſchen und Saltz/ jedes eine Handvoll/ zapfft hernach ſo viel aus dem Faß/ alſo daß es eine halbe Ellen tieff leer werde.

Von dieſem abgezapfften Wein nimmt man alsdann zwo oder drey Maaß/ thut den Weinſtein/ Reb-Aſchen und das Saltz/ wol unter einan-

der vermenget / darein / und gieſts mit einander in das Faß / rührts mit einem Stecken wol um / macht hernach den Sponten zu / läſts alſo ſtill ligen / bis daß der Wein ſich ſetzt / ſo wird er wieder gut.

Auf eine andere Weiſe.

Man macht von dürrem Bircken-Holtz eine Röhre / nimmt hernach von Brenn-Neſſeln das Kraut oben / und von der Wurtzel unten / und Saltz / hackt das Kraut / Wurtzel und Saltz alles unter einander / thut ſolches hernach in das Rohr / verbrennet alsdann daſſelbige in einem Feuer zu Aſchen / ſtöſt alles zu kleinem Pulver.

Von dieſem Pulver nimmt man zu einem Fuder Wein zwey Loth / rührt es in den zähen Wein / verſpüntet das Faß mit einem Bircken Sponten wol zu / läſts alſo einen Tag oder acht ſtill ligen / ſo wird der Wein wieder gut.

Oder aber:

Man thut Erbſen in einen Hafen oder Keſſel / je nachdeme das Faß groß oder klein iſt / ſiedet die Erbſen mit Waſſer / jedoch daß die Brühe von den Erbſen fein lauter bleibe.

Von dieſer Brühe nimmt man eine Maaß / thut darzu eine Maaß Milch / darvon der Rahm abgehoben ſeye / macht beyde Maaß ſiedend heiß unter einander / und ſchüttet ſolche alſo heiß in den zähen Wein / rührt es wol / ſpüntet das Faß wol zu / läſts etliche Tage lang alſo ruhen / ziehet hernach den Wein in ein ander friſches und wol eingebrentes Faß ab.

(4.) Wie man den weichen Weinen helffen ſolle.

Man nimmt zwey Pfund Saltz / und zwey Pfund Weinſtein / den Weinſtein ſtöſt man gar klein / rühret hernach dieſen mit dem Saltz und Eyerklar durch einander / thuts in das Faß / rührts mit einem Stecken eine Zeitlang wol um / läſt hernach den Wein alſo ruhen / ſo wird er wieder gut und hart.

Oder:

Man nimmt zwo Maaß grüne Schlehen / ſtöſt dieſelbige in einem Mörſer / und thut zwo Maaß Wein darzu / ſchüttet alles mit einander in ein halbfüderiges Faß / und rührts mit einem Stecken wol unter einander / läſt alsdann den Wein unbeweglich ſtill ligen / ſo wird der Wein in zehen Tagen hart und gut / man ſolle ihn aber zuvor ablaſſen.

Auf eine andere Weiſe.

Etliche nehmen Eibiſch-Blätter / Farren-Wurtzel oder Eppich-Blätter / hängen ſolche in den Wein / ſo ſoll er hart und friſch werden.

(5.) Wie

(5.) Wie man den übelſchmeckenden trüben Weinen helffen ſolle.

Man nimmt weiß Meel/ Kleyen und Eyer/ macht daraus ein Taiglein/ läſts in das Faß auf den Boden fallen/ ſo kommt der Wein eigentlich wieder.

Oder:

Man nimmt eine dicke Rinden oder Spahn vom Fiechten Holtz / oder von einer weiſſen Dannen/ hängt es in den Wein.

Ein anders.

Etliche nehmen auf ein Fuder Wein ein Pfund Spicanardi/ hängen es in einem Säcklein in das Faß voll Wein.

Auf eine andere Weiß.

Man ziehet den übelſchmeckenden Wein auf Füchten oder Dännen Spähnen / ſo dürr ſeyn ſollen / ſo vergehet ihme der Geſchmack.

Oder:

Man nimmt eine dickgeſchnittene Rinden von Roggen Brod / röſtet dieſelbige über einem Kohlfeuer gar wol / thut ſolche alſo heiß in das Faß/ darzu friſche Lorbeern für zween Pfenning/ und eines Fingers lang Sevenbaum in einem reinen Tüchlein/ dieſes benimmt dem Wein den böſen Geſchmack/ iſt offt probiert worden.

Item:

Man nimmt Bintzen mit ſamt der Wurtzel / und wäſcht ſie ſauber / hängts in den Wein ein Tag oder drey / macht mit Laimen einen Ring um dem Spont / alſo daß es nur ein klein Lufftlöchlein habe / ſo ziehet es den Geſchmack all heraus/ und wird derſelbige wieder wolſchmeckend.

Auf eine andere Art.

Zu einem Fuder Wein ſolle man nehmen zwey Pfund Alantwurtzel / und drey Pfund Salbey / hernach ein Vierling Rheinfarnkraut. Dieſes alles hängt man drey Tage und zwo Nächte in das Faß/ ſo wird er den Geſchmack heraus ziehen.

(6.) Wie man den ſchimlichten Weinen wieder helffen ſolle.

Man nimmt Roggen Brod / bähet daſſelbige auf einem Kohlfeuer/ ſchneidet das verbrennende ſauber ab / thuts in ein Säcklein / hängts in das Faß / doch ſolle der Wein zuvor abgelaſſen werden/ ſo wird er wieder gut.

Oder:

Man nimmt ein Büſchlein Salbeyen / Quitten klein zerſtoſſen oder zerſchnitten und gedürret/ und eine Handvoll Hopffen / thut alles zuſammen in

in ein ſauber Säcklein / hängts in den Wein nach dem Ablaß / ſo wird er wieder gut.

Ein anders.

Man ſiedet in einem neuen Hafen etliche Maaß dieſes ſchimlichten Weins / nimmt hernach einen Brand vom Eychen Holtz aus dem Feuer / und löſchet ſelbigen in dieſem Hafen voll Wein ab / ſchüttet es in das Faß.

(7.) Wie man den nach Eſſig ſchmeckenden Weinen wieder helffen ſolle.

Zu einem Fuder Wein nimmt man ein Pfund friſches Wachs / zerläſt ſolches in einer Pfannen über dem Kohlfeuer / läſts ſo lang auf dem Feuer / bis daß ein Rauch darvon gehet / zapfft hernach eine Maaß Wein aus dem Faß / gieſſet das heiſſe Wachs darein.

Ferner nimmt man zwey Loth Lorbeern / thut die Schalen darvon / zerſtöſt ſie gröblicht / nimmt drey Loth Salbey-Blätter / ſo welck ſeyn ſollen / thut darzu zwey Loth Aniß / und ein Loth Galgant / alles gar klein geſtoſſen / und acht Tag in den Wein gehängt.

Nota. Dafern der Wein aber gar ſehr verdorben wäre / ſo ziehet man denſelbigen am neundten Tag in ein ander friſches Faß ab / hängt ferner für einen Pfenning Wallwurtz / und für zween Pfenning Galgant / Zimmet-Rinden / und ein wenig Reiß / beneben zwey Loth Zucker darein / ſo wird der Wein wieder gut / iſt offt probiert und juſt befunden worden.

Oder:

Man nimmt Pfirſing- oder Mandel-Kern / jedes ein halbes Pfund / und ein gut Theil Milch / gebrandten Wein / Erdbeer-Waſſer und Miſtel / thut es durch einander / gieſts in den Wein / netzt hernach einen groſſen Schwamm in friſchem Brunnen-Waſſer / thut es über den Sponten / und verſtopfft damit das Faß wol zu / ſo vergehet ihme der Eſſig.

Ein anders.

Man nimmt Lauch-Saamen in einem Leinen Tüchlein / ſo groß als ein Ey / eines oder drey / und Wachholder-Spähn eine Handvoll / hängts in den Wein.

Oder:

Wann es nicht bald helffen will / ſo nimmt man Weinſtein und Zucker / ſtöſts unter einander / thuts zuſammen in den Wein / rührt es wol / läſts hernach ruhen.

Item:

Man hängt gedürzte Salbey in den Wein / es hilfft auch.

Auf

Auf eine andere Weiſe.

Man nimmt zu einem Fuder Wein eilff Pfund Alantwurtzel/ ſchneidet es zu Schnittlein/ ſtichts an einem Faden/ und hångt es unten in den Wein/ ſo zuvor in ein friſches Faß abgelaſſen worden/ låſt die Alant ein Tag oder acht darinn hången:

Oder:

Zu einem Fuder Wein nimmt man ein Pfund Wachs/ ferner ein Pfund Zucker und eine halbe Maaß Honig/ ſiedet alles unter einander/ ſchůttet es in das Faß/ ſpůntet es wol zu/ ziehet den Wein hernach in drey Tagen ab in ein ander Faß.

(8.) Wann der Wein konig iſt.

So nimmt man eine Handvoll Saltz/ je nachdeme das Faß groß iſt/ låſts heiß und glůhend werden auf einer Eiſern Schauffel/ thuts alſo glůhend zum Sponten hinein/ und ſpint es zu/ låſts alſo unter einander arbeiten/ es ſchadet dem Wein nichts/ hernach mag man den Wein ablaſſen/ wann man will.

Oder:

Man nimmt Korn-Blumen/ eine gute Handvoll/ hångt ſie ins Faß/ ſo ziehen ſie den Kohn an ſich/ hernach wåſcht man ſie aus/ thuts wieder darein/ ſo lang und viel/ bis daß kein Kohn daran hangen bleibt.

Ein anders.

Man nimmt grůne Eychene Rinden/ wirfft dieſelbige in das Faß/ verſtopfft das Faß wol zu/ ſo ziehet die Rinden den Kohn an ſich zu Boden.

Oder:

Man nimmt Wicken-Meel/ rührt es in den Wein/ låſts zu Boden ſitzen/ und låſt den Wein hernach ab.

6. Wie man Kråuter- und Artzney-Wein machen ſolle.

1. Wie man einen guten Wermuth-Wein machen ſolle.

Dieſes kan geſchehen in zweyerley Zeiten des Jahrs/ nemlich:

(1.) Im Frühling oder Sommer.

(2.) Im Herbſt oder Winter.

(1.) Im Frůhling oder Sommer/ (verſtehe wann man ſolchen nothwendig haben muß) ſo macht man einen guten Wermuth-Wein auf nachfolgende Weiſe:

Man ſamlet von gutem ſaubern und trocknen Wermuthkraut mit ſamt

ſeinen Knoſpen im Monat Junii / Julii oder Auguſto / von dem jenigen / ſo kurtze Stiehl und Blätlein hat / deſſen nimmt man viel oder wenig / je nachdeme man ein Fäßlein darzu hat; man ſolle aber kein groſſes Fäßlein anſetzen / weil wegen des Krauts der Wein bald anlaufft und konig wird.

Thut den geſamleten trocknen und dürren Wermuth in ein Taffet oder ſauber Leinen Säcklein / mit einem ſaubern Kieſelſtein / damit ſichs zu Boden zieh / und nicht oben ſchwimmen könne / ſonſten laufft der Wein an / ſenckts hernach zum Sponten-Loch ein in das Fäßlein / ſo im Sommer von gutem alten fürnen Wein angefüllet ſeyn ſolle / läſts 8. bis 14. Tage lang ſtehen / zapfft hernach täglich darvon / was man trincken will / und füllet jederzeit wieder halb ſo viel / als abgezapfft worden / darein / alſo bis das Fäßlein faſt leer / und der Geſchmack des Wermuth ſich verlieren will.

Nota. Damit der Wermuth-Wein deſto angenehmer zu trincken ſeye / ſo nimmt man zu einem Theil Wermuth zweymal ſo viel Tauſendgülden-Kraut / und Ehrenpreiß auch ſo viel / je nach Belieben mit etwas Roßmarin / wie es jedem gefällig ſeyn wird.

Oder:

Wie man einen jeden guten Kräuter- und alſo auch den Wermuth-Wein auf eine andere Art machen ſolle.

Man nimmt in obberührter Zeit des Jahrs den Gipffel von dem Wermuthkraut / mit ſamt den Blumen / thut dieſelbige in ein groß Apothecker-Glaß / ſo man eine Viol heiſſet / alſo daß der vierdte Theil des Glaſes leer verbleibe.

Uber dieſes ſchüttet man einen guten zum öfftern überzogenen und rectificirten Brandenwein / und / ſo man will / auch ſo viel Malvaſier / alſo daß das Glaß darvon voll werde / ſtellet das Glaß wol vermacht an einem verwahrten Ort vier Tage lang / bis daß der Brandenwein und Malvaſier dem Wermuth all ſeine Krafft ausgezogen haben / hernach ſeyhet man den Wein ab durch ein ſauber Tüchlein / thuts in ein wolvermachtes Glaß / und verwahrts zum Gebrauch.

Will man demnach von dieſem einen Wermuth-Wein machen / ſo nimmt man einen Löffelvoll aus dem Glaß / thut ſelbigen unter einen Becher voll guten Wein / ſo hat man das jenige / was man begehret.

Nota. Alſo kan man von allerhand Wurtzeln / Kräuter und Gewürtz unterſchiedliche kräfftige Wein in Eyl machen.

Wermuth-Wein wird aber nur im Winter und Frühling / und ſelten im Sommer getruncken.

(2.) Wie

(2.) Wie man Wermuth-Wein im Herbſt machen ſolle.

Im Sommer/ wann Tag und Nacht gleich iſt/ vor oder nach dem 12. Junii Alten Calenders/ ſo bricht man den Wermuth ab/ weiln er noch in ſeiner vollkommenen Krafft iſt/ dürret denſelbigen im Schatten/ hält ihn ſauber für Staub bis in den Herbſt/ thut ſelbigen in ein ſauber gereinigts Fäßlein/ darnach guten Moſt darüber/ darzu eine Kanne voll Weinbeern/ macht den Sponten wol zu/ läſts mit einander verjähren; man muß aber dem Fäßlein ein Lufftlöchlein laſſen.

Nota. Dieſer Wermuth-Wein iſt gut zur Zeit der Peſt/ läutert das Geſicht/ bringt die verlohrne Sprach wieder/ reiniget der Frauen Kranckheit/ ſäubert die Natur des Menſchen/ vertreibt die Colic und das Grimmen des Leibs/ erwärmet den Magen/ das Geäder und Därm.

Oder:

Im Herbſt macht man auch einen guten Wermuth-Wein auf nachfolgende Weiſe:

Man nimmt von dem bäſten Pontiſchen Wermuth/ dafern man aber ſolchen nicht haben kan/ ſo erwählet man den jenigen/ darvon wir oben Meldung gethan/ nemlich/ der kurtze Stiehl und Blätter habe/ ohngefehr acht Quintlein ſchwer/ verſtehe von dürrem/ trocknen und ſaubern Wermuth/ zerſtöſt und bindet es in ein rein dünnes Tüchlein/ hängt oder legt es in das Fäßlein/ und ſchüttet guten Moſt darüber/ nemlich/ zu jeder Untz oder zwey Loth Wermuth/ drey Maaß Moſt/ continuiret ſolches/ bis daß das Fäßlein voll werde/ läſſet oben ein Lufftlöchlein/ damit es nicht ausjähren könne/ läſts alſo bis zu rechter Zeit ligen.

Nota. Dieſer Wermuth-Wein iſt gut fürs Magenwehe/ zur Leber/ und für die Würme im Leib.

2. Einen guten Salbey-Wein zu machen.

Man nimmt Salbey/ ſo wol dürr ſeyn ſolle/ nach Belieben/ wenig oder viel/ je nachdeme man ein Fäßlein damit anſetzen will/ ſchüttet guten Moſt darüber/ läſts verjähren.

Nota. Dieſer Salbey-Wein iſt gut zu dem Magen/ ſtärcket den Weibern die Mutter/ ſtillet und leat die Zahnſchmertzen/ hilfft dem Geäder/ ſtärcket die Glieder durch den gantzen Leib/ vertreibt die böſe/ ſchleimige und zähe wäſſerige Feuchtigkeit im Leib/ iſt auch gut wider den Krampff und fallende Sucht.

3. Roßmarin-Wein zu machen.

Man ſamlet den Roßmarin vom Ende des Mayen bis gegen dem October/ dürret denſelbigen aufgehängt im Schatten/ bewahrt ihn für Staub.

Von dieſem nimmt man hernach zur Herbſtzeit/ ſo viel als man will/ legts in ein Fäßlein/ füllet darauf guten Moſt/ und läſts verjähren.

Nota. Dieſer Wein iſt gut für alle Phlegmatiſche Feuchtigkeiten/ heilet den Krebs/ iſt gut den Schwind- und Fallſüchtigen/ ſtärcket das Hirn/ Hertz und Nieren/ macht Luſt zum Eſſen/ ſtärcket das Zahnfleiſch/ macht den Mund wolgeſchmack.

Wann man dieſen Wein mit Regen-Waſſer vermiſcht und trinckt/ ſo hilfft er den Lungenſüchtigen/ und wehret dem Schleim auf der Bruſt. Iſt auch eine Hülffe in der Zeit der Ruhr.

4. Einen guten Kirſchen-Wein zu machen.

Man nimmt den Safft von den Kirſchen/ thut darzu eine Maaß guten Honigs/ je nachdeme man viel Kirſchen-Wein machen will.

Ferner nimmt man Nägelein/ Zimmet/ Galgant/ jedes ein Loth/ thuts zuſammen in ein ſaubers Säcklein/ und hängts in ein Fäßlein guten alten Weins.

Der Kirſchen-Safft ſolle wol gereiniget ſeyn/ nimmt hernach den Honig/ zerläſt ihn in einem ſaubern Keſſelein über dem Feuer/ gieſſet des Saffts einen Löffelvoll darzu/ läſts mit einander zergehen/ und wann es kalt worden/ ſo gieſſet man es ins Faß.

Auf eine andere Art.

Man nimmt von den Kirſchen die Stiehl/ und thut ſelbige hinweg/ hernach die Kern heraus/ zerſtöſt ſolche in einem ſteinern Mörſer/ und thut ſie wieder zu dem Fleiſch der Kirſchen/ alles zuſammen in ein Säcklein/ darzu thut man auch überzogen Aniß und Zimmet-Zucker/ hängt alles in einen rothen Wein/ dieſer ziehet alsdann die Krafft aus dem Kirſchen-Fleiſch und Kern/ vom Gewürtz aber und Zucker wird ſolcher Wein ſüß und wolgeſchmack.

Nota. Der Kirſchen-Wein eröffnet die verſtopffte Leber/ treibt den Harn und Stein/ löſchet den Durſt/ und befeuchtet die innerliche erhitzte Glieder.

5. Einen guten Schlehen-Wein zu machen.

Man nimmt gute zeitige Schlehen/ zerſtöſt dieſelbige in einem ſteinern Mörſel/ mit ſamt den Kernen; macht darnach Ballen darmit einer Fauſt groß/ ſetzt ſie im Bach-Ofen/ der nicht zu warm ſeye/ alſo daß ſie nicht verbrennen/

brennen / ſondern nur zuſammen ſchrumpffen / und beyſammen bleiben / hängt hernach ſolche in einem Säcklein auch mit gutem Gewürtz und Zucker in den Wein / wie zuvor bey den Kirſchen geſchehen.

Nota. Man kan auch die zeitigen Schlehen dürren / und hernach zerſtoſſen / mit Gewürtz und Zucker in den Wein hangen.

Im Herbſt macht man auch Schlehen-Wein auf nachfolgende Weiſe:

Man nimmt zwo oder drey Maaß Schlehen / je nachdem man ein groſſes Faß hat / zerſtöſts auf vorige Weiſe / thuts in das Faß / und füllet den ſüſſen Moſt darauf / läſts mit einander verjähren / ſo wird der Wein ſchön roth / ſüß und lieblich / bekomt auch einen Geſchmack / als ob Gewürtz darinnen ſeye.

6. Ein guter Roſienen-Wein.

Man nimmt drey Pfund der gröſten feiſten Roſienen / ſo man ins gemein Meerträublein oder Ziweben nennet / zopffet ſie von den Stiehlen ab / thut darzu zerſtoſſene Zimmet-Rinden nach Gutduncken / ſiedet hernach ſelbige in ſo viel Moſt / und gieſſet ſie nach dem Sud in den Moſt ins Faß / läſts zwölff Tage lang alſo ſtill ligen / bis daß der Moſt lauter wird / ſo kan man ihn alsdann trincken.

Nota. Dieſer Wein iſt gut

1. Zu dem Magen.
2. Dienet der Leber.
3. Erwärmet das Geblüt.
4. Stillet die Ruhr.
5. Reinigt die Bruſt.
6. Vertreibt das Keichen und den kurtzen Athem.
7. Verzehret die überflüſſige Feuchtigkeiten des Leibes.
8. Läſt kein Geſchwär im Leib wachſen.
9. Stärcket die leibliche und austreibende Dauungen.
10. Macht feiſte Weiber.

7. Ein guter Alant-Wein.

Will man im Herbſt einen guten Alant-Wein machen / und man hat keine dürre noch trockene Alantwurtzel / ſo ſolle man dieſelbige vierzehen Tage vor dem Herbſt graben / ſauber waſchen / hernach ſpalten / und in vier Theil zertheilen / nach Belieben in lange Stücklein ſchneiden / und den Kern innenwendig darvon thun / alſo daß ſie balde dürr und trocken werden kan / legts auf ein ſaubers Papier / läſts im Schatten trocknen / alſo daß ſie nicht anlauffe / noch ſchimlicht werde.

Hernach nimmt man zu einer halben Ohm / Franckfurter Eych / (das ſeynd 40. Maaß / dann 1. Franckfurter Ohm hält 80. Maaß) drey Pfund

 wolge-

wolgedürzter Alantwurtzel / oder / zu einem Würtembergiſchen Aymer zwey Pfund Alantwurtzel.

So man demnach im Herbſt die Trauben kältert / ſo nimmt man von dem Vorſchuß des Moſts (nach Belieben.) Als zum Exempel: Zwölff Viertel ſeynd 48. Maaß / das Viertel iſt vier Maaß. Dieſen thut man in einen groſſen Bräu-Keſſel / und die Alantwurtz darzu / läſts bis auf den dritten Theil einſieden / dieſes thut 16. Maaß / verſchäumet es wol / gieſts hernach durch ein grobes Tuch in einem groſſen Zuber oder Kuffen ab / läſts zwey Tag lang wol zugedeckt darinnen ſtehen / ferner in ein ſaubers zugerichtes Faß abgelaſſen.

Ferner / zu einer halben Ohm oder 40. Maaſſen nimmt man nachfolgendes Gewürtz:

Nägelein.
Zimmet / jedes 6. Loth.
weiſſen Ingber / ein wenig zerſtoſſen / 4. Loth.

In ein ſauber Säcklein zuſammen in den Wein gehängt / und den Sponten zugemacht / daß er keinen Lufft habe.

Nota. Wann man von dieſem Alant-Wein trinckt / und das Fäßlein anfängt oben leer zu werden / ſo ſolle mans ſtättig wieder aufffüllen. Es muß aber mit keinem andern Wein / ſondern eben von dieſem geſottenen / ſo man in einem Füll-Fäßlein darbey ligen habe / geſchehen / ſonſten verdirbt der Wein. Auf dieſe Weiſe kan man ein oder zwey Jahr guten Alant-Wein haben / und ſo man recht damit umgehet / ſo wird er ſehr köſtlich und gut / faſt den Rheinfall gleich.

Dieſer Alant-Wein iſt gut:

1. Zu dem Magen.
2. Reiniget die Bruſt.
3. Nimmt hinweg den Zorn und Traurigkeit.
4. Hilfft dem Huſten.
5. Iſt geſund den erſtarrten Gliedern von der Kält.
6. Führet die überflüſſige Feuchtigkeiten der Nieren aus.
7. Läutert das Geſicht.

8. Einen guten Quitten-Wein zu machen.

Man nimmt von den bäſten zeitigen Quitten / reibt ſelbige mit ſamt den Schalen und Kernen auf einem Reib-Eiſen / thuts in ein ſaubers Tuch / und preſſet ſie aus / läſt den ausgepreſten Safft über Nacht in einem ſaubern verglaſten Geſchirr ſtehen / daß das Dicke ſich auf den Boden ſetze.

Hernach gieſſet man das Klare ab / in ein ſauber Möſſing Keſſelein / läſts über einem ſanfften Feuer einen Wal thun / wirfft alsdann ein wenig ſchönen weiſſen Zucker darein / ſo zerſtoſſen ſeyn ſolle / thuts in ein ſaubers Glaß / und verwahrts.

Wann man demnach einen Quitten-Wein machen will / ſo nimmt man von dieſem Safft einen Eß-Löffelvoll zu einer Maaß Wein / ſchüttel es etliche mal durch einander / ſo hat man guten Quitten-Wein.

Nota. Dieſer geſottene Quitten-Safft hält ſich aber im Glaß nicht lang / ob man denſelbigen gleich wol zumacht und verwahrt; muß man demnach oben darauf gutes Baum-Oel ſchütten / alſo daß der Safft gantz damit bedecket ſeye. So man nun von dem Safft brauchen will / muß man mit einer ſaubern Baumwoll das Baum-Oel erſt abziehen / und hernach wieder darauf gieſſen.

9. Einen guten Citronen-Wein zu machen.

Zu einem Fäßlein / ſo ſechs oder acht Maaß hält / nimmt man zehen Citronen-Aepffel / ſchälet die gelbe Schale darvon / und thuts in das Fäßlein / das Marck- oder Citronen-Fleiſch braucht man zu andern Sachen; das Fäßlein aber ſolle zuvor ſauber ausgereinigt / und mit einem guten gewürtzten Spahn eingebrennet werden / darzu thut man auch zwo Händvoll Spähn von Häſel-Holtz / füllet alsdann das Fäßlein mit gutem alten Wein / darzu thut man ein Pfund zerſtoſſenen Zucker. So offt man darvon nimmt / ſo füllet man ſolches wieder mit gutem friſchen Wein auf / ſo lang und viel / bis daß es den Geſchmack von den Citronen anfängt zu verlieren.

Nota. Den zerſtoſſenen Zucker ſolle man erſtlich in zwo Kannen oder andern Geſchirr thun / hernach Wein darüber ſchütten / ferner von eine Kann in die andere ſtättig und ſo lang hin und wieder umgieſſen / bis daß der Zucker gantz reſolvirt und zergangen iſt / hernach erſt in das Fäßlein zu den Citronenſchalen geſchüttet.

Wann man keinen Zucker darinn haben will / ſo kan man dieſes Fäßlein mit Alant-Wein aufffüllen / es wird gar ein guter Wein.

10. Einen guten Wachholder-Wein zuzurichten.

Im Herbſt nimmt man zu acht Maaß gutem neuen Wein einen halben Vierling Wachholder-Beer / darvon zerſtöſt man auch eine Handvoll oder etliche / ſetzts mit Haſelſpähn an / läſts drey Wochen lang alſo ſtehen / ehe man darvon trincken will.

11. Einen Holder-Wein.

Man ſamlet Holder-Blühe/ wann ſie zeitig/ ſolche dürret man auf einem ſaubern Pappier in der Lufft/ und nicht an der Sonnen/ mit einem Papier zugedeckt/ alſo daß ſie nicht ſtaub- oder ſchimlicht werden; dieſe verwahrt man hernach an einem trockenen Ort in einer ſaubern Schachtel/ bis auf den Herbſt/ ſolches thut man in ein Fäßlein/ je nachdeme man viel oder wenig dieſes Weins machen will/ gieſſet darüber guten Moſt/ und läſts mit einander verjähren. Oder aber/ ſo der Moſt im Satz iſt/ ſo hängt man die Holder-Blühe darein/ ſo wird derſelbige wolgeſchmack/ faſt wie Malvaſier oder Mußcateller.

12. Hyſop-Wein.

Im Herbſt nimmt man dürren Hyſop/ ſo viel als man will/ je nachdeme das Fäßlein groß oder klein iſt/ nimmt hernach Haſel- oder Tamarißken-Spähn/ machet eine Lage in das Fäßlein/ hernach eine Lage Hyſop/ und wieder eine Lagr Spähn/ alſo daß zu drey Maaß Moſt/ fünff Pfund Spähne kommen/ füllet das Fäßlein mit gutem ſüſſen Moſt voll/ verſpünt es wol zu/ macht oben ein Weyden-Röhrlein auf das Fäßlein/ alſo daß es Lufft zu verjähren hat/ läſts alſo ligen/ bis daß es völlig verjähret hat.

Dieſer Wein von Hyſop iſt gut:

1. Für die fallende Sucht.
2. Zu dem feuchten Huſten.
3. Trocknet die Lunge und überflüſſige Feuchtigkeiten derſelbigen.
4. Macht eine klare Stimme.
5. Iſt gut den Waſſerſüchtigen.

13. Fenchel-Wein.

Dieſer wird gemacht (1.) von dem Saamen/ (2.) oder von der Wurtzel/ gleichwie vorhergehende.

Dienet zu nachfolgenden Kranckheiten:

(1.) So er vom Saamen gemacht wird.

1. Für die Verſtopffung der Leber und des Miltzes.
2. Stillet den Seitenſchmertzen.
3. Stärcket die Däuung.
4. Iſt gut zu dem Huſten und Lungenſucht.
5. Vertreibt die Krätz und Waſſerſucht.
6. Mehret die Milch und den natürlichen Saamen.
7. Reitzet zum Beyſchlaff.
8. Reiniget die Schmertzen der Glieder.

(2.) Wann

(2.) Wann dieſer Wein von der Wurtzel gemacht worden/ ſo iſt er gut:

1. Zu den Nieren.
2: Heilet die Blattern.
3, Bringt der Weiber Zeit.

14. Augentroſt-Wein.

Augentroſt (Euphraſia) wird geſamlet mit Kraut und Blühe im Junio/ nach unſerer Anweiſung der XI. Claß fol. 137. im Artzney-Garten/ hernach an einem lufftigen Ort auf einem ſaubern Papier getrocknet und zugedeckt/ gedürret/ und bis auf den Herbſt verwahret.

Dieſes gedürrte Kraut nimmt man hernach wenig oder viel/ je nachdeme man ein groß oder kleines Fäßlein anſetzen will/ läſt guten Moſt damit verjähren/ und gebrauchts wie einen andern Kräuter-Wein/ täglich Mittags und Abends bey dem Eſſen/ für den Erſten Trunck ein gutes Glaßvoll getruncken.

Nota. Dieſes Krauts Tugend iſt nicht genugſam auszuſprechen/ in deme es das Geſicht gewaltig ſtärcket/ alſo daß man der Brillen oder Augenſpiegel entbehren kan.

Wann dieſer Wein gar zu ſtarck/ ſo mag man Fenchel-Waſſer oder Zucker darein thun.

15. Boragen-Wein.

Man nimmt zu vierzehen Maaß Wein oder Moſt drey Pfund Boragen-Blühe/ ſiedet es mit einander/ bis daß es lauter wird/ verwahrts zum Gebrauch/ und iſt dieſer Boragen-Wein gut:

1. Für die Tobung der Melancholy und Phantaſy.
2. Stillet die Wehtagen des Hertzens und Zittern deſſelbigen.
3. Reiniget das Geblüt.
4. Vertreibt die Raudigkeit.
5. Bringt den Leib zur Linderung.
6. Stärckt das Geſicht.
7. Machet frölich.

16. Ochſenzungen-Wein.

Man nimmt die Wurtzel von Ochſenzungen/ ſo viel als man nöthig hat/ baitzt ſie im Moſt ein/ bis daß derſelbige die Krafft aus der Wurtzel an ſich gezogen hat; nachdeme es nun kräfftig genug/ und der Moſt ſich ſetzet/ lauter und klar worden/ kan man nach Belieben darvon trincken/ er iſt gut:

1. Für die Melancholy und verbrannte Feuchtigkeit/ führet dieſelbige durch den Harn hinweg;

2. Macht das Hirn gut/ und reiniget daſſelbige.
3. Bringt die Sinnberaubten wieder zurecht.

II. Vom Bier.

Ob man wol in den Weinländern/ abſonderlich in Francken/ Würtemberger-Land/ am Rhein und Moſelſtrohm das Bier nicht ſonderlich achtet/ indem der Wein wolfeil/ und man die Früchte/ ſo zu dem Bierbräuen oder Sieden erfordert wird/ bäſſer mit Nutzen anwenden kan; ſo iſt jedoch bey einer wolbeſtellten Haushaltung auch nützlich und löblich/ daß man nicht allein einen guten Trunck Bier zur Luſt/ und dann auch zur Artzney dienlich haben möge: Wollen derowegen dem Hausvatter unſers Meyerhofes auch etwas wenigs darvon anzeigen/ nemlich:

I. Wie man allerhand gut Gewürtz- und Kräuter-Bier machen ſolle.

II. Wie man dem abgefallenen Bier helffen ſolle.

I. Die gewürtzte Bier betreffend: So hat der Hausvatter vorhero zu wiſſen/ daß man das Bier nicht allein wegen des Geſchmacks/ ſondern auch der Geſundheit halber würtzet; dann auf ſolche Weiſe kan man den jenigen/ ſo der Artzney nicht gewohnet/ ſelbige füglicher beybringen/ thut dem Magen weniger Schaden/ als ſonſten die Artzney/ und erwecket keinen Unwillen.

Es iſt aber darbey zu wiſſen/ daß die gewürtzte und mit Kräuter gemachte Bier im Leib des Menſchen wol alterniren/ aber weniger nutriren/ als die ſchlechte Bier/ ſeynd derowegen mehr für eine Artzney als nehrenden Tranck zu gebrauchen.

Man ſolle aber die gewürtzte und Kräuter-Bier nur im Fall der Noth/ und nicht täglich trincken.

Wie man aber das Bier würtzen ſolle/ iſt ſolches faſt männiglich bekand/ darbey hat man nur dieſes in Acht zu nehmen/ daß man die Kräuter/ Wurtzeln/ Blumen/ oder Saamen/ ſo man darzu gebrauchen will/ zuvor fein ſauber und rein machen/ auch waſchen ſolle; dann wann ſie nicht dürr/ und noch grün ſeynd/ ſo verdirbt das Bier darvon.

1. Vom Wermuth-Bier.

Man nimmt ein oder etliche Handvoll Wermuth-Kraut/ wann daſſelbige ſamt ſeiner Blühe vollkommen/ dürr und trocken/ nach Belieben/ je nachdeme man des Biers viel oder wenig machen will/ läſt ſelbiges im Bräu-Keſſel mit ſieden; oder aber/ hängt es nur in das Bier in einem Säcklein.

Dieſes

Dieſes Bier dienet:

1. Den Waſſerſüchtigen.
2. Stärcket den Magen / und macht Appetit zum Eſſen.
3. Treibt die Gall aus.
4. Tödtet die Würm im Leib.
5. Bringt den Weibern ihre Zeit.

2. Roßmarin-Bier.

Dieſes wird / gleichwie voriges / zugerichtet / übertrifft alle andere Kräuter- und gewürtzte Bier / hat eine ſchöne Farbe / lieblichen Geruch / und vortrefflichen Geſchmack. Iſt gut:

1. Bringt den Appetit.
2. Stärckt alle Glieder des Menſchen.
3. Mehret die natürliche Hitze.
4. Iſt gut den Melancholiſchen.
5. Hilfft die Verſtopffung.
6. Fördert der Frauen Zeit.
7. Macht frölich.

3. Salbey-Bier.

Die Salbey wird entweder in das Bier gerühret / oder aber in einem Säcklein darein gehänget / und damit verjähren laſſen; iſt nützlich / und dienet:

1. Zur Bruſt.
2. Stärcket das Haupt und Magen / wie auch alle Glieder des Menſchen.
3. Nutzet den Nieren und Blaſen.
4. Stillet das Zittern der Glieder.
5. Hilfft dem Zahnwehe.
6. Iſt den erkalten Weibern gut.

4. Hyſoppen-Bier.

Wann man den Hyſoppen aus dem Artzney-Garten zu rechter Zeit eingeſamlet / im Schatten ſauber getrocknet und gedürret; als nimmt man deſſelbigen wenig oder viel / je nachdeme man ein groß oder kleines Fäßlein mit dieſem Bier anſetzen will / läſt ſolches entweder mit dem Bier ſieden / oder hängt es darein / wann das Bier verjähret; nachdeme es nun verjohren / ſo macht man den Sponten fleiſſig zu / damit nichts heraus rieche / trinckt hernach darvon / wann mans nöthig hat. Es iſt gut:

1. Für die ſchwere Kranckheit.
2. Zu der Bruſt.
3. Macht eine helle Stimm.

4. Vertreibt den Huſten.
5. Führet den groben zähen Schleim aus.
6. Dienet den alten Leuten / ſo ſchweren Athem haben.

5. Ochſenzungen-Bier.

Man nimmt Ochſenzungen-Wurtzel / ſäubert ſie rein / hängt hernach ſolche in das Bier / alſo daß das Bier die Krafft der Wurtzel an ſich ziehe. Iſt gut:

1. Wider alle böſe Feuchtigkeit / ſo ſie durch den Harn austreibet.
2. Mach ein geſundes Hirn.
3. Hilfft den Waſſerſüchtigen.

6. Hirſchzungen-Bier.

Mit dieſen Kraut handelt man / gleichwie bey den vorigen gemeldet worden / dienet:

1. Für die Melancoliſche.
2. Iſt gut den Miltzſüchtigen.
3. Vertreibt das viertäglich Fieber.

7. Fenchel-Bier.

Vom Fenchel-Saamen / Kraut und Wurtzel / kan man auch ein gutes Bier machen / und iſt ſolches nützlich und gut:

1. Wider die Waſſerſucht.
2. Für den Huſten.
3. Widerſtehet dem Gifft.
4. Mehret die Milch / und den Saamen des Menſchen.
5. Dienet der Blaſen.
6. Iſt gut der Lung und Leber.
7. Vertreibt die Wind im Leib.

8. Aniß-Bier.

Wird gemacht und zugerichtet / gleichwie voriges; iſt dienſtlich:

1. Für die Colica.
2. Oeffnet die Verſtopffung der heimlichen Gänge.
3. Befördert die Däuung.
4. Nimmt den Nierenſchmertzen hinweg.
5. Vertreibt die Wind im Leib.

9. Lavendel-Bier.

Wird gemacht wie die andern Kräuter-Bier; iſt dienlich:

1. Den Säug-Ammen/ wann die Kinder die Gichter oder ſchwere Kranckheit haben. Oder/ wann man ſich befürchtet/ daß ſie dieſelbige bekommen möchten.

2. Iſt gut gegen alle Glieder-Kranckheiten/ ſo von Kälte herkommen.

10. Augentroſt-Bier.

Dieſes iſt hoch nützlich dem Geſicht/ ſo wol jungen als alten Leuten/ und bringt das ſchwache Geſicht wieder zurecht/ alſo daß man der Brillen und Augen-Spiegel entbehren kan.

Hiermit hat der Hausvatter genugſamen Unterricht/ wie er etwan ein und anders Kräuter-Bier machen/ und zur Noth auf allerley Fall mit Nutzen in ſeiner Haushaltung gebrauchen möchte. Ein mehrers von dergleichen überlaſſen wir es demſelbigen zu ſeinem Belieben/ anderwertlichen Bericht darvon einzuholen/ und wenden uns/ wegen beliebender Kürtze/ zu folgendem Unterricht unſerer II. Abtheilung/ nemlich:

II. Wie man dem abgefallenen Bier helffen ſolle.

1. Wann ein Bier ſauer worden.

So nimmt man ein oder zwo Handvoll Saltz/ je nachdeme des Biers viel oder wenig iſt/ darzu auch ſo viel Aſchen/ und ein Maaß oder drey Waſſer/ alles unter einander gerühret/ und ins Bier gethan/ hernach gleich den Sponten mit einem Tuch verwahret/ ſonſten laufft es aus/ läſts alſo verſauſſen.

Oder:

Man nimmt ohngefehr fünff und dreyſſig/ mehr oder weniger/ Waitzen-Korn/ hängts in das Bier.

Item:

Man nimmt Habern mit ſamt dem Stoh/ wann der Haber anfängt gelb zu werden/ macht man Büſchelein darvon/ hängts ins Bier.

Item:

Man nimmt Gerſten-Brod aus dem Ofen/ brichts von einander/ legt es alſo warm auf den Sponten/ ſo lang/ bis das Bier wieder gut wird.

2. Wann ein Bier ſauer werden will.

So brennet man Aſchen von Beyfuß/ nimmt hernach zu einem Eymer Bier eine halbe Handvoll dieſer Aſchen/ ingleichem ſo viel Buchen-Aſchen/ miſcht es wol unter einander/ mit Bier zu einem dünnen Muß oder Brey/ gieſſet dieſes in ein Fuder Bier anderthalb Quart/ rührts mit einem Beſem/ läſts hernach ruhen/ und wieder ſetzen/ ſo iſt es gut und luſtig zu trincken.

3. Daß ein Bier nicht ſauer werde.

Man hängt Centaurien und Bertram / wie auch Lorbeer darein / dieſes giebt dem Bier einen guten Geſchmack / und verhindert / daß es nicht abfalle oder ſauer werde.

Oder:

Man nimmt ein friſches Ey / ſo an dem Tag geleget worden / wann man das Bier anſtechen will / thuts in das Faß / vermacht den Sponten mit Laimen wol zu / ſo wird es nicht ſauer.

Ingleichem:

Man nimmt Kühnholtz / ſchneidet Spähn darvon / Fingers lang und ein queer Finger breit / wirfft ſolche auf das Bier / wann es aus dem Keſſel kommt / und noch warm iſt.

4. Wie man grob und ſauer Bier luſtig und gut zum Trunck machen ſolle.

Zu einem Fuder Bier nimmt man Hopffen und drey friſche Eyer / klopffts durch einander mit Bier / gieſts ins Faß / wann das Bier noch jähret / ſo wird es ſehr gut.

Oder:

Man nimmt gutes Gewürtz / ſtöſt es rein / nnd machts unter die Bierhäfen / ſchüttet es ins Faß.

5. Wie man das Bier im Sommer wolgeſchmack machen ſolle.

Man nimmt ein friſches Faß / worinnen Beer-Wein geweſen / gieſſet das Bier darein / ſo nimmt das Bier den Geſchmack der Beer an ſich / und wird lieblich zu trincken.

6. Wie man das Bier friſch machen ſolle.

Man nimmt zu jedem Eymer Bier eine Handvoll Buchen-Aſchen / rührts mit dem Bier zu einem dicken Brey an / gieſts hernach in das Faß mit Bier / rührts wol unter einander / läſts ruhen / ſo wird es friſch und gut.

7. Wie man das Bier friſch behalten könne.

Wann man das Faß mit Hopffen verzapfft / und auch Hopffen darein thut / und auf den Boden ſetzt / ſo ſchwimmt der Hopffen auf / und muß man oben in dem Boden ein Lufftlöchlein laſſen / mit einem Zäpfflein / alſo wann man daraus laſſen will / daß man Lufft machen könne.

8. Daß das Bier ſich nicht verkehr.

So nimmt man Linden- Nuß Blätter und Beyfuß / darzu halb ſo viel Wermuth / und hängts ins Bier.

Oder:

Man legt ſchöne weiſſe Kißlingſtein aus einem flieſſenden Waſſer darein.

9. Wie man das Bier lieblich zum Trincken machen ſolle.

Man hängt viel oder wenig Benedicten- Wurtzel / mit wilden Salbey / in das Bier / je nachdeme das Faß groß oder klein iſt. Zu drey Theil Benedicten- Wurtzel nimmt man nur ein Theil Salbey.

10. Wann das Bier vom Führen trüb worden iſt.

So nimmt man eine Handvoll Saltz / ſo auf einer Eyſern Schaufel wol gebrannt ſeyn ſolle; diß menget man mit einer Maaß Waſſer / gieſſet alſo eine Maaß oder zwo darvon in das Faß / läſts über Nacht ruhen / ſo wird es fäumen / alsdann mag man hernach darvon trincken.

CLASSIS XXXIII.

Vom Bierbräuen oder Sieden.

Wiewol wir die Anſtellung dieſes Meyerhofes mehrertheils auf die Gegend des Rheinſtrohms und benachbarten Angräntzungen derer jenigen Oerter gerichtet / da man das Bier nicht ſonderlich achtet / und der Weinbau den Vorzug hat.

Wann aber das Bier neben dem Wein auch bey einer wolbeſtellten Haushaltung ſeinen ſonderlichen Nutzen; als wollen wir dem Hausvatter von dieſer Materi auch etwas weniges Nachricht mittheilen / und weiln das Bierſieden faſt eine gemeine Sache / auch in jedem Land und Ort anderſt zugerichtet wird; als ſtellen wir ſolches zu eines jeden Belieben / die ienige Art zu erwählen / ſo bey dieſem Meyerhofe ſich am bäſten wird werckſtellig machen laſſen / damit ſelbiges auch nützlich und gut erfunden werden möge.

Ins gemein aber hat man bey dem Bierſieden auf nachfolgende Stück gute Achtung zu geben:

I. Auf die Frucht / deroſelben Eigenſchafft und Compoſition.
II. Die Zeit.
III. Das Bräu- Haus und Geſchirr.

I. Be-

I. Betreffend die Frucht oder Materi / ſo man zu dem Bierſieden vonnöthen hat / ſo iſt dieſelbige unterſchiedlich: Es wird aber ins gemein / wie bekand und gebräuchlich / darzu genommen:

(1.) Waitzen / (2.) Gerſten / (3.) Hopffen.

(1.) Waitzen und (2.) Gerſten ſolle man hierzu das allervollkommenſte / ſo wol reiff und dicke Körner hat / auch auf gutem Lande gewachſen iſt / erwählen.

Die Frucht ſolle bey gutem trocknen Wetter eingeſamlet / hernach an einem bequemen Ort trocken zum Gebrauch verwahret werden.

(3.) Der Hopffe ſolle auch wol zeitig / fett uud klebrig ſeyn / auch einen guten ſtarcken Geruch haben / für Näſſe und Feuchte verwahret und aufgehaben werden.

Das Waſſer / ſo man zu dem Bierſieden haben muß / iſt das bäſte das flieſſende Brunnen-Waſſer / hernach das geſchöpffte / ferner das Regen-Waſſer aus Ciſternen. Item: das Waſſer aus Gräben / ob es gleich trüb oder unrein / ſo ſchmäckt es doch bäſſer / und ſauret langſamer / als das Bier / ſo aus klarem Brunnen-Waſſer geſotten worden; dann das trübe Waſſer / ob es ſchon unrein iſt / ſo wird jedoch dieſelbige Unreinigkeit ausgeſotten / und bekommt das Waſſer eine bäſſere Natur.

Man bräuet auch Bier von Sauer-Waſſer; diß Bier wird ſchön klar und wolſchmeckend / wie Wein / wie ich dann vor wenig Jahren bey meiner Haushaltung zu Franckfurt / in der Wetterau / bey Friedburg / zu Stade habe machen laſſen. Es iſt aber dieſes Saur-Waſſer-Bier faſt ſo theuer als der Wein bezahlet worden / in deme die Ohme / Franckfurter Eych / ſeynd 80. Maaß / 11. Kopffſtück / ſeynd 3. Gulden und 2. Kopffſtück / ohne ander Unkoſten / hat müſſen bezahlet werden.

Bier / ſo vom Maltz / welches an der Lufft getrocknet und gedürret worden / iſt geſunder und bäſſer / als das jenige / ſo durchs Feuer auf der Dürre gedürret worden.

Wie viel man Hopffen / Gerſten / Maltz / ꝛc. und dergleichen / zu einer Bräu / oder etliche Fuder Bier zu machen vonnöthen / und nehmen ſolle / kan man kein gewiſſes Maaß ſetzen / und muß man ſich nach jedes Landes Gewonheit damit richten. Worbey aber ſonderlich in Acht zu nehmen / daß man den Hopffen nicht ſpahre / noch deſſen zu wenig nehme; dann / übelgehopfftes Bier / macht unnöthige Winde / und verſäuret das Bier bald / auch iſt der Hopffe warmer und trockner Natur / benimmt demnach dem Waſſer ſeine Kälte und Feuchtigkeit.

Nota. Der Hopffe eröffnet die Verſtopffung der Leber / reiniget das Geblüt / hindert alle Fäulung im Leibe / und treibet die Bilioſiſche Feuchtigkeiten aus.

Der

Der Hopff ſolle auch recht und lang genug im Bierbräuen geſotten werden/ und beſtehet hierinn die gantze Kunſt des Bierſiedens: Muß man derowegen fleiſſig Achtung darauf geben/ daß man den Hopffen nicht zu wenig/ auch nicht zu lang ſieden läſt; dann/ von gar zu vielem Sieden verlieret er ſeine natürliche Krafft. Insgemein aber/ wird der Hopff zwo oder drey Stund lang geſotten.

Ob das Maltz gut? Erkennet man daraus/ wann man die Körner/ ſo fein dick und mürb/ entzwey truckt oder beiſſet/ ſo ſie innenwendig voll ſchönes Meel ſeynd. Hingegen/ wann die Körner hart/ und innenwendig kein Meel haben/ ſo iſt es nicht gut zum Bierbräuen; dann/ ſie haben keine Krafft/ noch Meel/ ſondern ſeynd nur harte Schalen/ ſo mehr für die Schweine/ dann zum Bierbräuen dienlich.

Das Maltz dürret man auf geflochtenen Hürten/ oder durchbohrten Brettern.

Maltz/ ſo übel gekäumet/ oder ſchimlicht worden/ ſolle man nicht zum Herren-Bier nehmen.

Wann das Bier nicht jähren will/ ſo thut man ein gutes ſtück Alaun darein/ je nachdeme des Biers viel oder wenig iſt. Den Alaun zerſtöſt man/ thut denſelbigen in ein Geſchirr/ gieſſet darzu Bier; ſo bald es nun anfängt zu jähren/ ſo gieſſet mans ins Faß zu dem Bier/ ſo jähret es gewiß.

Die Kuffen zum Bräuen ſolle man zuvor mit Heu-Saamen brühen und auswaſchen.

Nota. An etlichen Orten/ wo man nicht viel Gerſten hat/ ſo nimmt man an deren ſtatt nur halb ſo viel Korn oder Roggen; Man muß aber das Korn einen Tag und Nacht im Waſſer einweichen und ligen laſſen/ hernach thut man ein jedes abſonderlich/ nemlich/ die Gerſten allein/ und das Korn allein/ läſts mit einander mahlen. Das Bier hiervon wird aber im Sommer bald ſauer/ und hält ſich nicht ſo lang/ als das jenige/ ſo von eitel Gerſten gemacht worden. Kan man derowegen auf dem Winter ſolches am bäſten thun.

II. Die Zeit des Bierbräuens betreffend/ ſo ſolle man gute Achtung auf die Lufft geben/ daß dieſelbige wol temperirt ſeye: nemlich/ nicht zu kalt noch zu warm; dann wann es zu kalt/ ſo gefrieret die Gerſte oder Frucht/ und wächſt nicht wol aus. Iſt es aber zu warm/ ſo ſchlägt die Wärme in die Fäſſer/ und wird das Bier gar bald ſauer.

Die bäſte Zeit des Bierbräuens iſt gemeiniglich im Mertz/ und alsdann im Herbſt. Solle demnach unſer Hauswirth um dieſe Zeit ſo viel Bier in Vorrath machen laſſen/ als derſelbige bey der Haushaltung dieſer

Meyerey von einer zu der andern Zeit vonnöthen hat / und damit auskommen möge.

III. Das Bräu-Haus und Geſchirr anbelangend / ſo haben wir / was den Bau anbelanget / bereits oben in der IV. Claß / in der Fig. V. fol. 52. N. 18. den Ort nur generaliter angewieſen / daſelbſt man leichtlich einen Bräu-Keſſel und Feuer-Stätte / ohne Schaden / anordnen / und zu dieſer Haushaltung jährlich genugſam Bier bräuen oder ſieden könne / Anleitung gegeben. Im übrigẽ / wie man eine Bierſiederey oder groſſes Bräuhaus mit aller Zugehör aufbauen und anſtellen ſolle? laſſen wir ſolches den groſſen Reichs-Städten / und iſt unſer Vorhaben nicht ſpecialiter, davon viel zu melden / wenden uns aber / um beliebter Kürtze willen / zum Ende dieſer Claß. Erinnern aber nur wegen des Geſchirrs den Hausvatter / daß derſelbige / nachdeme man das Bier gebräuet / das Geſchirr / ſo man darzu gebraucht / fleiſſig und ſauber auswaſche / trockne / hernach ſolcher Geſtalt verwahre / nemlich / daß man die Bier-Kuffen umſtürtze / Stein oder Holtz darunter lege / damit es von der Lufft austrocknen und nicht anlauffen könne. Die Umſtürtzung aber deſſelbigen geſchiehet aus deren Urſachen / weiln ſich die Hund und Katzen vornemlich gerne darein legen / und dieſelbige verunreinigen / oder aber durch zufällige Dinge können beſchädiget werden.

Nota. Bey der Dürrung des Maltzes hat man fleiſſig in Acht zu nehmen / daß ſolches geſchehe an einem Ort eines Gebäues / ſolcher Geſtalt / daß das Feuer keinen Schaden thun könne / welches durch ein Gewölb ſeyn kan. Ingleichem ſolte der Bräu-Keſſel an eine Brand-Maur oder gantz frey eingemauert / und ſolcher Geſtalt geſetzet werden / daß das Holtzwerck des Baues vom Feuer verſichert ſeyn möge.

CLASSIS XXXIV.

Vom Eſſig.

WAnn demnach unſere Hausmutter ſo wol in der Küche / als ſonſten zur Artzney / des Eſſigs nicht entbehren kan; als wollen wir deroſelben darvon kurtzen Unterricht mittheilen / da ſie dann vornemlich nachfolgendes in Acht zu nehmen hat:

I. Was der Eſſig ſeye? deſſen Natur und Eigenſchafft.

II. Auf wie vielerley Weiſe derſelbige zugerichtet und gemacht werde.

III. Wie

III. Wie man den Eſſig unterhalten und damit umgehen ſolle.

I. Des Eſſigs Natur und Eigenſchafft anbelangend/ ſo iſt dieſelbige unterſchiedlich: je nachdeme derſelbige aus ein und anderer Materi zubereitet worden iſt.

1. Ins gemein aber iſt der Eſſig einer kalten Natur/ und zwar im andern Grad/ gegen die Wärme des Weins gehalten / und dieſelbige um ſo viel mehr / um wie viel der Wein älter und ſtärcker iſt.

2. Der Eſſig hat aber auch eine abſonderliche Wärme bey ſich/ welche von der Fäule herkommet / von welcher er gemacht worden; die Kälte aber überwindet deſſen Wärme/ und gehet derowegen vor.

3. Der jenige Eſſig / ſo von einem ſchlechten und geringen Wein gemachet worden / iſt auch um ſo viel deſto kälter; gleichwie der jenige / ſo von einem ſtarcken alten Wein gemachet worden/ deſto weniger Kälte hat.

4. Der Eſſig hat / wegen ſeiner Kälte und ſubtilen ſcharffen Theilen/ eine gantz durchdringende Krafft gegen der Hitze / und iſt trocken im dritten Grad.

5. Der allerbäſte Eſſig ſolle auch von dem allerbäſten und ſtärckſten Wein gemachet werden; von welchem er auch eine ſtarcke und gute Mutter bekommet.

6. Der Eſſig aber in genere und insgemein iſt nichts anders / als ein verdorbener Wein / wie man das aus vorherbeſchriebenen Unterricht des Weins und Biers zu ſehen hat.

7. Insgemein iſt der Eſſig zu nachfolgenden Sachen dienlich:

1. Er zertrennet / digeriret und eröffnet.
2. Er benimmt die bittere Hitze der Gall.
3. Löſchet den Durſt.
4. Stärcket das Zahnfleiſch.
5. Macht Appetit zu Eſſen.
6. Oeffnet die Verſtopffung.
7. Hilfft der Däuung.
8. Bekommt den hitzigen und feuchten Mägen wol.
9. Mindert das Geblüt und die bittere Gall.
10. Widerſtehet der Fäule.

Hingegen iſt der Eſſig ſchädlich in nachfolgenden Stücken / wann derſelbige zu offt und viel gebrauchet wird:

1. Macht er viel Melancoliſche Feuchtigkeiten.
2. Beleidigt die Nerven ſamt dem Magen/ und dergleichen.

3. Iſt ſehr ſchädlich den magern Weibsperſonen/ ſo mit Mutter-wehe behafftet.
4. Schärfft das Gedärm.
5. Iſt ſchädlich dem Geſicht.
6. Mindert die Begierd zum Beyſchlaff.
7. Benimmt dem Menſchen die Stärck.
8. Erregt den Huſten.
9. Mindert alle Kräffte der innerlichen und äuſſerlichen Sinnen.

Die Schärffe des Eſſigs ſolle corrigiret werden mit Roſienlein/ Aniß/ Fenchel und Peterſillien-Saamen/ damit geſotten/ und ein wenig Zucker darunter vermiſcht.

Nota. Der Eſſig ſolle nimmermehr Morgens nüchtern gebrauchet werden.

II. Auf wie vielerley Weiſe der Eſſig zugerichtet werden könne/ erfordert ſolches ein eigen Buch; wir wollen aber der Hausmutter nur kürtzlich nachfolgenden Unterricht darvon mittheilen.

Will man einen guten Eſſig machen:

So nimmt man im Herbſt die Körner von den Weintröſtern oder ausgepreſten Trauben/ ſauber und rein ausgeleſen/ ein halbes Pfund/ dürret ſelbige/ und zerſtöſts hernach zu Pulver/ darzu thut man ferner ein Viertel-Pfund Bertram-Wurtzel/ und zwey Loth Pfeffer/ ferner eine kleine Handvoll hart geröſte Gerſten.

Diß alles geſtoſſen und unter einander gemiſcht/ und in einen vergläſten Hafen mit dem allerſchärffſten Eſſig unter einander gerührt/ wie ein dicken Brey/ hernach auf einem Ofen alſo laſſen eintrocknen.

Nachdeme es nun genugſam trocken und dürr worden/ ſo zerreibt mans wieder/ rührts abermal mit ſtarckem Eſſig an/ und abermal trocknen laſſen; diß thut man zum fünfften oder ſechſten mal/ je öffter/ je báſſer.

Endlich nimmt man Sauertaig/ thut diß gedürrte Pulver darunter/ macht kleine Kugeln daraus/ wie Welſche Nüß/ thut ſelbige hernach in das Eſſig-Faß/ ſo eine halbe Rheiniſche Ohm hält/ diß ſeynd ohngefehr viertzig Maaß/ je länger es innen ligt/ je báſſer er wird.

Auf eine andere Art.

Man nimmt ein Loth langen Pfeffer/ und eine Handvoll Saltz/ thuts zuſammen in ein Geſchirr/ und eine Maaß guten Wein darzu/ läſts mit einander ſieden/ ſchüttet es in ein Fäßlein/ läſts ohngefehr vier Tag lang darinnen ligen/ füllet hernach das Fäßlein nur zwey dritte Theil/ alſo daß das eine dritte Theil leer bleibe/ ſo wird ein guter Eſſig daraus.

Oder:

Oder:

Man nimmt zwo Handvoll ungeſtampffte rohe Gerſten / röſtet dieſelbige in einer Pfann / bis daß ſie ſchwartz werden will / thuts in ein Fäßlein / gieſſet ein Maaß guten Eſſig darüber / füllet hernach alle acht Tage ein Viertel-Maaß Wein nach und nach darauf / bis daß das Fäßlein auf den dritten Theil voll wird.

Eſſig aus abgefallenem Wein zu machen.

Man ſiedet den abgefallenen Wein / verſchäumt ihn wol / läſt ihn über dem Feuer bis auf den dritten Theil einſieden / thut darzu langen Pfeffer und Weinſtein / ſchüttet es in ein Fäßlein Wein / darinnen zuvor guter Eſſig geweſen iſt.

Ein ſcharffer Eſſig wird auf nachfolgende Weiſe gemachet.

Aus einem Eſſig-Faß nimmt man das vierdte oder fünffte Theil / ſiedet es bey dem Feuer / ſchüttet es wieder zu dem vorigen in das Faß / läſts acht Tage an der Sonne ſtehen / ſo wird ein ſcharffer / jedoch lieblicher Eſſig darvon.

Wie man ein ſaur-ſüſſen Eſſig machen ſolle.

Man nimmt ein Ohm des allerbäſten Eſſigs / thut im Herbſt darzu auch des bäſten Moſts / wie er von der Kälter kommt / miſchet es wol unter einander / thuts in ein Fäßlein / machts wol zu / verſtreichts mit Pech / daß es nicht verriechen kan / ſo kan man dieſen Eſſig in fünff Tagen brauchen.

Oder:

Man nimmt zu zwo Ohmen Moſt ein Ohm Eſſig / thut darzu drey Ohm Waſſer / kochts / bis daß der dritte Theil einſiedet.

Eſſig aus Bier zu machen.

Man ſiedet Bier / legt Sauertaig darein / und geröſte oder gebratene Erbſen / ſo wird guter Eſſig daraus.

Oder:

Man nimmt 13. Waitzen-Körner / und Rinden vom Roggen-Brod / und ein wenig Myrrhen / wirffts in das Bier in die Butten / wann es jähret.

Wein-Eſſig nach gemeiner Art zu machen.

Man nimmt des allerbäſten Weins / füllet damit ein Fäßlein nur halb voll / läſt den Sponten oben offen ſtehen / ſetzt diß an ein warmes Ort / im Hauſe / oder oben unter das Dach.

Item: Man rühret Saltz / Pfeffer und Sauertaig unter einander / thuts hernach in den Wein.

Oder:

Man nimmt glühenden Stahl / Ziegel oder Scherben / löſcht es ab im Wein / läſt den Sponten oben offen.

Jngleichem man ſetzt das Fäßlein vier Tag lang an die Sonne / und wirfft Saltz in den Wein.

Oder:

Man nimmt einen irrdenen Hafen/füllet denſelbigen voll guten Wein/ vermacht ihn behend/ ſiedet ihn in einem Keſſel voll Waſſer eine Zeitlang / ſo wird er ſauer.

Jtem:

Man preſſet unzeitige Weintrauben aus/ſchüttet darunter guten Eſſig/ läſts drey Tag lang ſtehen/ ſeyhet es hernach von dem Saltz/ſo hat man allezeit guten Eſſig.

Oder:

Man nimmt zu vier Maaß Waſſer ein Quint Honig / und ein Maaß Wein/ ſiedet es wol/ thuts ins Fäßlein / ſo wird es ſauer.

Nota. Wie die Hausmutter guten Eſſig von Roſen/ Holder / Lavendel und andern Kräutern; Jtem/ von Erdbeer/Kirſchen/Himbeer/ und dergleichen machen ſolle / iſt ſelbiges männiglichen bekand / gehen derowegen ſolches / beliebter Kürtze halben/ vorbey / und wenden uns demnach zu folgender Beſchreibung.

CLASSIS XXXV.

Von allerley Gewürtz.

BEy unſerer Haushaltung ſolle auch die Hausmutter von allerley Gewürtz / als da iſt:

(1.) Saltz.
(2.) Pfeffer.
(3.) Jngber.
(4.) Mußcat-Nuß.
(5.) Nägelein.
(6.) Saffran.
(7.) Zimmet / ꝛc. gute Nachricht haben / nemlich/ daß ſie wiſſe eines jeden

I. Natur.
II. Wahl und Güte.
III. Nutz- und Schädlichkeit.
IV. Verbäſſerung.

I. (1.) Anbelangend das Saltz und deſſen Natur / ſo iſt daſſelbige hitzig und trocken im andern Grad / ziehet derowegen ein und zuſammen / reiniget / zertheilet / und machet ſubtiel.

Es iſt aber das Saltz unter allem Gewürtz das vornehmſte / nothwendigſte und lieblichſte / als durch welches die Geſundheit am allerbäſten unterhalten / und den Speiſen ein guter und anmuthiger Geſchmack gemachet wird.

II. Die Wahl und Güte des Saltzes / wird erkennet / wann daſſelbige weiß / gleich körnig / ſchwer und dicht iſt.

III. Die Nutzbarkeit deſſelbigen ſeynd vornemlich nachfolgende: nemlich / man thut das Saltz unter die Speiſen aus dreyerley Urſachen.

1. Damit ſolches die Speiſen / wegen ſeiner Schwere / deſto ehe hinabwerths in den Magen ſencke.

2. Weiln das Saltz den Speiſen einen anmuthigen Geſchmack verurſachet.

3. So widerſtehet das Saltz allem Gifft und der Fäule / und trocknet alle überflüſſige Feuchtigkeiten aus / machet auch Appetit zum Eſſen.

Nimmt allen Widerwillen der Speiſen hinweg.

Reitzet das Gedärm zur Ausführung des Stuhlgangs.

Die Schädlichkeiten des Saltzes aber ſeynd nachfolgende:

1. Die ſcharffgeſaltzene Sachen machen einen Melancoliſchen Unrath und Bläſt.
2. Beleidigen den Magen-Mund.
3. Verbrennen das Geblüt.
4. Schwächen das Geſicht.
5. Mindern die Begierde zum Beyſchlaff.
6. Erwecken das Jucken in der Haut.
7. Verſehren die Harngänge.

IV. Die Verbäſſerung des Saltzes iſt / daß man nicht zu viel gebrauche / und ſollen es die jenigen meiden / ſo ſich übel um die Bruſt befinden.

(2.) Den Pfeffer betreffend / ſo iſt derſelbige ins gemein Zweyerley: nemlich / der Schwartze / und dann der Weiſſe.

I. Des Pfeffers Natur iſt hitzig und trocken am Ende des dritten Grads.

II. Die Wahl und Güte des Pfeffers beſtehet darinnen / daß man den

den jenigen erwähle / ſo nicht hohl / durchlöchert / faul oder leicht / ſondern friſch / ſchwartz / nicht gar zu runtzlicht / alſo auch nicht gar zu glatt ſeye; dann / diß eine gewiſſe Anzeigung der Zeitigung.

III. Den Nutzen des Pfeffers anbelangend / ſo iſt es vornemlich nachfolgender:

1. Erwecket einen guten Appetit zum Eſſen.
2. Macht gute Däuung.
3. Vertreibt die Wind und Bläſt im Leib.
4. Stärcktt den Magen.
5. Erwärmet die Nerven.
6. Treibt den Harn.
7. Reſolvirt und benimmt den Nebel für den Augen.
8. Macht den Schwangern eine leichte Geburt.
9. Iſt gut wider den Huſten und alle Gebrechen der Bruſt.
10. Mit Roſienlein in den Mund genommen und gekäuet / ziehet die Phlegmatiſche Feuchtigkeit vom Haupt.

Die Schädlichkeit des Pfeffers betreffend / ſo iſt ſolcher / wann er nemlich zu viel gebrauchet / ſchädlich allen hitzigen Complexionen / und ſolle man ihn in hitzigen Zeiten und Ländern meiden; dann er entzündet die Leber und das Geblüt.

IV. Die Verbäſſerung des Pfeffers beſtehet darinnen / daß man denſelbigen in geringer Menge gebrauche. Deſſen können ſich aber nur alte Phlegmatiſche und flüſſige Leute bedienen.

Den Pfeffer ſolle man auch nur in kalten und feuchten Speiſen gröblicht geſtoſſen gebrauchen; dann / der rein geſtoſſene Pfeffer greiffet zu geſchwind an / und durchdringet deſto ſtärcker und geſchwinder als der grob-geſtoſſene.

(3.) Den Ingber anbelangend / ſo iſt deſſen Natur des friſchen hitzig im dritten Grad / und feucht im erſten.

Des dürren Ingbers aber iſt trocken im andern Grad / hat die Art / daß er reſolviret und zertrennet.

II. Die Wahl und Güte betreffend / ſo ſolle der bäſte Ingber friſch / wolgefärbt / ſcharffen Geſchmack / und wann er zerbrochen / innenwendig fein gantz / und nicht durchlöchert / auch nicht mülbicht ſeyn.

III. Der Nutz des Ingbers iſt nachfolgendes:

1. Erwärmet den Magen und den gantzen Leib.
2. Verzehret allen überflüſſigen Unrath.
3. Vertheilt die Bläſt.
4. Hilfft der Däuung.

5. Beför-

5. Befördert den Schlaff.
6. Verzehret die Phlegma.
7. Schärffet das Geſicht.
8. Benimmt dem Haupt die Feuchtigkeit.
9. Der eingemachte Ingber dienet den alten Leuten.

Schädlich iſt der Ingber allen hitzigen Complexionen; dann/ er entzündet die Leber.

IV. Die Verbäſſerung iſt dieſes/ daß man deſſen nicht zu viel gebrauche/ ſolle auch mit Honig und Zucker eingemacht werden.

(4.) Der Mußcat-Nuß I. Natur iſt hitzig und trocken im Ende des andern Grads/ und darneben auch einer verſtopffenden Art.

II. Die Güte und Wahl betreffend/ ſo ſolle man die jenigen ausſuchen/ ſo friſch/ ſchwer/ ſafftig/ roth/ dick/ und nicht durchlöchert ſeynd.

III. Der Nutzen iſt nachfolgender:

1. Macht einen lieblichen Athem.
2. Vermehret das Geſicht.
3. Stärcket alle innerliche Glieder/ ſonderlich den Magenmund.
4. Dienet der Leber/ Miltz und Mutter.
5. Befördert den Harn.
6. Stillet das Erbrechen.
7. Dienet wider den Schwindel und Ohnmachten/ wann man ſie in dem Munde hält.
8. Erwecket Appetit zum Eſſen.
9. Verzähret alle Bläſt.
10. Macht gute Däuung.
11. Iſt gut dem blöden Magen.
12. Erwärmet die kalte Leber.

Seynd aber ſchädlich allen jungen Choleriſchen und Blutreichen Leuten/ und vermehren die Gülden-Ader/ verſtopffen den Stuhlgang/ werden aber IV. Verbäſſert/ wann ſolche die Phlegmatiſche und Melancoliſche Leute nur in dem Winter unter den Speiſen gebrauchen: Inſonderheit/ wann man ein wenig Ingber darunter gemenget hat; dann/ dardurch wird deroſelbigen Feuchtigkeit temperirt/ und dardurch andere Ungelegenheit benommen.

(5.) Nägelein ſeynd einer hitzigen und trocknen I. Natur im dritten Grad.

II. Zum Gebrauch ſollen erwählet und ausgeſuchet werden/ die jenigen/ ſo friſch/ einen vollkommenen Geruch und lieblichen Geſchmack haben.

III. Seynd nützlich in nachfolgenden Stücken:

1. Stärcken alle vornehme Glieder; als Hertz / Hirn / Magen / Leber.
2. Machen der Speiſe einen anmuthigen Geſchmack / und wolriechenden Athem.
3. Befördern den Harn.
4. Helffen der Däuung.
5. Stillen die Bauchflüß.
6. Seynd dienlich wider alle kalte Schwachheiten.

Hingegen ſchädlich allen innerlichen Gliedern.

Reitzen zum Beyſchlaff und Unzucht.

Verſtopffen den Stuhlgang.

Vermehren die Gall / inſonderheit im Sommer.

Machen den Speiſen einen bittern Geſchmack / wann man zu viel darein thut.

IV. Werden verbäſſert / wann man deren nur im Winter und in geringer Anzahl gebraucht.

Seynd derowegen nur den Phlegmatiſchen Complexionen und alten Leuten am geſundeſten.

(6.) Des Saffrans I. Natur und Eigenſchafft iſt hitzig im andern / und trocken im erſten Grad.

II. Deſſen Wahl und Güte iſt / wann deſſen Zäſerlein mit etwas weiß vermiſchet / länglicht / und nicht leichtlich zu zerbrechen / eines guten anmuthigen Geruchs / und ſo man ihn netzet / bald färbet:

III. Iſt nützlich in nachfolgenden Sachen:

1. Stärcket den Magen und alle innerliche Glieder.
2. Oeffnet die verſtopffte Leber.
3. Dienet dem Miltz.
4. Macht gute Farb.
5. Benimmt alle Fäule.
6. Verurſacht den Schlaff.
7. Reitzet zum Beyſchlaff.
8. Erfreuet das Hertz.
9. Befördert die Monatliche Blum / ſamt dem Harn.
10. Macht eine leichte Geburt.

Iſt aber ſchädlich:

Dem Haupt.

Verfinſtert die Sinne.

Erregt einen Eckel / und benimmt den Appetit.

Deſſen Geruch iſt dem Haupt ſchädlich.

IV. Wird

IV. Wird verbäſſert / wann man denſelbigen nur im Winter gebraucht/ in geringem Gewicht / und wann ſolche nur von alten und Phlegmatiſchen Leuten genoſſen wird.

(7.) Zimmet iſt I. einer hitzigen und trocknen Natur im andern Grad.

II. Wird erwählet nur der friſche / wolriechende / ſcharffſchmeckende und rothe.

III. Iſt nützlich in nachfolgenden Sachen:

1. Bekommet dem Magen und allen kalten Ungelegenheiten über die maſſen wol.
2. Vertheilet die Feuchtigkeiten und Bläſt.
3. Nimmt alle Hindernuſſen / ſo dem Geſicht von Feuchtigkeit entſtanden / hinweg.
4. Eröffnet die verſtopffte Leber.
5. Befördert den Harn.
6. Bringt den verlohrnen Schlaff.
7. Vertreibt die Winde im Leibe.
8. Lindert den Nierenſchmertzen.
9. Iſt gut wider die Flüß und Huſten.
10. Reiniget die Bruſt.
11. Vertrocknet die überflüſſige Feuchte des Haupts.
12. Machet wolriechenden Athem.
13. Reitzet zum Beyſchlaff.
14. Stärckt das Hertz.
15. Widerſtehet der Fäule.
16. Hat die Eigenſchafft des Theriacs.

Iſt hingegen ſchädlich den hitzigen und Choleriſchen Leuten/ entzündet die innerliche Glieder und das Geblüt.

Iſt ſchädlich den Podagrämiſchen.

IV. Wird verbäſſert / wann man deſſen wenig gebraucht/ iſt am bäſten den alten Phlegmatiſchen / ſo ſchwache blöde Mägen haben / ſolle im Winter am meiſten gebraucht werden.

CLASSIS XXXVI.
Vom Diſtillieren.

OB zwar die Kunſt des Diſtillierens ſo gar gemein worden / das auch die geringſten Leute zum theil ſich unterſtehen / von allerhand Kräutern / Wurtzeln / und dergleichen / Waſſer zu brennen / dieſelbigen mit unterſchiedlichen Dingen zu vermengen / hernach für ſonderbare Artzneyen ausgeben / nnd auch wol offt mit Betrug verkauffen.

Damit man aber eines für dem andern zu unterſcheiden wiſſe / auch zur Præparation und Zurichtung der Artzney unſers Meyerhofes wir deroſelbigen nicht wol entbehren können: Inſonderheit da man die Apothec nicht bey der Hand / und im Fall der Noth ſolches im Vorrath haben möchte. Als wollen wir der embſig- und ſorgfältigen Hausmutter dieſes anbefehlen / und / ſo viel müglich / kurtze und deutliche Anweiſung thun / das übrige und überflüſſige andern bäſſer wiſſenden hiemit anheim ſtellen / und nichts vorgeſchrieben haben: hat man derowegen auf nachfolgende Stücke Achtung zu geben:

I. Was Diſtillieren ſeye?
II. Die Zeit des Diſtillierens.
III. Die Inſtrumenta, Werckzeug und Zurichtung der Oefen.
IV. Die Præparation der Kräuter.
V. Nothwendige Obſervationen bey Diſtillierung der Waſſer.
VI. Die Materi / ſo man diſtillieren will.
VII. Die Verwahrung der diſtillierten Sachen.

I. Diſtillieren iſt eigentlich nichts anders / als daß man durch ſonderbare Kunſt-Werckzeug und Hülffe des Feuers die Feuchtigkeiten aus allerhand Dingen austreiben und ausziehen könne; das ausgezogene aber in ſauber Gefäß ſamlen / hernach ſelbiges zu allerhand Artzney nützlich appliciren und gebrauchen möge. Eben auch in ſolchem Verſtand / wie man allerhand gute Kräuter und Sachen durchs Feuer diſtillieren ſolle? ſchreiben wir der Hausmutter unſers Meyerhofes allein / wollen im übrigen / was das Wörtlein Diſtillieren anbelanget / ſolches den Gelehrten in den Schulen überlaſſen / uns nicht ferner darum bekümmern.

Es hat aber die Hausmutter erſtlich zu wiſſen / daß ſie den Unterſchied des jenigen / was ſie zu diſtillieren in Willens / und die Regierung des Feuers recht

recht wiſſe anzuſtellen; dann/ etliche Sachen erfordern ein helles groſſes Feuer: andere aber nur ein gelindes Kohlfeuerlein. Im Gegentheil/etliche wollen nur durch die Wärme der Sonnen/ warme Aſchen oder Sand/ Roß-Miſt/ warmes Waſſer/ oder Dampff/ ungelöſchten Kalch/ und dergleichen zuwegen gebracht werden.

Damit man aber die Hitz und Wärme unterſcheiden möge/ hat man vornemlich viererley Staffeln oder Gradus derſelbigen in Acht zu nehmen:

1. Der Erſte Grad oder Würckung der Wärme iſt lau; als wann das Waſſer nur halb warm iſt. Oder/ wie der Dampff eines ſiedenden Waſſers/ da iſt keine ſonderbare Gefahr zu beſorgen.

2. Der Andere Grad iſt etwas Wärmer/ und kan man denſelbigen ohne einigen Schaden wol erleiden; als wie eine warme Aſche.

3. Der Dritte Grad iſt ſehr heiß/ daß er auch kan ein Glied verletzen; inſonderheit wie der heiſſe Sand zu ſeyn pflegt.

4. Der Vierdte Grad iſt noch hefftiger/ alſo daß man denſelbigen kaum erleiden mag/ wie die Hitz im Hammerſchlag.

Durch den erſten Grad kan und ſolle die Hausmutter alle ſubtiele und feuchte Stücke/ als da ſeynd Blumen/ Kräuter/ Endivien/ Lattich/ ꝛc. und dergleichen brennen/ oder diſtillieren.

Durch den andern Grad kan ſie allerhand ſubtiele und trockene Sachen diſtillieren; als da ſeynd vielerley wolriechende Sachen und Gewürtz: inſonderheit Zimmet-Rinden/ Nägelein/ Pfeffer/ Ingber: Alſo auch etliche Kräuter/ als: Salbey/ Wermuth/ und dergleichen.

Durch den dritten Grad ſolle dieſelbige/ alles was dick/ feiſt und ſafftig iſt/ diſtillieren; als da ſeynd vielerley Wurtzeln/ und anders mehr.

Durch den vierdten Grad aber werden nur allein die Metallen und Mineralien/ als da ſeynd Alaun/ Arſenic/ und dergleichen/ gebrennet.

II. Die Zeit des Diſtillierens anbelangend/ ſo hat die Hausmutter dieſe allgemeine Regel in Acht zu nehmen/ daß dieſelbige eine jede Materi ſolle diſtillieren; inſonderheit was die Wurtzeln/ Kräuter/ Blumen und Saamen anbelanget/ wann dieſelbige am bäſten zeitig/ und wir bereits oben bey Anordnung und Pflantzung der Gärten genugſame Nachricht gegeben haben.

1. Blumen ſolle man diſtillieren/ wann ſie in ihrer vollkommenen Blühe und offen ſeynd; Es ſeynd aber die Roſen am kräfftigſten/ wann ſie noch Knöpffe haben/ und erſt anfangen aufzugehen.

Die Caper-Blumen allein ſolle man nehmen/ wann ſie noch Knöpfflein haben/ und noch nicht aufgegangen.

Ins gemein aber werden alle Blumen ſonſten zur Diſtillierung

genommen / wann dieſelbige gantz vollkommen / und ehe die Blätter darvon abfallen.

2. Kräuter werden diſtillieret / wann dieſelbige zu rechter Zeit abgebrochen / wie wir oben in der XI. Claß umſtändigen Bericht darvon gethan; werden alſo friſch und grün zum Diſtillieren genommen / abſonderlich aber Tauſendgulden-Kraut / Taubenkropff / Doſten / Quendel / und dergleichen.

Was aber trockene und hitzige Kräuter ſeynd / die ſolle man zuvor ein wenig welck werden laſſen; als da ſeynd Wermuth / Rauten / Müntz und Stabwurtz / oder andere dergleichen: dann dieſe werden in der Diſtillierung / nach der Verwelckung / nur kräfftiger.

3. Wurtzeln ſolle man diſtillieren / wann dieſelbigen in ihrem bäſten Safft am vollkommenſten ſeynd / ſolle man ſie ausgraben / und dieſes ſolle geſchehen zu der Zeit im Jahr / es ſeye im Frühling oder Herbſt / wann die Wurtzeln in ihrem bäſten Safft und Krafft ſeynd.

So man demnach die Wurtzeln diſtillieren will / ſolle man dieſelbige von aller Erde rein waſchen und ſäubern / hernach alle Zäſerlein und Nebenſchößlein abſchneiden / die überbliebene Wurtzeln alsdann klein hacken / und in einem Mörſel zu einem Brey ſtoſſen / hernach dieſelbige ein wenig mit Wein beſprengen / alsdann in einem Glaß wol und beheb vermacht / in ziemlicher Wärme digeriren und putrificiren.

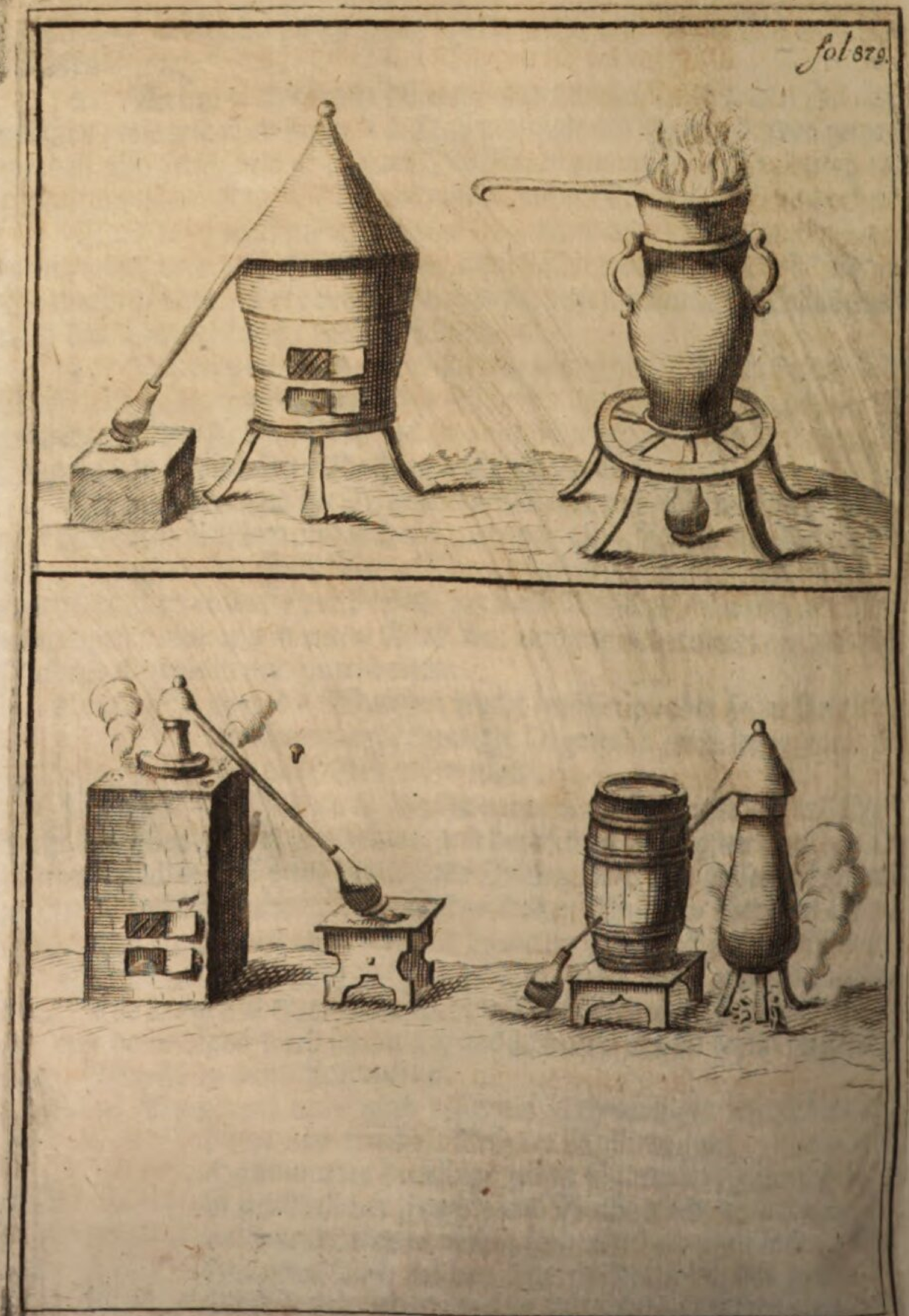
Nota. So aber die Wurtzeln feucht-wäſſerig-oder fetter Art / ſo bedürffen ſie nicht ſo langer Digeſtion, und ſollen nur in der Sonne diſtillieret werden.

Noch ferner iſt hierbey in Acht zu nehmen / daß man die Art und Eigenſchafft der Wurtzel wol warnehme / und deroſelben kräfftigſten Theil zum Diſtillieren erwähle; Als bey den hitzigen Wurtzeln iſt das äuſſerſte Theil und die Rinde faſt am kräfftigſten. In den kalten Wurtzeln aber / hat es einen ſonderlichen Unterſcheid / dann etwan das innerſte Marck am ſchärffſten iſt.

Es werden auch Wurtzeln mit Rinden und Marck gantz allein gebrochen. Diejenigen aber / ſo innenwendig gar hartes und hültzeres Marck haben / aus denſelbigen wird ſolches heraus gethan; als da ſeynd die Fenchelwurtz / Peterſillien- und Epffwurtzel.

Nota. Nachdeme man auch offtmals nothwendiger Weiſe bisweilen dürre und truckene Kräuter diſtilliren muß. So ſolle die Hausmutter dieſelbige zuvor ſäubern und netzen / hernach in gebührlicher Feuchte und Brühe etliche Stunde oder Tage / je nachdeme es nöthig ſeyn wird / erbaitzen laſſen; man ſolle aber auch ſolchen dürren Kräutern eine ſonderbare Feuchtigkeit geben / welche der andern zum theil gleich ſeye /

welche


fol 879.

welche ſie zum allererſten aus der Erden / als deroſelben Mutter / herfür gebracht hat / worvon wir an ſeinem Ort dieſer Claß der Hausmutter fernern Unterricht mittheilen werden.

III. Die Inſtrumenta und Werckzeuge / wie auch die Oefen / ſo zum Diſtillieren erfordert werden / ſo seynd dieſelbigen ſehr viel und mancherley / je nachdeme es die Materi erfordert / ſo man diſtillieren will / nach ſolchem müſſen auch die Inſtrumenta und Werckzeuge geordnet und zugerichtet werden.

Wann wir demnach bey unſerm Meyerhofe nur ſolche Oefen / ſo gemein / und zur Artzney gehörig / allhie zu beſchreiben vorgenommen ; als wollen wir die andern / ſo zur Chymia und höhern Künſten gehörig / hiermit vorbey gehen / und nur die jenigen beſchreiben / ſo zur Haushaltung unſers Hofes dienlich ſeyn möchten / auf nachfolgende Weiſe :

I. Die allergemeinſte und einfältigſte Art. Fig. A. und Fig. D.
II. Die gemeine Art. Fig. B.
III. Die ſonderbare Art. Fig. C.
IV. Eine compendioſe Art / dardurch man unterſchiedliche Sachen diſtillieren kan. Fig. E.
V. Eine andere Art zum Bierbräuen / Meth und Eſſig zu machen. Fig. F.

I. Die allgemeinſte und einfältigſte Art des Diſtillierens betreffend / ſo iſt dieſelbige nemlich Zweyerley:

(1.) Wie man / durch Hülff des Hafens / aus den Kräutern Waſſer brennen könne. Fig. A.
(2.) Wie man ein ſchlechtes Brenn-Oefelein auf zweyerley Art zurichten ſolle Fig. D. und G.

(1.) Nach Anweiſung der Fig. A. kan man mit einem Hafen aus allerley Kräuter Waſſer brennen / und wird derſelbige nachfolgender Geſtalt zugerichtet und verfertiget :

Man läſt einen groſſen irrdinen Hafen machen / von guter Erde / die Gröſſe oder Höhe kan ohngefehr ſeyn von anderthalb Schuhen / und die Weite des Hafens oben vierzehen Zoll / und muß derſelbige innenwendig ſtarck verglästet ſeyn.

Unten an dem Boden des Hafens ſolle man in deſſen Mitte ein Löchlein / gleichſam mit einer Wartze oder Zäpfflein / machen / dardurch das gebrannte Waſſer abtropffen / und man ein Geſchirr zum Samlen unterſetzen könne.

Ferner ſolle man haben einen Dreyfuß / daß man den Hafen darauf ſetzen könne / damit das gebrannte Waſſer recht abtropffen möge.

Nachdeme man nun von Blumen und Kräutern / ſo klein gehackt / und wann

wann ſie gar zu trocken / ein wenig mit Waſſer beſprenget werden ſollen / Waſſer brennen will; ſo bindet man oben über den Hafen ein weiß ſauber Leinen Tuch / jedoch nicht gar zu ſehr angeſpannet / ſondern daß es in der Mitte ein wenig luck verbleiben möge.

Auf das ausgeſpante Tuch des Hafens legt man das gehackte Kraut / nimmt hernach eine Eiſerne oder Küpfferne Pfanne / die ſo breit ſeyn ſolle / als oben der Hafen iſt / und daß man damit das gehackte Kraut bedecken möge / thut in die Pfanne Aſchen / und auf dieſelbige alsdann glühende Kohlen / ſetzt ſolche auf oder über das Kraut oder gehackte Blumen / ſo wird von der Pfannen Hitze das Kraut ſchwitzend / und alſo durch das Tuch in dem Hafen abtropffend gemacht / und alſo ferner unten durch das Löchlein und Zäpfflein am Boden des Hafens in ein ſaubers Glaß ablauffen / welches man alsdann / gleichwie andere gebrannte Waſſer / verwahren und aufheben ſolle.

Nota. Das überbliebene von dem gehackten / inſonderheit wann es Roſen geweſen / giebt ſolches ſchöne Roſen-Kuchen / welche man zu unterſchiedlichen Kranckheiten / abſonderlich bey Hitz und Kopffwehe / dem Patienten aufbinden / und derentwegen in einer ſaubern Schachtel an einem nicht gar zu feuchten noch zu trockenen Ort verwahren ſolle.

(2.) Wie man ein ſchlechtes Brenn-Oefelein / nach der Fig. D. zurichten ſolle / kan ſolches nachfolgender Geſtalt geſchehen:

Man läſt von Kupffer / ohngefehr in der Höhe eines Werckſchuhes oder anderthalben / ein Oefelein machen / ſo unten drey Eiſerne Füſſe haben ſolle / und ſolle das Oefelein ſolcher Geſtalt gemacht werden / daß man oben einen Kupffern Helm mit einem Schnabel oder Röhre darauf ſetzen könne.

Weiter ſolle man eine andere Röhre haben / die man an die vorige am Helm anſtecken könne / und ſolle dieſe Röhre durch ein Fäßlein geſtecket / und hernach das Fäßlein mit kaltem Waſſer angefüllet werden.

In dieſem Oefelein kan man alsdann von allerhand Kräuter und Blumen Waſſer brennen / jedoch nur eines nach dem andern.

II. Die gemeine Art eines Brenn-Ofens / Fig. B. wird auf nachfolgende Weiſe zugerichtet:

Man richtet einen feinen zehen reinen Laimen ſolcher Geſtalt zu / daß derſelbige von allen Klumpen / Holtz und Steinlein gereiniget ſeye / ſchlägt denſelbigen wol / und menget hernach Kühe-Haar / Scheer-Wolle / oder Pferds-Koth darunter / das Haar muß wol aus einander geleſen / und mit einem Rühtlein fein wol zerklopffet werden / daß es ſich aus einander begiebt. Dieſes ſtreuet man hernach unter den Laimen / ſo wol auch den Pferds-

Fig: B. fol: 880.

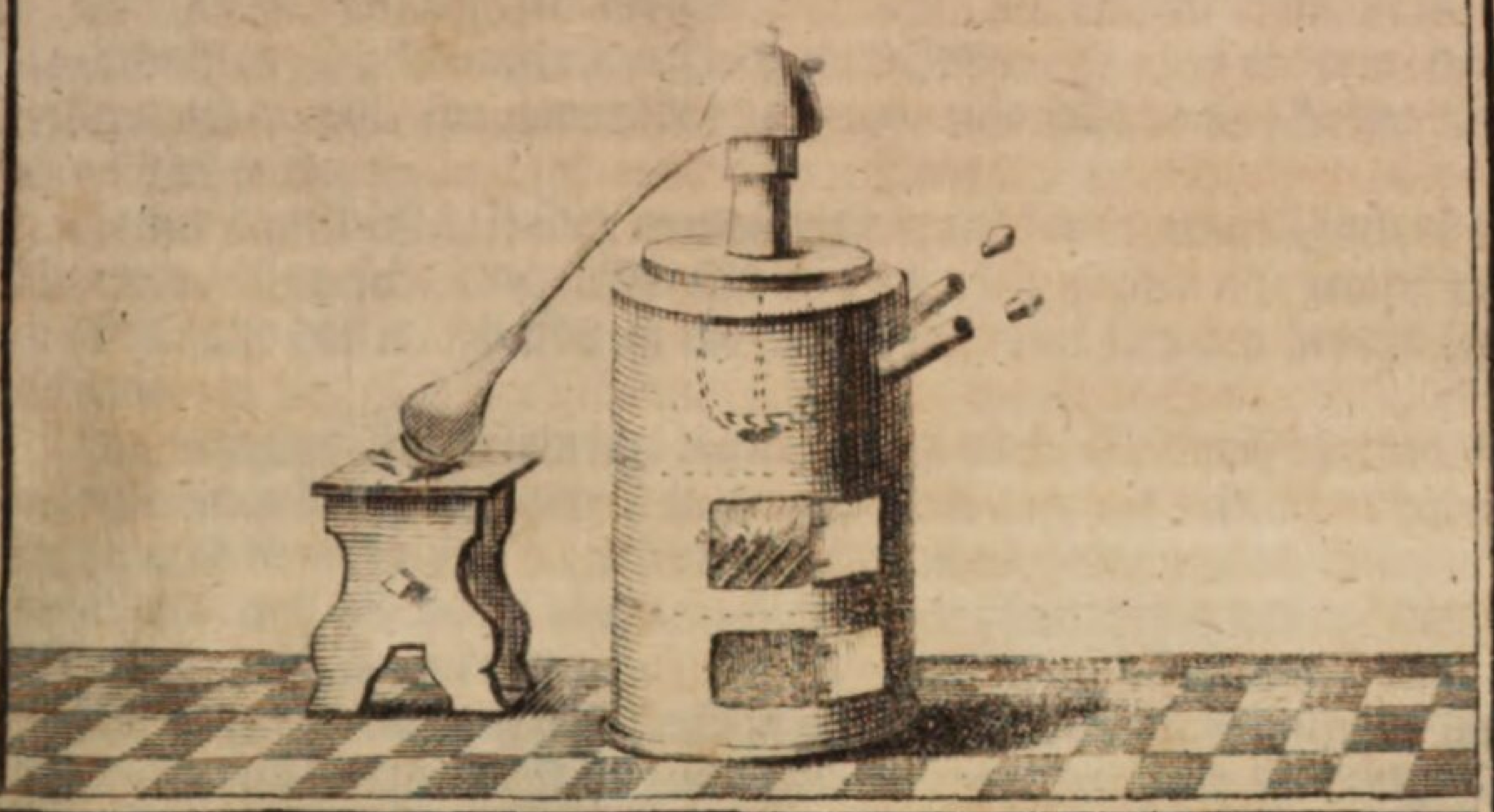


Fig. C. fol:

Pferd-Koth / ſaltzet hernach das Waſſer / und machet mit demſelbigen den Laimen an.

Nachdeme nun / beſagter maſſen/der Laimen verfertiget/ ſo macht man von gebrannten Ziegelſteinen einen Herd oder Boden / ſo groß als man das Oſelein machen will / ins gevierdte oder rund / und ſolle dieſer Boden nur Steins dick ſeyn.

Ferner / auf dieſen Boden mauret man rings herum eine Wand oder Mäuerlein / ohngefehr einen Werckſchuh hoch / läſt vornen ein gevierdtes Loch offen / alſo daß man dardurch die Aſchen mit einer Krucken herans ziehen könne.

Auf beſagtes Mäuerlein legt man alsdann etliche Eiſerne Schienen/ in der Dicke eines kleinen Fingers / ſo gevierd / und oben einen Rucken haben ſollen / macht darmit einen Roſt/ den man/im fall es nöthig ſeyn möchte/ ausheben könne / und ſolle das Mäuerlein derowegen einen Abſatz haben / damit der Roſt darinnen ligen könne.

Und ſollen die Rippen des Roſts nur ſo weit von einander ligen/als dieſelbige dick ſeynd/ damit die Aſchen von dem verbrannten Holtz dardurch abfallen möge.

Den zweyten Abſatz des Ofens zu machen / ſo wird derſelbige nur nach Belieben ein Stein oder zween höher als der untere gemacht/ und läſt man über dem vorigen untern Aſchen-Loch anjetzo wiederum ein gevierdtes Loch / durch welches man die Kohlen oder das Brennholtz auf den Roſt hinein werffen und anzünden könne.

Im übrigen mauret man das Ofelein ſo hoch man will / und es nöthig ſeyn wird / alſo daß man oben einen Keſſel darein ſetzen könne / man kan auch zwey oder drey Eiſerne Stänglein einmauren/ daß der Keſſel deſto båſſer darauf ſitzen oder ſtehen könne.

Es ſollen auch vier Lufft-Löcher mit Stöpffeln / oben in dem Ofelein / nach Anweiſung der Figur / gemacht werden/ damit man das Feuer regieren könne / ſelbige auf und zu zu machen / je nachdeme es nöthig ſeyn möchte.

Es wäre auch gut/ daß man für das Aſchen- und für das Kohlen-Loch/ jedes ein Eiſen Thürlein machen wolte.

So man demnach in Willens / aus gehackten Kräutern und Blumen Waſſer zu brennen / als füllet man den Keſſel mit Waſſer / ſetzet hernach in ſolches den Brenn-Kolben / darein die gehackte Kräuter gethan worden/ mit ſeinem Helm / und darunter geſetzte Vorlage oder Glaß / und ſolle der Brenn-Kolben unten einen Stroh-Krantz / mit einem daran hangenden Bleyklotz haben / alſo daß der Kolben darauf veſt ſtehen und nicht umfallen könne / auch der Stroh-Krantz / wie die Figur a b weiſet / angehänget ſeyn

 möge;

möge; und dieſes iſt die gemeine und männiglich bekandte Art eines Brenn-Ofens / folget demnach ferner:

III. Eine ſonderbare Art eines Brenn-Ofens / Fig. C. dardurch man allerhand Spiritus von Wein / Korn / Früchten / Blumen / Kräuter und Wurtzeln / wie auch allerhand gemeine Waſſer / aus den Kräutern und Thieren / in groſſer Menge mit wenigem Unkoſten / kurtzer Zeit und wenig Kohlen / inſonderheit bey unſerm Meyerhofe / zu dem Bierbräuen / Meth und andern kräfftigen Getränck / mit guten Nutzen machen könne auf nachfolgende Weiſe:

Betreffend Erſtlichen die Zurichtung des Ofens / ſo ſolle man von ſtarckem Kupffer-Blech zwo halbe Kugeln machen laſſen / ſo ohngefehr 7. oder 8. Zoll weit ſeyn ſollen / dieſe müſſen in der Mitte zuſammen gelötet werden.

Es ſolle aber an das eine Theil eine Röhre von 8. bis 9. Zoll lang gemachet werden / in Form eines Krahmen / den man in die Wein-Fäſſer zu gebrauchen pfleget / nemlich / hinten an der Kugel weit / und dicker dann fornen; und ſolle dieſe Röhre durch ein rundes gebohrtes Loch in einem Faß / ſo ohngefehr zween queer Finger weit ſeye / getrang hinein gehen / und alſo veſt gemacht werden können / damit nichts aus dem Faß heraus lauffen möge.

Ferner läſt man zu beſagter Kugel ein beſonder Ofelein von doppelten Eiſen / oder / ſo man den Unkoſten nicht anſehen will / von Kupffer machen / und dieſes nach beliebiger Gröſſe / und Erforderung der vorbeſagten Kugel / füttert hernach dieſes Oefelein innenwendig mit ſtücker Ziegelblättlein / oder beſchlägts mit obbeſchriebenen Laimen / damit man das Küpfferne Inſtrument / gedachter maſſen / gleichwie eine Retorte / zum Diſtillieren darein richten könne.

Es ſolle aber das Küpfferne Inſtrument über den Roſt und Kohlen-Loch aufs wenigſte einen Schuh hoch / auf zwo Eiſern Stangen ruhend / geleget / und der Halß deſſelbigen / ohngefehr acht Zoll lang / von dem Ofen ausgehen.

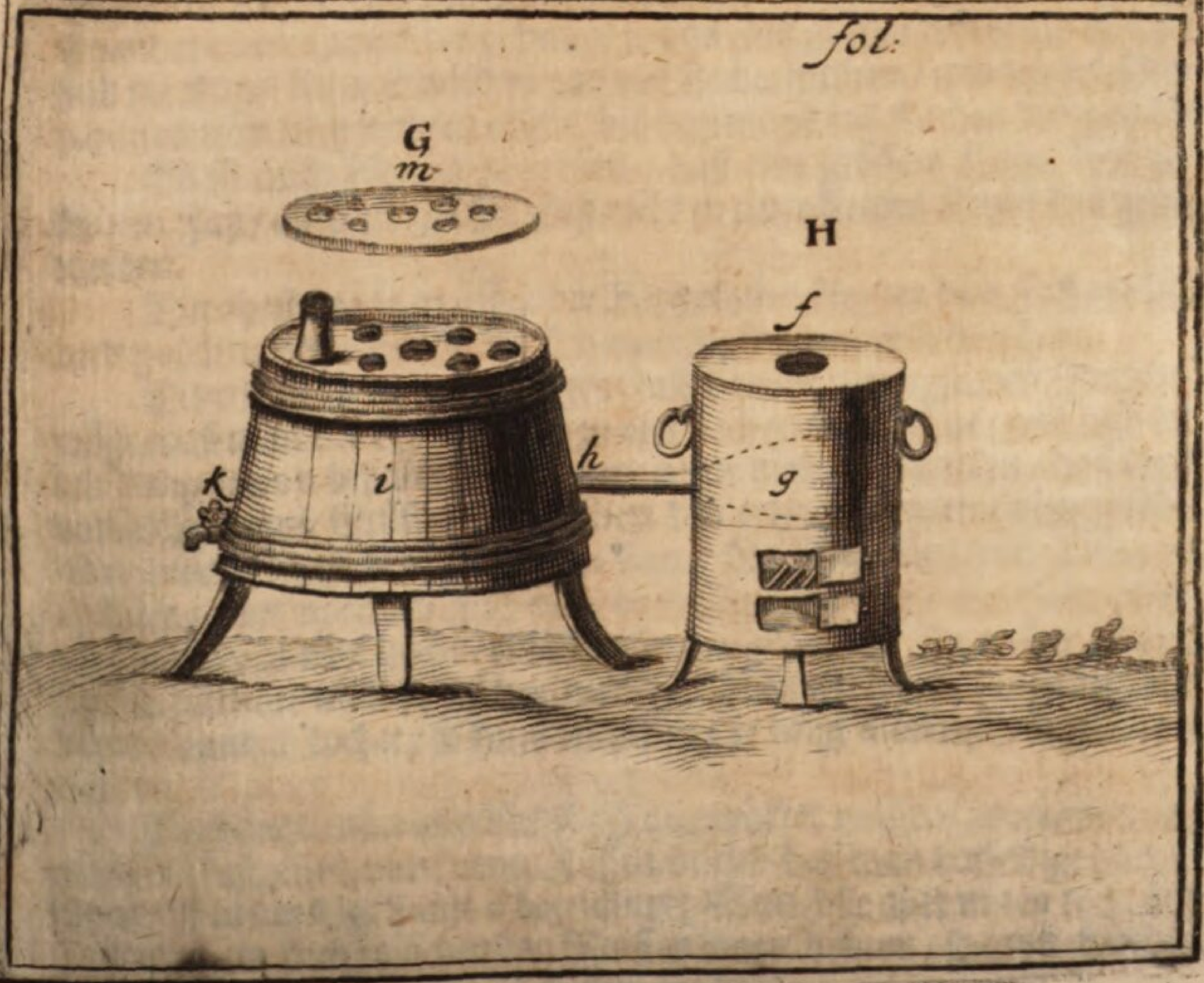
Es ſolle in den Ofen ferner ein Aſchen-Loch / und oben mit einem Deckel und Lufftröhr gemacht und formieret ſeyn: auch ſolle derſelbige drey Eiſerne Füſſe haben / und mit zweyen Handheben auf beyden Seiten verſehen ſeyn / alſo daß man denſelbigen hin und her tragen könne; und iſt die Form des Ofens / ſamt dem Küpffern Inſtrument / in beygeſetzter Figur deutlich vorgebildet / nemlich:

a Iſt der halbe Theil der runden Küpffern Kugel.

b Das ander halbe Theil / daran die Röhre c.

d Iſt die Form der beyden Kugeln / ſamt der Röhren / wann ſie zuſammen gelötet.

fol: 882
E
a
b
c
d
c
b
b
g
f
e
e
n
☿
h
h
k
l
m
e
f
g
g
g


fol:
G
m
H
f
k
i
h
g

☿ Iſt der gantze Ofen.
e Deſſelben Kohl-Loch mit dem Roſt mit einem Thürlein.
f Das Aſchen-Loch/ auch mit einem Thürlein.
g g g Seynd drey Eiſerne Füſſe.
h h Die zween Ring an der Handheben.
i Die Röhren/ ſo voraus gehet vom Küpffern Inſtrument/ k.
l m Die Eiſerne Stänglein/ worauf das Inſtrument k ruhet.
n Der Deckel über das Rauch-Loch/ das Feuer damit zu regieren.

Zu dieſem Ofen gehören noch ferner etliche höltzerne Gefäß oder Geſchirr/ vernemlich aber Fäſſer/ die man zu allerhand Spiritus von Wein/ Bier/ Häfen/ Maltz/ Korn/ Meel/ Wurtzeln/ Kräuter/ Blumen/ Saamen/ und dergleichen Dingen/ zum Diſtillieren brauchen kan.

Ferner läſt man von gutem Eychen Holtz ein Faß machen/ gleichwie man ſonſten ein anders Wein- oder Bier-Faß zu machen pfleget/ und ſolle die Gröſſe des Faſſes ſich richten nach dem Küpffern Inſtrument; dann/ die Küpfferne Kugel und Inſtrument/ darinn man diſtillieren will/ müſſen mit einander correſpondiren; dann/ ſo das Faß gröſſer wäre/ als es ſeyn ſolte/ und die Kugel klein/ ſo wird es gar viel Zeit erfordern/ und verdrießlich ſeyn/ wann man ſo lang warten müſte/ bis daß mans ins Kochen bringen könte.

Es iſt auch hierbey zu wiſſen/ daß eine gröſſere Kugel wol zu einem kleinen Faß/ aber ein gröſſer Faß nicht zu einer kleinen Kugel kan genommen werden.

„Derohalben/ je gröſſer die Kugel und kleiner das Faß/ je bäſſer
„und geſchwinder das Werck damit befördert werden kan.

Damit man aber in dieſem Fall darvon genugſamen Bericht haben möge/ daß man der Sache nicht zu viel noch zu wenig thue/ und alſo die Mittel-Proportion behalte/ als hat man nur dieſes zu mercken/ daß die Kugel/ vorbeſchriebener Gröſſe/ von ſieben bis acht Zoll weit/ ohngefehr drey oder vier Maaß Waſſer faſſen kan/ die Maaß zu vier Pfunden gerechnet/ kan wol ein Faß von dreyſſig/ vierzig/ fünffzig oder ſechzig/ auch wol von hundert Maaſſen auskochen. Je näher aber dreyſſig/ je bälder/ und je näher hundert Maaſſen/ je langſamer; doch/ wanns einmal kochet/ ſo kans leichtlich/ ſo lang man will/ darinn erhalten werden.

Nachdeme man nun das Faß/ obgelehrter maſſen/ zugerichtet/ ſo macht man ein Fußgeſtell/ von dreyen Füſſen/ darzu/ daß man daſſelbige darauf ſetzen könne/ iſt in der Fig. ♀ mit e bezeichnet; Man ſolle aber unten recht über dem Fußboden ein Loch zwiſchen den Raiffen hinein bohren/ ſo groß/ daß die Röhre des Küpffern Inſtruments darein gerecht ſeyn möge.

Wann man demnach etwas diſtillieren will / ſo muß man zuvor die Röhre des Kupffern Inſtruments mit einem ſaubern Leinen Tuch umwinden / und ſolches in das vorbeſagte Loch gantz beheb einſtecken.

Auf der andern Seiten des Faſſes wird auch ein Loch über dem Boden gemacht / darein man einen Zapffen oder hültzern (Knöpffen) Krahmen ſtecken kan / damit die Diſtillation heraus gelaſſen werden könne.

Im obern Boden des Faſſes muß ein groſſes Loch / ohngefehr einer groſſen Spannen weit / hinein gemacht werden / dardurch man den Zeug zum Diſtillieren / durch einen Trüchter / hinein gieſſen könne.

Endlich wird auch recht unter dem Boden ein Loch gebohret / ohngefehr drey oder vier queer Finger breit / daran man eine Röhre von Kupffer / einer Spannen lang / veſt nageln könne. An dieſe Röhre muß hernach ein ander hültzern Faß mit einer Kupffer-Schlangen accommodiret / und in das Faß kaltes Waſſer voll gegoſſen werden / und müſſen die Röhren von einem zum andern Faß wol in einander ſchlieſſen / und verlutirt ſeyn.

Die Form und Geſtalt der beyden Fäſſer ſamt dem Oefelein weiſet ferner die Figur ſub Sig. ♀ / und iſt

- a der oben beſchriebene Ofen / mit ☿ bezeichnet.
- b Das Faß / worinn der Gezeug / ſo diſtillieret werden ſolle.
- c Seynd Stöpffel oben an dem Faßboden.
- d Iſt die Röhre von einem Faß in das andere / ſo an die Kupfferne Schlange im Kühlfaß angeſtecket ſeyn ſolle.
- e e Seynd die Stühle / worauf die Fäſſer geſtellet werden.
- f Iſt das Geſchirr / worein der Spiritus laufft.
- g Iſt das Kühlfaß.

IV. Eine compendioſe Art / dardurch man unterſchiedliche Sachen diſtilliren kan / weiſet die Fig. E.

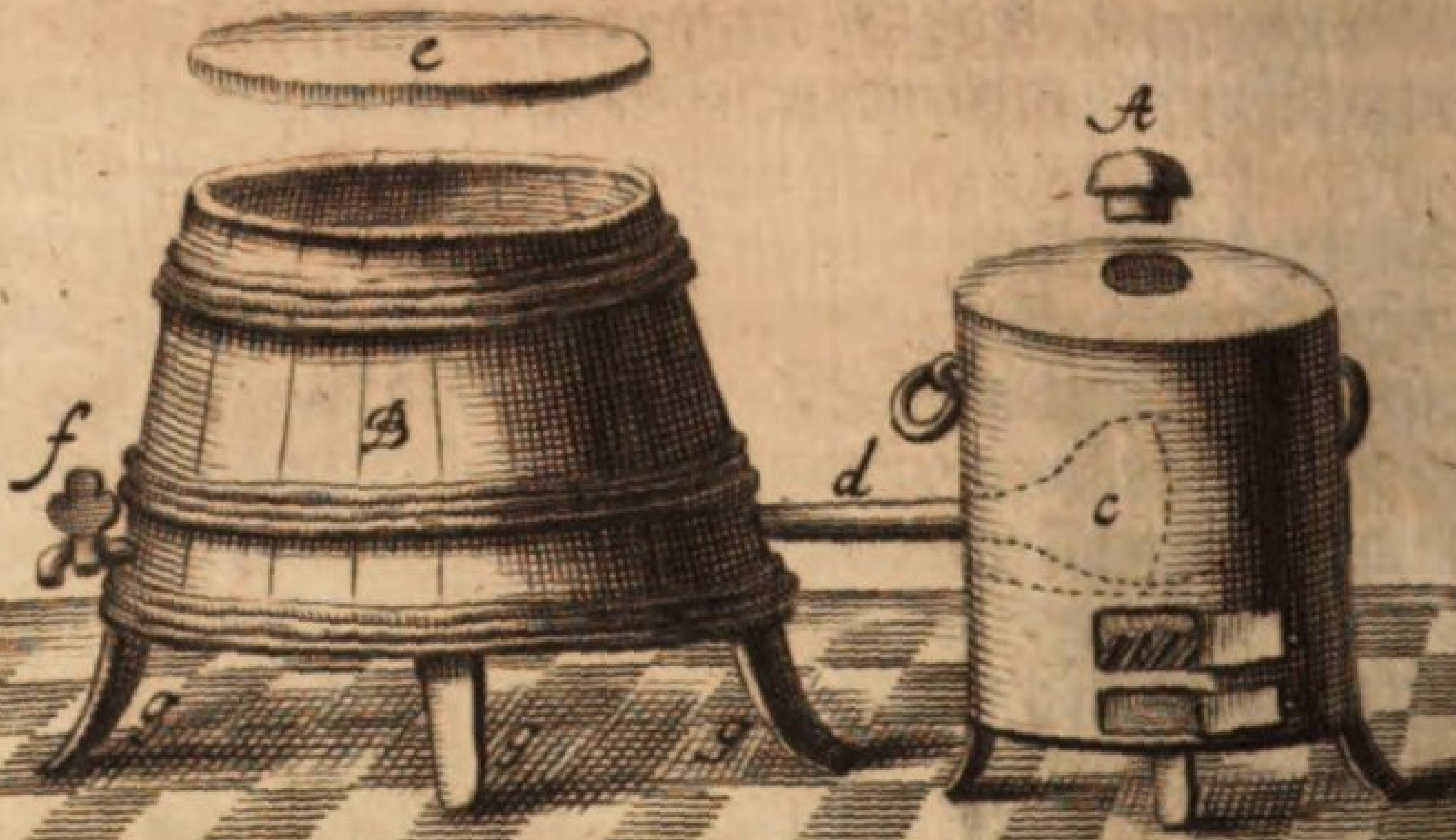
Dieſe Art iſt bequem / und kan inſonderheit zum Digeriren und Diſtillieren dienen / und auch zu andern Sachen nützlich ſeyn / kan gebraucht und an ſtatt eines Kupffern oder Bleyern Keſſels / wie ſonſten gebräuchlich / ohne ſonderbaren Koſten / auf nachfolgende Weiſe gemacht werden:

Man läſt von Eychen Holtz einen Zuber zurichten / in Geſtalt wie die Fig. Lit. E. ausweiſet / nemlich / oben enger als unten / und mag man dieſes Geſchirr ſo groß machen als man will / je nachdeme man groſſe / viel oder wenig Geſchirr hinein ſetzen will / die Höhe dieſes Zubers oder Kuffen kan ohngefehr ſechzehen oder neunzehen Zoll hoch genommen werden.

Oben an dem Rande dieſer Kuffen ſolle es einen Abſatz haben / damit man einen Deckel von Holtz / Kupffer oder Bley gantz beheb darauf legen könne / alſo daß dieſelbige die Kuffe fleiſſig beſchlieſſe; In beſagten Deckel aber läſt

fol: 885.

F



fol:

G

läſt man die Gröſſe der Löcher ſchneiden/ je nachdeme die Kolben/ ſo man einſe-tzen will/ um deroſelben Halß eng oder weit ſeyn.

Zu dieſer Kuffen oder Zuber läſt man auch einen Fuß / Banck oder Stuhl machen / ſo ohngefehr zween Schuh hoch von der Erden ſeye / damit die Küpfferne Kugel aus dem nebengeſetzten Oefelein ſich mit derſelbigen Röhre in den Zuber ſchicken möge ; ſo iſt alsdann dieſes Werck bis zum Gebrauch auch verfertiget / deſſen Geſtalt und Zuſammenordnung weiſet die Fig. E mit allen Umſtänden / und iſt

f Der kleine oben beſchriebene Ofen.
g Die darinn ligende Küpfferne Kugel / deſſen Röhre
h ſolle in die Kuffe beheb eingerichtet werden.
i Iſt die Kuffe oder hültzerne Zuber / hat bey
k Einen Krahmen.
l l l Seynd die Füſſe des Stuhls / worauf der Zuber geſtellet.
m Iſt der Deckel mit den Löchern.

Nota. Man kan / in Erſpahrung der Unkoſten / und Machung eines neuen Zubern oder Kuffen / nur ein altes Wein-Faß / in der Mitte von einander ſchneiden / hernach einen Boden darein machen / das weite Theil unten / und das ſchmale oben/ mit einem Deckel machen.

V. Eine andere Art zum Bierbräuen / Meth und Eſſig zu machen:

Nach Anweiſung der Figur ſub Lit. F. läſt man/ gleichwie zuvor/ einen von Eychen Holtz/ Zuber machen/ ſo etwas höher als weit ſeyn ſolle/und muß derſelbige oben auch enger als unten ſeyn/ an ſtatt aber eines neuen Zubers kan man zur Noth auch wol ein Wein- oder Bier-Faß in der Mitte von einander ſchneiden / und hernach am weiten Theil einen Boden darein machen laſſen.

Es ſolle aber / nechſt dieſem Boden/ das Loch (gleichwie bey vorigen) zu dem Küpffern Inſtrument und deſſen Röhre gemachet werden / den Boden des zerſchnittenen Faſſes thut man heraus / und macht einen beheben Deckel darüber. Was man nun bräuen und machen will/ thut man in dieſen Kuffen oder Zuber/ gleich als man ſonſten in einen Keſſel zu thun pfleget / ordnet und richtet den kleinen Ofen darneben an / wie oben angewieſen worden / und die Figur/ ohne ferner Erklärung/ deutlich genug anweiſet ; Iſt demnach

A der Ofen darein.
C Die Küpfferne Kugel/ und gehet deſſen Röhre
d in den Zuber oder Kuffe B.
e Iſt der Deckel des Zubers.
f Ein Höltzern oder Möſſing Krahn zum Ablaſſen.

g g g Die Füſſe des Stuhls/worauf der Zuber geſtellet worden.

Was ferner anbelanget die übrigen Inſtrumenten / ſo zum Diſtillieren gehörig / ſo ſeynd zwar derſelben ſehr viel und mancherley / je nachdeme man etwas zu künſtlen hat ; weiln aber unſer Vorhaben nicht iſt / viel Umſtände und Weitläufftigkeit zu machen / als ſetzen wir nur nachfolgende nothwendige / nach Anweiſung der Figur ſub Lit. G.

a Iſt ein Zinnen Brenn-Helm / und

b der Brenn-Kolbe / ſo auch von Zinn / Kupffer / oder von Hafner Erde / innen vergläſert ſeyn ſolle.

d d d Iſt Baſt / daran unten der Stroh-Krantz

c mit Bley darein gewicklet angebunden.

e Ein Vorſetz-Glaß / darein das Diſtillierte aufgefangen wird.

f f f Seynd von Glaß / Kupffer / Zien / oder Hafner Erde groſſe und kleine Trüchter.

g g Seynd Eiſen mit Ringen / ſo man glühend machen / und damit die Gläſerne Kolben / ſo weit man will / abſchneiden kan.

h Iſt ein Eiſerner Hacken / damit man die Kohlen aus dem Oefelein ziehen kan.

i Iſt eine Eiſerne Kohlen-Klufft / damit ſelbige aus dem Oefelein zu ziehen oder einzulegen.

k Der Blaßbalg / wann man denſelbigen nöthig haben möchte.

l Ein Korb zu den Kohlen.

IV. Die Præparation der Kräuter / Wurtzeln / Saamen / Blumen / und dergleichen betreffend ; ſo iſt ſelbige vornemlich Dreyerley :

(1.) Die Einbaitznng.
(2.) Die Verweſung.
(3.) Die gebührliche Behung.

(1.) Die Einbaitzung anbelangend / ſo iſt dieſelbige nichtes anderſt / als eine Beſpreng- oder Netzung der Stücke / ſo man diſtillieren will / in einer ſonderbaren Brühe oder Feuchte / damit nemlich die eingebaitzte Materi nicht allein deſto leichter möge diſtillieret werden / ſondern auch / daß dieſelbigen deſto ſafftiger verbleiben / dardurch auch der natürliche Geruch erhalten / und die Krafft oder Tugend des Krauts des eingebaitzten deſto kräfftiger verbleiben möge.

Nota. Es ſeynd aber auch etliche Stücke / die gar keiner Einbaitze vonnöthen haben / in dem es offtermals erfordert wird / daß man dieſelbige dürr machen muß / weiln ſie zu viel Feuchte bey ſich haben. Andere auch / daß man dieſelbige nur ein

wenig

wenig mit einem beſondern Waſſer oder Brühe beſprenge; als da ſeynd die Roſen und gedürrte Camillen / und dergleichen.

Bey der Einbaitzung aber hat man nachfolgende zwey Stück in Acht zu nehmen:

1. Die Zeit.
2. Die Brühe oder Feuchte.

1. Die Zeit betreffend; ſo hat man ſich damit zu richten nach der Materi / ob dieſelbige alt / hart / dürr oder ſehr trocken ſeye? dann / immer eines länger als das ander einzubaitzen iſt / da hingegen die jenigen Sachen / welche ſafftig / und zerſtoſſen werden können / deſſen nicht bedürfftig ſeynd. Hingegen aber müſſen Saamen und Wurtzeln noch zweymal ſo lang eingebaitzet werden: Dargegen das Laub / Blumen / Blätter / Blühe / ſolches nur eine halbe Zeit bedarff.

2. Die Brühe oder das Einbaitzungs-Waſſer anbelangend / ſo hat man ebenmäſſig auf die Materi / Qualität und Eigenſchafft des jenigen Dinges / ſo man einbaitzen will / ſonderlich wol Achtung zu geben. Als zum Exempel: Man wolte die Materi warmer Natur in warmer Art und Natur-Brühe / und die kalte in kalter Brühe einbaitzen; muß man derowegen vor allen Dingen auf das Intent und Vorhaben des jenigen Stücks / ſo man diſtillieren will / fleiſſig Achtung geben / derowegen kan man auch nicht einerley Feuchtigkeit zur Einbaitzung vielerley Kräuter und dergleichen gebrauchen.

Meiſtentheils aber nimmt man zum Einbaitzen Regen-Waſſer / friſch Brunnen-Waſſer / Roſen-Waſſer / und dieſe Wäſſer entweder ſchlecht / oder roh / oder gediſtilliert.

Man nimmt ſonſten auch rohen oder diſtillierten Safft der Kräuter ſelbſten. Item / gebrannnte Waſſer / Aqua Vitæ, roh- oder diſtillierten Vini, roh- oder diſtillierte Molcken. Item / Menſchen-Säu- oder Kalbs-Blut auch nur roh- oder diſtilliert.

Die jenigen Kräuter aber / ſo nicht viel Safft haben / als da ſeynd Salbey / Bethonien / Meliſſenkraut / Wermuth / und dergleichen ſtarck- und wolriechende Kräuter / alſo auch Zimmet-Rinden und wolriechendes Holtz / dieſe alle werden in weiſſen Wein eingebaitzet.

Nota. Wann man Specerey oder ander Gewürtz in Wein und Aqua Vitæ einbaitzet / ſo ſteiget daſſelbige zu bald überſich / und kan die Krafft der Specerey nicht geſchwind mit ſich nehmen; hingegen aber ſteigt das Waſſer keinmal überſich / es führe dann die Krafft und Tugend des Gewürtzes mit ſich / welches wol zu mercken. Nur hat man darbey in Achtung

zu

zu haben / worzu man das Diſtillirte in der Artzney gebrauchen will. Als zum Exempel:

„ Will man ein Waſſer brennen / ſo zu ſtarcker und groſſer Ver-
„ ſtopffung der Leber / des Miltzes; Item/zur Eröffnung der Mut-
„ ter / ingleichem für den Nierenſtein und Grieß / dienen ſolle; ſo
„ muß man die jenigen Stücke und Kräuter / ſo darzu dienlich ſeynd /
„ in ſcharffen / ſchlechten / oder diſtillierten Eſſig zuvor einbaitzen.

„ Alſo auch / ſo man wolte den Nieren- oder Blaſenſtein bre-
„ chen oder zermalmen / ſo muß man die jenigen Kräuter / ſo darzu
„ dienlich / in Bocks-Blut einbaitzen.

„ Ingleichem / das Nieren- oder Blatter-Geſchwär zu ſäubern;
„ ſo ſolle man die Kräuter / zu ſolchem dienlich / in Käß-Waſſer
„ oder Molcken einweichen.

Das Gekräut / oder was man ſonſten einbaitzen will / ſolle alles zuvor wol geſäubert / zerſchnitten und klein zerſtoſſen werden.

So man begehret / daß die gebrannte Waſſer von dem Diſtillieren / die bäſte Krafft von den Kräutern behalten mögen / ſo ſolle man ſie deſto bäſſer einbaitzen / oder in ihren eigenen Safft diſtillieren.

So man aber feuchte Sachen / als Fleiſch / Menſchen-Blut / oder ander Thiere Blut diſtillieren will / muß man das zwölffte Theil Saltz zuſetzen / damit ſolche feuchte Stück nicht allein nicht ſtinckend oder faul werden / ſonden auch verhelffen / daß ſich die Feuchte / welche man diſtillieren will / deſto ehe ſcheide.

(2.) Die Verweſung betreffend / ſo pflegt man bisweilen die Materi / welche man diſtillieren will / zuvor zu putrificiren / oder faulend zu machen / und alsdann erſt zu diſtillieren.

(3.) Die Behung oder Fomentatio der Materi und die Einbaitzung ſolle an der Sonnen und in den heiſſen Hundstagen; oder / da man auſſer dieſer Zeit die Sonne nicht haben kan / auf einem warmen Bach-Ofen / oder in heiſſem Roß-Miſt geſchehen / und hierzu gehören etliche / aufs allerwenigſte vier Tage. Je bäſſer und länger nun die Materi gebähet und fomenticet worden / je mehr man alsdann Waſſer daraus bringen und machen kan.

V. Nothwendige Obſervatioues bey Diſtillierung der Kräuter- und dem Waſſerbrennen / auch andere Sachen in ſpecie, ſeynd ohngefehr nachfolgende:

(I.) Was bey dem Einſetzen der Kräuter / Blumen / ꝛc. Inſtrumenten / Regierung des Feuers / und andern nothwendigen Dingen / in Acht zu nehmen ſeye?

(II.) Wie

(II.) Wie man Kräuter / Blumen / Frücht / Rinden und Wurtzeln diſtillieren ſolle.
(III.) Wie man allerhand Liquores oder Säffte diſtillieren ſolle.
(IV.) Wie man Thiere oder derſelbigen Gliedmaſſen diſtillieren könne.
(V.) Wie man unterſchiedliche / untereinander vermengte Stücke diſtillieret.
(VI.) Wie man wolriechende Waſſer brennen ſolle.
(VII.) Wie man allerhand Oel diſtillieren ſolle.
(VIII.) Wie man die Gummi diſtillieret.

(I.) Was man bey dem Einſetzen der Kräuter / und andern Sachen / in Acht zu nehmen hat / hat die Hausmutter darvon nachfolgenden Unterricht:

Erſtlich / was die Kräuter / Blumen und Blühe anbelangend / ſo hat man zu wiſſen:

1. Wie viel Waſſer man darauf gieſſen ſolle?
2. Wie viel man Diſtilliertes darvon bekomme?

Nota. Hierbey iſt zu wiſſen / daß man die kalten und vollſafftigen Gewächs und Kräuter / von den hitzigen unterſcheiden ſolle. Weiln die kalte und feuchte Kräuter / wegen Vielheit ihres Saffts / weniger Waſſers zum Befeuchten / als die heiſſen / dürren und trocknen bedürffen.

1. Wie viel man demnach Waſſer zum Befeuchten etlicher Gewächſe vonnöthen haben möchte / ſetzen wir zum Exempel nachfolgende:

„Zu zwölff Pfund klein gehackte Wegwart / ſolle man ſechzehen Pfund Waſſer thun / dieſes alles in den Keſſel oder obbeſagten Ofen und Inſtrumenta, mit mäſſigem Feuer diſtillieret / bringt 2. acht oder zehen Maaß diſtilliertes Waſſer.“

Und dieſes iſt ohngefehr die Proportion, Maaß und Weiſe / allerley kalte und feuchte Kräuter zu diſtillieren / als da ſeynd vornemlich nachfolgende:

Lilien.	Endivien.
Bohnen-Blühe.	Lattich.
Boragen.	Nachtſchatten.
Ochſenzung.	Scabioſen.
Erdrauch.	Saurampffer.
Cardobenedicten.	

„ Zu den heiſſen und trocknen Kräutern aber muß man mehr Waſſer „ nehmen / dieſelbigen damit abzudiſtillieren; nemlich / zu zwölff Pfund „ Stabwurtz nimmt man achtzehen Pfund Waſſer / darvon bekommt man „ vierzehen Pfund diſtilliertes Waſſer.

Heiſſe und trockene Kräuter ſeynd vornemlich nachfolgende:

Honig-Blumen.	Salbey.
Lavendel-Blumen.	Liebſtöckel.
Roßmarin.	Mütterkraut.
Majoran.	Krauſemüntz.
Poley.	Stabwurtz.
Iſop.	Garthagen / ꝛc. und dergleichen.
Beyfuß.	

Andere ſehen aber nicht ſo genau auf das Gewicht der Kräuter / ſondern theilen ihr Geſchirꝛ oder Keſſel / worinnen ſie diſtillieren wollen / in vier Theil / füllen ein Theil mit Kräutern / und zween Theil mit Waſſer / diſtillieren ſie demnach ſo lang / bis man keinen Geruch oder Geſchmack ſpühren kan / und daß die Kräuter nicht anbrennen.

(II.) **Wie man die Kräuter / Blumen / Früchte / Rinden und Wurtzeln** diſtillieren ſolle / hat man folgendes in Acht zu nehmen:

Erſtlich / damit man nun die oberzählten Kräuter am bäſten diſtillieren möge / ſo ſollen die friſchen und vollſäfftigen klein geſtoſſen / hernach mit ihrem eigenen Safft / an ſtatt des Waſſers / übergoſſen / und an einen kühlen Ort geſetzt werden / bis daß ſie ein wenig ſäuren / oder zu jähren anfangen.

Die trocknen Kräuter aber erfordern mehr Waſſer / und thut man zu ſolchen ein wenig Bierhäfen / damit dieſelbige deſto ehe jähren oder fermentiren / hernach in das Geſchirꝛ oder in den diſtillierten Keſſel gethan / und alſo die bäſte Kräffte abgezogen. Und dieſes iſt die allgemeine Art des Diſtillierens.

Auf eine beſondere Art und Weiſe kan man nachfolgende Sachen (ſo allhier Exempelsweiſe vorgeſtellet werden) diſtillieren.

1. Wie man aus guten Roſen Waſſer brennen ſolle.

Man nimmt von den doppelten Provintz-Roſen / ohngefehr ein tauſend Stück / pflücket derſelbigen Blätter ab / thut ſie in den Keſſel oder Geſchirꝛ / worinn man ſie diſtillieren will / gieſſet darauf zwölff Maaß Waſſers / diſtillierets hernach ſo lang / bis das Waſſer keinen Geruch mehr hat; man muß aber fleiſſig Achtung darauf geben / daß das Feuer nicht zu ſtarck ſeye; dann / die Roſen / wann ſie zu ſehr unterhitzet werden / fliegen auf / und ſtoſſen den Helm vom Brenn-Kolben oder Keſſel herab.

Nota. Das friſche diſtillierte Roſen-Waſſer hat anfänglich / nach dem „ Diſtillieren / einen unangenehmen und widerwärtigen „ Geruch: wanns aber ein oder zwey Monat geſtanden / „ ſo verlieret es denſelbigen / und kommt der eigentliche / lieb- „ liche und angenehme Geruch wieder.

2. Wie man die Roſen / ohne Zuthun des Waſſers / brennen ſolle.

Hierzu gebraucht man das obbeſchriebene gemeine Oefelein / mit Lit. G bemerckt / ſo in der III. Abtheilung dieſer Claß beſchrieben.

Nimmt derowegen die friſche abgepflückte Roſen-Blätter / füllet mit denſelbigen das Bleyerne Gefäß / mit ♄ bezeichnet / ſo in dem Sand auf dem Oefelein ſtehen ſolle / ſetzt hernach den Zinnern Helm (♃) darauf / und ordnet unter den Schnabel das Vorſetz-Glaß / damit das diſtillierte Waſſer aufzufangen.

Macht demnach ein ſanfftes Kohlfeuerlein / damit die Roſen-Blätter nicht anbrennen / und das Waſſer hernach einen übel brennenden Geſchmack bekomme / und diſtillierts ſo lang / bis daß es genug / das darinn überbliebene von den Roſen-Blättern giebt alsdann ſchöne Roſen-Kuchen / ſo man verwahren / und in vielerley Kranckheiten / inſonderheit zum Haupt / mit Nutzen gebrauchen kan.

Nota. Auf dieſe Weiſe kan man aus allen feuchten Kräutern und Blumen Waſſer brennen / ohne Zuſatz des Waſſers / wann nur die Kräuter klein gehackt und geſchnitten / oder gar zerſtoſſen / und alſo in das Bleyerne Gefäß gethan / und beſagter maſſen diſtillieret werden.

3. Wie man Erdbeern-Waſſer brennen ſolle.

Man nimmt vier Pfund Erdbeer / zerquetſchet dieſelbige ein wenig / gieſſet darauf zwey Maaß weiſſen Wein / läſts alſo zwey Tag lang ſtehen / thut hernach ſolche heraus in den Keſſel / und diſtilliert ſolche fein gemächlich / daß ſie nicht anbrennen / dann ſonſten das Waſſer übelſchmeckend wird. Und ſolle man mit dem Diſtillieren bald aufhören / damit nicht alles Waſſer davon abgezogen / und allezeit noch etwas Feuchtigkeit darinn übrig verbleiben möge. Und auf dieſe Weiſe kan man diſtillieren die Meyen-Blumen und Zimmet-Rinde.

Nota. Will man / ohne Zugieſſung des Weins / bey der Putrefaction ein wenig Saltz oder Zucker auf die Erdbeer ſtreuen / ſo giebt ſolches auch ein kräfftiges Waſſer.

4. Wie man Bethonien-Waſſer diſtillieren ſolle.

Man nimmt Bethonien-Blätter / zerſtöſſet dieſelbige / baitzet ſie hernach in Wein ein / nachdeme ſie nun genug gebaitzet worden / ſo diſtilliert man ſolche.

5. Entzian-Waſſer zu diſtillieren.

Man nimmt vier Pfund friſcher oder dürrer Entzian-Wurtzel / zerhackt dieſelbigen gantz klein / und baitzet ſie in Wein ein / oder beſprenget dieſelbige nur damit / diſtillierts hernach.

6. Grüne Nuß-Schalen.

Es ſeye die Nuß daraus oder darinn / brennet man im Herbſt ein Waſſer daraus. Aus den Nuß-Blättern / wann dieſelbige im Mayo abgebrochen und diſtilliert werden / wird ein vortrefflich Waſſer / zu offenen Schäden / und andern Sachen mehr dienlich / daraus diſtilliert.

7. Hyſop.

Solle man allwege in heiſſer Aſche diſtillieren.

8. Aus Rettich Waſſer zu brennen.

Man nimmt die gantzen Rettich ſamt derſelbigen Schälen / oder aber derſelben Schäle allein / und diſtillierts.

9. Wie man die Eychene Rinde diſtillieren ſolle.

Dieſe Rinde muß klein zerſchnitten / hernach geſtoſſen / und mit weiſſem Wein eingebaitzet werden / hernach / ſo es genugſam gebaitzet worden / diſtillieren.

10. Bertram-Wurtzel.

Wird auch friſch oder dürr genommen / klein zerhackt / hernach ein wenig eingebaitzet.

11. Fenchel-Waſſer.

Man nimmt die Fenchel-Wurtz und Blätter / ſiedet dieſelbige in Waſſer / legt ſie alſo warm aus dem Waſſer in eine Zinnerne Schüſſel / deckt ſelbige mit einer andern Schüſſel fleiſſig zu / läſts alſo dämpffen / dieſes / ſo ſich an der obern Schüſſel anhänget / läſt man ablauffen in ein ſauber Glaß / und verwahrt ſelbiges zum Gebrauch.

12. Peterſillien.

Werden auch zerſtoſſen und gebrannt / alles auf obbeſchriebene Art und Weiſe.

Nota, Die Baum-Gewächs; als da ſeynd Aepffel / Birn / Pflaumen / Kirſchen /

Kirſchen / Feigen / Wachholder / Holderbeer / Maulbeer / Himbeer / Brombeer / Heydelbeer / Attichbeer / und dergleichen / werden alle in einem hültzern Trog mit einem hültzern Stöſſel zerſtoſſen und zerquetſchet / hernach mit warmen Waſſer übergoſſen / mit ein wenig Häfen angeſetzt / und ſo lang / als es nöthig / jähren laſſen / gleichwie man bey dem Maltz zu thun pflegt. Was aber Saamen ſeynd / die werden gemahlen / und zum Diſtillieren bequem gemacht.

(III.) Wie man allerhand Liquores und Säffte diſtillieren ſolle.

Es wird aber unter dem Wort Liquor oder Safft verſtanden / entweder Wein / Eſſig / Bier / Bier-Eſſig / Honig / Harn / wie dann auch alle Kräuter und Früchten Säffte. Worbey inſonderheit zu wiſſen / daß aller Safft aus den Kräutern oder Früchten jederzeit viel köſtlicher und bäſſer ſeye / als der Safft / wie er zuvor geweſen / da er erſt aus den Kräutern gebrannt worden.

Wann wir demnach von diſtillierten Säfften / und wie man dieſelbige præpariren ſolle / auf unſerm Meyerhofe nöthig haben möchten / wollen wir in nachfolgender Ordnung / der Hausmutter zu Gefallen / folgende beyfügen / als da ſeynd:

I. Vom Wein- und Frucht-Brandenwein.
II. Vom Aqua Vitæ.
III. Vom Wein-Eſſig.
IV. Vom Honig.
V. Von der Milch.
VI. Vom Menſchen-Blut.
VII. Vom Bocks-Blut.
VIII. Vom Antvögel-Geblüth.

I. Vom Wein.

Wie man aus demſelbigen guten Brandenwein brennen ſolle / iſt ſelbiges jedermänniglich bekand / in dem derſelbige von der bäſten Weinhäfen gemachet wird; wann man aber überflüſſige Früchten hat / ſo kan man denſelbigen auß Waitzen / ſo bäſſer als Roggen / Gerſten oder Haber / auf nachfolgende Weiſe brennen:

Man weichet den Waitzen zuvor etliche Tage mit ſüſſem Waſſer ein / thut denſelbigen hernach aus dem Waſſer / breitet ihn an einem laulichten Ort aus / alſo daß er käumen und auswachſen könne / wie man ſonſten pflegt Maltz zu machen.

Man muß es offt umwenden/ daß es nicht zu heiß werde/ noch verderbe; So es demnach wol ausgewachſen / ſo thut man es weit von einander / daß es kalt und nicht ſauer werde.

Nachdem man nun alſobalden darvon anſetzen will/ ſo nimmt man darvon ſo viel / als man diſtillieren will / kochet es ſo lang in einem Keſſel mit Waſſer/ bis daß der Waitzen auffſpringt oder aufbårſtet/ ſchůttet alsdann ſelbiges heraus in einen hůltzern Zuber oder Kůbel / låſts laulicht werden / thut alsdann ein wenig Bierhåfen darzu/ und macht es jåhrend; nachdem es nun genugſam gejohren hat / ſo in zwey oder dreyen Tagen aufs långſte geſchehen kan / ſo brennet oder diſtillieret man ſolches in obbeſchriebenem Geſchirr oder Ofen / Fig. C.

Nota. Das jenige/ was nach dem Brennen zuruck bleibt/ kan man dem Viehe / ſo man måſten will / geben / als da ſeynd Ochſen / Kůhe / Schweine / und dergleichen.

Ferner/ den übergeſtiegenen Brandenwein muß man hernach rectificiren / wie einen Wein-Brandenwein / dann / auf dieſe Weiſe wird derſelbige lieblich und wolgeſchmack.

Will man dieſen Frucht-Brandenwein einem Brandenwein an Geſchmack gleich machen / ſo kan man denſelben über Weinhåfen rectificiren / ſo bekommt er von dem Wein-Oel/ ſo håuffig in der Håfen ſteckt / einen natürlichen Weinhåfen-Geſchmack / iſt auch in allen Dingen darfür zu nehmen und zu gebraucheu.

Man kan auch wol die Frucht nur ſchrotten / mit Waſſer anſetzen / und in einem Keſſel / der in einem andern/ mit Waſſer gefüllet / ſtehe / diſtillieren / ſo brennet er nicht an; das ausgewachſene aber giebt mehr aus.

So man will / darff man auch die ausgewachſene Frucht eben zuvor nicht kochen / ehe man es zu jåhren anſtellet / ſondern kan es nur alſo warm / wie es vom Hauffen kommt/ in eine Butte mit laulichtem Waſſer thun/ oder darüber gieſſen/ ſo fångt es von ſich ſelbſten an zu jåhren/ und bedarff man keiner Håfen darzu. Es giebt aber ſolches kein ſo lieblichen Brandenwein / als der vorige/ ſo gekochet worden iſt; dann / durch das Kochen wird der Frucht wilder Geſchmack benommen/ welchen Geſchmack ſonſten der Brandenwein behålt; zu dem ſo giebt das gekochte auch mehr Brandenwein / weiln die Frucht durch das Kochen/ bis aufs Aufborſten/ vor der Diſtillierung entſchloſſen worden.

Will man den Brandenwein mit Zucker ſüß machen/ ſo ſiedet man Zucker mit Waſſer / und verſchåumet es; nachdem es nun kalt worden / ſo gieſt mans auf den Brandenwein; man nimmt aber zu ſechs Maaß Brandenwein/ ein Maaß Zucker-Waſſer.

Brandenwein wird gefärbt mit Saffran/gelb; mit Sandel/roth; mit Salbey/grün.

Den Brandenwein zu probieren/ob derſelbige rein und pur ſeye? So nimmt man ein ſauber Leinen Tüchlein/weichet daſſelbige in den Brandenwein/zündet es an/wann nun der Brandenwein erſtlich abbrennet/und das Tuch zugleich/ſo iſt er gut und gerecht.

II. Vom Aqua Vitæ.

1. Dieſes wird das Waſſer des Lebens genennet/weiln daſſelbige/wann es mit koſtbaren und guten Specereyen diſtillieret und zugerichtet wird/in ſehr vielen Gebrechen und Kranckheiten des Menſchen nützlich/und dienet inſonderheit zu nachfolgenden Kranckheiten:

1. Wider den Schlag und fallende Sucht.
2. Treibt aus allerley Gifft.
3. Heilet alle Gebrechen der Nerven/Muſſeln/und der erkalten Glieder/wann man dieſelbige damit bähet.
4. Es tödtet die Leibwürme.
5. Lindert das Zahnwehe/und viel andere dergleichen Kranckheiten.
6. Läſt die Wein nicht trüb noch weich werden.

2. Das Aqua Vitæ zu machen und zu diſtillieren/ſolle man darzu nehmen den allerbäſten und anmuthigſten Wein/er ſeye gleich roth oder weiß; deſſen nimmt man ein gewiſſes Maaß/je nachdeme das Geſchirr des Diſtillierens groß oder klein iſt; füllet demnach daſſelbige mit Wein/bis an das dritte Theil des Mundlochs/damit die Spiritus deſto bäſſer Platz haben mögen.

3. Dieſem nach ſetzt man den Helm darauf/verbindet und verlutirt denſelbigen ſo beheb/als immer müglich ſeyn kan/damit nichts ausdämpfen möge.

4. Ferner ſetzt man den Kolben in ein warmes/und in kein ſiedends Waſſer/oder an ſtatt des Waſſers/in zimlicher Maſſe/warme Aſche; oder reinen warmen Sand/machet alsdann das Feuer je länger je gröſſer/doch alſo/daß der Wein nicht anfange zu ſieden.

5. Nachdeme es nun herüber diſtillieret hat/ſolle man alsdann den zehenden Theil von dem eingeſetzten bekommen/nemlich/von zehen Maaß/eine des überzogenen.

6. Will man das überzogene gar ſtarck haben/ſo muß man ſolches noch etliche mal nach einander herüber diſtillieren/ſo bekommt man zum andern mal nur den halben Theil des eingeſetzten. Vom dritten Diſtillieren/die

die andere Helffte/ oder etwas weniger/ ſo dann faſt die Helffte von einer guten halben Maaß ſeyn wird; dann/ je öffter man ſolchen herüber ziehet/ je weniger man bekommt / aber es wird allewegen kräfftiger / ſtärcker und bäſſer.

Nota. In der vierdten Diſtillierung pflegt man gemeiniglich ſo viel Waſſer zu geben / als daſſelbige zuvor geweſen iſt / und mit dieſem läſt man ſich begnügen / und diſtilliertſ nicht weiter. Worbey noch ferner zu mercken iſt / daß man bey einer jeden Diſtillierung das Feuer um einen halben Grad ringer / kleiner nnd ſchwächer machen ſolle; hernach um ein gantzen Grad / ſo lang / bis daß man wieder kommet auf den erſten Grad / wie wir oben bey der I. Abtheilung dieſer Claß erkläret / und von allen Graden Anweiſung gethan haben. Es ſolle aber der erſte und letzte Grad nur laulicht ſeyn/ und dienet dieſe öfftere Diſtillierung die Phlegmatiſche Feuchtigkeiten von den gebrannten Sachen aufs äuſſerſte heraus zu bringen.

7. Die Prob/ ob man dieſes Aqua Vitæ recht diſtillieret habe/ iſt dieſe:

Erſtlich/ wann mans anzündet/ daß ſolches aus dem Geſchirr gantz ausbrennet/ und kein Waſſer noch Phlegma hinter ſich ligen läſſet.

Oder/ wann man ein ſauber Tüchlein damit netzet/ ſelbiges anzündet/ daß daſſelbige nicht verbrennet / ſondern gantz bleibet.

Oder/ ſo man ein Tröpfflein Oel in das Aqua Vitæ wirfft/ wann daſſelbige gleich zu Boden ſincket.

Item / ſo man ein Tröpfflein Aqua Vitæ in die Hand gieſſet/ ſolches gar bald verſchwindet und verdämpffet/ oder ſich verzehret.

Oder/ ſo im Anzünden Amber in Aqua Vitæ brennet.

Ingleichem / wann man Campher darein wirfft / und derſelbige zerſchmeltzet.

8. Man diſtilliert auch wol aus Weintrüſen Aqua Vitæ, und thut dieſes auch zum öfftern/ wird zwar hitziger und trockner Natur / als das jenige / ſo aus dem Wein gemacht worden / iſt aber nicht ſo lieblich am Geſchmack / und nicht ſo anmuthig am Geruch / als das jenige / ſo man aus Wein diſtillieret hat.

9. Etliche machen aus Bier ein Aqua Vitæ, iſt aber bey weitem dem jenigen/ ſo von Wein gemacht worden/ nicht zu vergleichen.

10. Das Aqua Vitæ wird entweder im Diſtillier-Ofen/ mit Fig. ʘ bezeichnet / ſo man das Balneum Mariæ nennet / gemachet.

Oder

Oder aber/ in dem andern Ofen/ mit Fig. D notirt. Und dieſe wird die Veſica genannt/ iſt in allen Apothecken gemein/ und können in dieſen beyden Oefen allerhand andere Waſſer/ und dergleichen/auch die nachfolgende Sachen/ darinn diſtillieret werden.

Nota. Wie man unterſchiedliche Aqua Vitæ, zu allerhand Kranckheiten dienlich/ præpariren und zurichten könne/ iſt in unſerer Haus-Apotheck und Beſchreibung allerhand Artzneyen noch ferner nachzuſehen.

III. Vom Diſtillieren des Wein-Eſſigs.

Den Wein-Eſſig zu diſtillieren iſt ein geringer Unterſchied/zwiſchen voriger und dieſer Diſtillation. Damit man aber darvon umſtändigen Bericht haben möge/ ſo iſt zu wiſſen/ daß der Wein feuriger und dämpffender Natur iſt/ und derowegen ſeine bäſte Krafft und Tugend in der erſten Diſtillation beſtehet/ in deme das überbliebene nur wie Waſſer ſchmecket/ und keine Krafft noch Würckung mehr hat.

Hingegen aber/ was erſtlich aus dem Wein-Eſſig diſtillieret oder gebrannt worden/ iſt gantz ungeſchmack/ weiln es mehr irrdiſcher Natur iſt/und der Eſſig nur ein verdorbener Wein. Darum die bäſte und ſchärffſte oder rechte Säure in dem Diſtillier-Geſchirr übrig bleibt/ nemlich/ wann das erſte darvon abgezogen worden.

So man demnach einen guten ſcharpffen Wein-Eſſig diſtillieren will/ ſo muß man zum allererſten/ eben ſo viel der Materi/ darvon man ſolchen Eſſig diſtillieren will/ in den Brennzeug thun/ eben wie zuvor oben von dem Wein bey dem Aqua Vitæ gelehret worden. Diſtilliert alsdann die erſte und meiſte Phlegma, wie geſagt/ darvon/ in ein abſonderliches Geſchirr/ und ſo es genug/ thut mans in dem Geſchirr beyſeits.

Nachdeme nun der diſtillierte Wein-Eſſig bis ins dritte oder vierdte Theil verdämpfft hat/und man anfängt die Säure oder Schärpffe zu ſchmecken; alsdann kan man ſolches continuiren/ bis daß/ nachdeme das Feuer geſtärcket worden/ man ſiehet/ daß es anfängt ſich röthlicht zu färben/ alsdann ſolle man aufhören/ und das überzogene zum Gebrauch verwahren.

Nota. Der Wein-Eſſig diſtilliert ſich am bäſten in dem Geſchirr/ worinn das Roſen-Waſſer iſt gebrannt worden/ ſonderlich in warmer Aſche oder heiſſen Sand/ und nicht im Ofen. Fig. O.

IV. Vom Honig.

1. Den Honig zu diſtillieren/ procediret man nachfolgender Geſtalt: Nachdeme man den Honig zuvor auf das reinſte geläutert/ ſo thut man

deſſelbigen ein wenig in das Diſtillier-Geſchirr / dann ſonſten / wann man viel nimmt / ſo blähet es ſich ſehr auf / ſo balden es das Feuer empfindet / und diſtilliert's in Bal. Mariæ, in laulichter Wärme; das erſte Waſſer / ſo herüber gehet / iſt nur die Phlegma, oder Feuchte / ſo im Honig geweſen / dieſes thut man beyſeits / und verwahrt es zum Gebrauch. Dieſes Waſſer dienet die Haar langwachſend zu machen / und daſſelbige zu färben.

2. Alsdann ſtärcket man das Feuer / ſo ſiehet man ein ſchön Goldgelbes Waſſer herüber kommen. Dieſes verwahret man alsdann auch in einem andern Geſchirr. Dieſes dienet abſonderlich in der Wund-Artzney / und heilet alle tieffe Wunden.

3. Ferner fähret man mit der Diſtillation fort / und kommt ein ander röther gefärbt Waſſer / als das vorige geweſen / und iſt auch zäher / als dieſelbigen / und mag man dieſes das Honig-Oel ſeyn laſſen.

4. Wann man dieſes recht machen will / ſo mag man / an ſtatt des warmen Waſſers / alsdann warme Aſche oder Sand nehmen / und das Diſtillier-Geſchirr / bis an das Mundloch / darein ſetzen / alſo daß zwiſchen dem Geſchirr und dem Feuer zween oder drey Daumen oder Zoll breit Platz oder Spacium übrig verbleibe / und muß alsdann das Feuer ſtärcker als zuvor gemacht werden.

V. Von Milch.

Milch wird diſtilliert wie das Aqua Vitæ, und dienet das diſtillierte wider die Gelbſucht und viertägliche Fieber / inſonderheit wann die Milch in gleicher Maaß Weins diſtillieret worden.

Diſtillierte Geiß-Milch / wird gebraucht zu dem Nieren- und Blaſen-Geſchwähr / ſolche damit zu reinigen; inſonderheit wann man die Geiß mit Pimpinellen geſpeiſet hat.

VI. Vom Menſchen-Blut.

Menſchen-Blut zu diſtillieren / muß man nachfolgender Geſtalt damit procediren:

Man nimmt von einem zwantzig-jährigen wolgeſetzten jungen Mann das Blut / diſtilliert daſſelbige / und gebrauchts den ſchwindſüchtigen und Podagramiſchen Perſonen. Weiln man aber in der Artzney-Kunſt andere bewehrte Mittel / als daß man dieſes diſtillierte Menſchen-Blut / wegen vielerley Urſachen / nicht wol ohne Aergernuß gebrauchen kan / alſo gehen wir ſolches hiermit billig vorbey / überlaſſens andern / ſo ein mehrers darvon wiſſen / zu derſelbigen Verantwortung und Bedencken ſtehen.

VII. Vom Bocks-Blut.

Das Bocks-Blut wird nachfolgender Geſtalt diſtillirt: Von einem jungen

jungen und mit Fleiß darzu ausgefütterten abgeſtochenen Geiß-Bock nimmt man nicht vom erſten/ und auch nicht vom letzten/ ſondern dem mittelſten Blut/ fänget ſolches auf in ein ſauber Geſchirr/ ſtellts an einen Ort/ daß es ſich ſetze und geſtehe. Darvon gieſſet man alsdann das Waſſer/ ſo oben über dem Blut ſchwimmet/ ab/ und thut zu dem übrigen Blut den eilff- oder zwölfften Theil ſo viel Saltz darzu/ rührt es wol durch einander eine Zeitlang.

Nachdeme es nun genugſam unter einander gerühret worden/ ſo thut mans in ein Geſchirr/ verſtopffet und verſtreicht es wol/ / ſtellts hernach viertzig Tage lang in warmen Roß-Miſt.

Nach dieſer Zeit nimmt mans heraus/ und diſtillierts zum öfftern mal/ alſo wird man nach dem vierdten oder fünfften mal ein herrliches und köſtliches Waſſer haben.

Nota. Wann man dieſes diſtillierte abermal viertzig Tag lang wiederum in den Roß-Miſt ſetzet/ ſo wird es noch einmal ſo köſtlich und gut. Und dienet dieſes vortrefflich in der Artzney/ den Lendenſtein damit zu brechen.

VIII. Vom Antvogel-Geblüth.

Dieſes wird diſtillieret/ wie das andere Geblüth: dienet wider das Gifft/ darvon in unſerer Artzney ein mehrers.

CLASSIS XXXVII.

Von gebrannten Waſſern.

DIe ſorgfältige Hausmutter ſolle auch im Vorrath haben und machen allerley gebrannte Waſſer/ ſellbige im Fall der Noth/ in Ermanglung der fern entlegenen Apothecken/ in der Haushaltung fürfallenden Gebrechen/ mit Nutzen zu gebrauchen.

Wir wollen allhie erſtlich die vornehmſte/ worzu ein jedes dienlich/ ſummariſcher Weiſe/ gleichſam in einer Tabell vorſtellen/ hernach folgend umſtändig derſelbigen Gebrauch kürtzlich andeuten:

1. Zu dem Haupt dienen.

Salbey-
Bethonien-
Majoran-
Lavendel-
Fenchel-
Holder-Blüh-
} Waſſer.

2. Zu den Augen.

Eiſenkraut-
Ritterſporn-
Roſen-
Rauten-
Schelkraut-
Augentroſt-
} Waſſer.

3. Zu dem Geſicht.

Meyen-Blumen-
Bohnen-Blüth-
Roſen-Waſſer mit Kampffer angemacht/
Küh-Koth-
} Waſſer.

4. Zu dem Hertzen.

Boragen-
Meliſſen-
Ochſenzungen-
} Waſſer.

5. Zu dem Magen.

Wermuth-
Müntz-
Rauten-
Wolgemuth-
} Waſſer.

6. Zu der Leber.

Ampffer-
Wegwart-
Roſen-
May-Diſtel-
Erdbeer-
} Waſſer.

7. Für das Grimmen.

Pappeln-
Rauten-
Pfifferling-
Aſchloch-
} Waſſer.

8. Für die Ruhr.

Wegrich-
Aſchenlaub-
Himmelkraut-
Ampffer-
} Waſſer.

9. Für die Peſt.

Buch-Ampffer-
Diptam-
Baldrian-
Praunellen-
Roſen-
Weißwurtz-
} Waſſer.

10. Für die Mutter.

Poley-
Weiß-Lilien-
Gamillen-
Sevenbaum-
} Waſſer.

11. Für die Geſchwulſt.

Liebſtöckel-
Nachtſchatten-
Pilſen-
Hauswurtz-
} Waſſer.

12. Zu dem Miltz.

Himmelſchlüſſel-
Hirſchzungen-
Tamarißken-
} Waſſer.

13. Für die Waſſerſucht.

Künleinkraut-
Attich-
Wild Knobloch-
Meer-Rettich-
Till-
} Waſſer.

14. Für das Lendengrieß.

Spitz-Wegrich-
Peterſillien-
Steinbruch-
Spindelbaum-
Valdrian-
Spargen-
} Waſſer.

Folgen

Folgen ferner noch unterſchiedliche gebrannte Waſſer/ Worzu ein jedes dienlich / als:

I. Vom Roſen-Waſſer.

Das Roſen-Waſſer iſt ein wenig kalt / und faſt trocken.

Das Roſen-Waſſer wird gebraucht den krancken Leuten / ſo ohnmächtig ſeynd von unnatürlicher Hitze / denen ſolle man es anſtreichen / es ſtärcket das Hertz.

Roſen-Waſſer an die Schläff und Pülß mit Tüchlein übergelegt / macht guten ruhigen Schlaff.

Es verſtellet auch den Fluß der Ruhr in dem Bauch / und erkühlet die Leber und den Magen.

Iſt auch gut/ wann man Blut ausſpeyet.

II. Hagendorn-Roſen-Waſſer.

Iſt warmer Natur/ und derentwegen gut den jenigen / ſo kalter Natur ſeynd / darum wird es auch denen gebraucht / und zu nieſſen gegeben/ denen der Magen erkaltet iſt.

In Summa / dieſes Roſen-Waſſer wird zu allen Gebrechen / ſo von Kälte herkommen/ gebrauchet.

III. Klapper-Roſen-Waſſer.

Dieſes Waſſer iſt gut zu allen inwendigen Gebrechen / ſo von Waſſer-Hitze ſeynd / abſonderlich von der Leber / wann ſie voll von unnatürlicher Hitze iſt.

Das Klapper-Roſen-Waſſer getruncken / iſt gut für das wilde Freyſam/an jungen und alten Leuten.

Es iſt auch dienſtlich den jenigen Frauen/ ſo ihre Blum zu viel haben/die ſollen es trincken/ auch ein Tüchlein darein genetzet / und zwiſchen die Brüſte geleget / das verſtellet dieſe Kranckheit.

Wann die Naſe zu ſehr blutet/ der netze ein Tüchlein in dieſem Waſſer/ und lege es auf die Leber.

Ferner iſt diß Waſſer heilſam zu allen Feuchten und Fretten in dem Munde und der Lefftzen.

IV. Weiß Lilien-Waſſer.

Dieſes Waſſer iſt ſehr gut zu den Augen / wann man nach dem Bade ſolches darum her ſtreichet / dann ſolches ziehet die Hitz und Röthe heraus / daß ſie ſchön lauter werden / und nicht ſchweren ; abſonderlich aber das Geſicht damit gewaſchen/ macht ſolches die Haut ſchön lauter und klar.

Ferner iſt diß Waſſer dienlich den jenigen Krancken / ſo ohnmächtig um das Hertz und die Leber ſeynd.

Auch welche Patienten böſe Feuchtigkeit haben / und eng um das Hertze ſeyn wegen groſſer Hitze / iſt dieſes ſehr dienſtlich.

V. Blau Lilien-Waſſer.

Dieſes iſt gut zu allerley Fieber.

Item / getruncken für die rothe Waſſerſucht / Leberſucht / Gelbſucht / für die Darmgicht und Grimmen im Leib / auch alte Wunden / den Krebs und Nolimetangere heilet es gar ſchön.

VI. Feld-Lilien.

Dieſe wachſen gemeiniglich in den Hecken und Dornen.

Dieſes Waſſer iſt gut für das Hertzgeſperr und Zwang um die Bruſt.

Iſt auch gut den Waſſerſüchtigen / und denen die Lungen faulet / oder Geſchwehr daran haben / und die ſehr keichen.

Es machet langen Athem / und raumet die Bruſt.

Iſt auch gut den jenigen / die den Lendenſtein haben.

Reiniget die Nieren / und iſt wider die Unkeuſchheit gut.

Es dienet auch den jenigen / ſo roth und blatterricht unter den Augen ſeynd.

Item / es macht dieſes Waſſer ein ſchön und glatt Angeſicht.

Iſt auch endlich gut wider den Schlag / den jenigen / ſo darvon getroffen ſeynd.

Es werden auch die dürre und lahme Glieder damit angeſtrichen.

VII. Mayenblumen-Waſſer.

Iſt gut / wer Gifft genoſſen hat / ſo ſoll man es trincken / alſo auch heilſam / wer von einer Spinn / gifftigen Thier / Würmen / verunreiniget / oder von einem wüttenden Hund gebiſſen.

Es wird dieſes Waſſer auch den jenigen Weibern gegeben / wann ſie in Kindesnöthen arbeiten.

Diß Waſſer iſt auch gut zu allen unreinen Siechtagen / und ſonderlich zu den Augen / die macht es ſchön klar.

Es kräfftigt auch das Hirn und das Hertz / und ſtärcket die Sinn.

Iſt auch gut denen / die die fallende Sucht haben. Auch den jenigen / ſo ſich für Ausſatz fürchten.

Weme die Sprache entfallen / denen ſtreicht man diß Waſſer auf die Zunge.

VIII. Blau Violen-Waſſer.

Dieſes iſt gut den Unſinnigen/ und die ihre Sinne verlohren haben/ von üblen böſen Geſchmack oder Rauch.

Für die Feigwartzen iſt es ſehr gut/ wann man ein Tüchlein darein netzt/ und auflegt.

Es kühlet auch das Hertz natürlich/ und löſcht den Durſt.

Es iſt auch gut den Menſchen/ denen die Augen ſchweren wollen.

Item/ den jenigen/ ſo das Hertzſtechen haben/ dann es kühlet und kräfftigt den gantzen Leib.

IX. Gelb Violen-Waſſer.

Dieſes kräfftiget die Leber und Nieren/ und macht die Frauen fruchtbar/ und reiniget ſie nach der Geburt.

Es iſt auch gut den jenigen/ welchen das Hirn erkaltet/ dann es wärmet und ſtärcket die Sinnen und das Gedächtniß/ erfreuet die Seele und das Gemüth.

Auch läutert und ſtärcket es das verdorben Blut/ und wärmet das Marck in den Beinen/ treibt auch alle kalte Sucht aus.

Wer vom Schlag getroffen/ und die Zunge dardurch gelähmet worden/ denen gebe man diß Waſſer zu trincken/ und die Seiten/ ſo lahm vom Schlag/ damit geſchmieret.

Weme die Hände zittern/ der ſolle dieſelbige ſtättig mit dieſem Waſſer netzen.

Es kühlet dieſes Waſſer auch innenwendig das Hertz/ und macht friſch Geblüthe.

Die Flecken im Angeſicht/ ſo von Hitz oder Kälte ſeynd/ können durch diß Waſſer vertrieben/ und das Geſicht ſchön weißlicht und klar gemachet werden.

Wer groſſe Wehetagen des Kopffs und Schüſſe im Haupt hat/ der netze ein Tuch in dieſem Waſſer/ und um das Haupt gebunden/ vertreibt ſolche Schmertzen/ und macht wol ſchlaffen.

X. Seeblumen-Waſſer.

Waſſer aus weiſſen Seeblumen/ ſo auf den Weyhern oder Teichen mit breiten Blättern ſchweben/ gebrannt/ iſt gut für alle Röthe und Geſchwähr der Augen/ ein Tüchlein darinn genetzt/ und über die Augen gelegt/ macht ſie ſchön und klar.

Es wehret auch den Geſchwähren/ und iſt gut für allen Getrang im Leibe/ und für das Darmgicht.

Item/

Item / es iſt auch gut / wer die Speiſe nicht behalten kan / und treibt den Harnſtein.

XI. Ochſenzungen-Waſſer.

Iſt gut für das Haupt / und Schuppen deſſelben.

Sonderlich iſt es gut den Frauen für ihre Kranckheit und Siechthum.

XII. Boragen-Waſſer.

Iſt gut für den Schlag / und für alle Flüſſe / ſo von dem Haupt kom̃en.

Boragen-Waſſer Abends und Morgends drey Loth getruncken / vertreibt die Geſchwulſt des Bauchs und Blutruhr / iſt gut zu ſchweren Athemen oder Keichen.

Kräfftiget das Hertz. Stärcket das Hirn. Giebt Krafft der Gedächtnuß und Verſtändnuß. Reiniget das böſe Geblüth.

Nota. Das Waſſer von den Blumen iſt das bäſte.

XIII. Lindenblüh-Waſſer.

Dieſes dienet den Kindern / ſo die fallende Sucht haben / man ſoll es ihnen zu trincken geben.

Es iſt auch gut für die Mutter / und Zittern des Hertzens / und für den Stein.

Wann Hände und Füſſe erfrohren / dienet dieſes ſonderlich darzu / und zeucht die Kälte heraus.

Es dienet / in Summa / dieſes Waſſer für alle Gebrechen / ſo von der Kälte herkommen / inſonderheit den Weibern / wann ihnen die Mutter erkaltet iſt.

XIV. Wegrich-Waſſer.

Wegrich iſt Zweyerley:

1. Der Breite.
2. Der Spitzige.

1. Des breiten Wegrichs-Waſſer dienet für die rothe Ruhre / ſo man es mit bolo Armenico, oder mit dem Stein Amethyſto dem Patienten zu trincken eingiebt.

Diß ſtillet auch den Frauen ihre Siechtag.

2. Waſſer von den Spitzig-Wegrich / iſt gut zu den Wunden / wann man ſich damit wäſcht / ſo reinigt es dieſelbige / und heilet ſie.

XV. Saur-Ampffer-Waſſer.

Diß iſt gut zu allen hitzigen Dingen / dann es kühlet und löſchet alle hitzige Suchte / ſie ſey gleich innwendig oder auswendig.

Item /

Item / es kühlet auch ſehr die Hitze des Haupts und der Leber / alſo auch alle Glieder des Leibes; iſt auch gut für die Peſtilentz.

XVI. Nachtſchatten-Waſſer.

Dieſes kühlet und vertreibet alle Hitze inn- und auſſerhalb des Leibes / abſonderlich aber / was hitzige Geſchwähren ſeynd / oder was von heiſſer Geſchwulſt iſt.

XVII. Hirſchzungen-Waſſer.

Iſt ſehr gut zu dem Miltz / iſt in ſeiner Natur heiß und trocken.

Derowegen / wann das Miltz gantz hart / als ein Stein / dem Bedüncken nach / ſo ſolle man 40. Tag lang von dieſem Waſſer trincken / wird man derowegen mercklich ſpühren / daß es nach und nach hilfft.

Dieſes Waſſer iſt auch gut für den Lendenſtein / und zerbricht ſolchen in der Blaſen.

Den Miltzſüchtigen / die ſchwere Träume haben / forchtſam werden / Grauen haben / Traurigkeit und Melancoley haben / iſt diß eine bewehrte Medicin.

Wann man will / ſo kan man diß Waſſer den halben Theil miſchen mit wild Sevenbaum-Waſſer / ſo der Miltz-Kranckheit in gleicher Tugend widerſtehet.

XVIII. Hauswurtz-Waſſer.

Dieſes kühlet gar ſehr / und iſt gleich dem Maur-Pfeffer / doch iſt es viel kälter an ihm ſelber / man ſolle aber keines von dieſen beyden trincken.

XIX. Braunellen-Waſſer.

Iſt gut für das Geſegnete / auch für das Freyſam jungen und alten Leuten.

Item / für Peſtilentz / und Fäule in dem Mund / und was von böſer unnatürlicher Hitze kommet / das kühlet es.

XX. Erdrauch-Waſſer.

Dieſes iſt gut für alle Kretz und Reudigkeit / wann man es trincket / treibt ſolche aus dem Leib / und dürret ſie / vornemlich aber / wann man in das Bad gehen will / ſolle ſolches mit ein wenig Theriac gemenget / und ein guter Trunck darvon gethan werden / hernach wol darauf geſchwitzet / man ſolle ſich aber nicht begieſſen oder netzen / ſondern den Schweiß mit trocknen Tücheen abtrücknen / ſo vertreibt es alle Grind / Kretz und Reudigkeit / inn- und auſſerhalb des Leibes.

Es reiniget auch der Weiber Kranckheit / und hilfft ihnen wol.

XXI. Steinbrech-Waſſer.

Iſt gut für das Grieß oder Sand / und zerbricht den Harn-oder Blaſenſtein.

XXII. Pappel-Waſſer.

Diß iſt kalt und feucht/ iſt aber mehr feucht dann kalt / es erweichet alle harte Geſchwähr/ ſo hitzig seynd / uud macht es feucht inn-und auswendig.

Dieſes Waſſer iſt auch gut zum Schlaff und hitzigen Fiebern/ und für die Dürrung/ wann man damit die Füſſe wäſcht ; es vertreibt auch die Kretz und Reudigkeit.

XXIII. Beyfuß-Waſſer.

Iſt heiß und trocken in dem andern Grad.

Dieſes ſtärcket die Bruſt und den kalten Magen / vertreibt auch die Spaltung des Haars/ und macht das Haar lang wachſend.

Es vertreibt dieſes Waſſer auch die Würme im Leibe/ auch bringt ſolches der Frauen Zeit wieder/ vertreibt den Sand/ und bricht den Stein. Iſt auch gut wider das Gicht.

Beſagtes Waſſer vertreibet alle gifftige Würme / ſo man die heiß damit beſprenget.

Wann man es lau trincket / vertreibt es das Grimmen und die Colik / iſt auch gut für die Gelbſucht / und für die Plag der Leber und des Miltzes.

XXIV. Spargen-Waſſer.

Iſt heiß und trocken.

Vertreibet die Materi in dem Leib / daraus ſonſten Sand und Grieß kommet/ iſt auch gut zu dem Darmgicht.

Es eröffnet auch die Verſtopffung der Leber und des Miltzes/ und treibt ſolches aus den Lenden.

XXV. Tillen-Waſſer.

Iſt heiß und trocken.

Dieſes iſt gut für die Feuchtigkeit der Zähn und der Bruſt / es machet auch viel Milch den ſäugenden Weibern,

Iſt auch gut zu dem Magen/ treibt den Harn/ und zerbricht den Sand.

XXVI. Augentroſt-Waſſer.

Dieſes iſt gut Winterszeiten zu allerley Gebrechen der Augen / und hilfft denſelbigen.

XXVII. Valdrian-Waſſer.

Dieſes ſolle gebrannt werden aus dem Kraut und Wurtzeln.

Iſt gut/ ſo man es trinckt/ wider die Gicht und böſe Würm/ſo man das Hertz damit anſtreicht; dienet gleichfals für das viertägliche Fieber/ſtillet auch die Wehetage der Seiten/ wann man ſich damit netzet.

XXVIII. Felberblühe-Waſſer.

Iſt gut zu dem Geſicht/ macht auch ſchön Haar/ und vertreibt den Schmutz und Unflat auf dem Haupt.

XXIX. Himmelbrannt-Blumen-Waſſer.

Iſt kalt und trockner Natur.

Iſt gut für alle Geſchwulſt inn- und auſſerhalb des Leibes/wann man es trinckt/ oder ein Tüchlein darinn netzet/ und zweyfach über den Schaden leget/ wann die Geſchwulſt auswendig iſt.

Diß Waſſer iſt auch fürtrefflich wider die Gichter/ wann es getruncken wird.

Item/ wer rinnende Augen hat von langer Zeit/der thue ein Tropffen oder zween in die Augen/ etliche Tage nach einander/ es hilfft.

Iſt auch gut für alle Gebrechen/ſo von kalten oder hitzigen Flüſſen kommen/ innwendig ſoll mans trincken/ und auswendig ſich damit netzen.

XXX. Erdbeer-Waſſer.

Iſt gut wer unreinen böſen Schweiß hat in ihme/oder innwendig böſe Hitze/ es löſchet den Durſt/ und vertreibt den Stein.

So man diß Waſſer unter den Wein miſchet/ und trincket/ macht es gut Geblüth/ und vertreibt die Fäulung in dem Mund/ wann man denſelben damit offtmals ausſpühlet.

Es iſt auch gut den jenigen/ ſo ein Geſchwähr in der Kehle haben/ dann damit ſolle man den Halß offt ausgurgeln.

Dem Haupt und Hertzen iſt es ſehr dienlich/ und bringet denſelbigen Krafft.

Dieſes Waſſer iſt auch gut zur Frauen Kranckheit/ und dienet wider das Abnehmen.

Zu den Beinbrüchen und Wunden/ inn- und auſſerhalb des Leibes/ iſt dieſes Waſſer ſehr heilſam/ macht die Beine wieder zuſammen wachſen/ und getruncken/ heilet die Wunden im Leibe.

XXXI. Mäußohr-Waſſer.

Iſt gut für das Abnehmen/ wann man es trincket. Item/ für das Grimmen und Darmgicht/ auch für den Schwindel im Haupt/ und für das Blut-Ausſpeyen.

 Es

Es iſt auch dienlich für alle Flecken unter den Augen/ wann man ſich damit wäſchet und trincket/ ſo vertreibt es dieſelbige.

Den Weibern iſt es ſehr gut für das Auffſteigen der Mutter/und Grimmen um den Nabel/ auch tödtet es die Würme im Leibe.

XXXII. Stabwurtz-Waſſer.

Diß iſt ſehr gut den jungen Kindern für das Hertzgeſpann/ und für das Grimmen im Leibe/ auch für die Hauptſucht.

XXXIII. Taſchenkraut-Waſſer.

Iſt gut für das Naſenbluten/ wann man es trinckt.

Alſo auch für die rothe und weiſſe Ruhre/ ſonderlich aber dienet ſolches den Weibern/ ſo ihren Fluß zu viel haben/ ſtopfft auch den Bauchfluß ſonſten/ und iſt gut zu dem Stein.

XXXIV. Spindelbaum-Waſſer.

Iſt heiß und trocken.

Diß iſt gut zu den Geſchwähren in den Blattern/ auch in den Nieren/ und vertreibt alle Hitz.

Iſt auch gut für die Gelbſucht/ dann es vertreibt die Geſchwulſt durch den Harn in einem Waſſerbad.

Nota. Wann man diß Waſſer nicht haben kan/ ſo ſeud man die Wurtzel im Wein/ und trinckt es in einem Waſſerbad.

XXXV. Wallwurtz-Waſſer.

Diß iſt gifftiger Natur/ ſoll derentwegen nicht getruncken werden.

Aeuſſerlich wird es gebraucht/ wann man ein Tüchlein darein netzet/ ſo legt es alle Geſchwulſt/ iſt auch gut wider die Gicht.

XXXVI. Rettich-Waſſer.

Iſt gut für den reiſſenden Stein.

Es tödtet auch die Würm in dem Magen/ und bringt die Undäuung. Befördert den Harn/und treibt den Sand und Grieß/ deßgleichen thut auch der Meer-Rettich oder Krön.

XXXVII. Meer-Rettich-Waſſer.

Iſt auch gut für den reiſſenden Blaſenſtein.

Nota, Wann man dieſes Waſſer ſaltzet/ und ein wenig wärmet/ ſolches nüchtern getruncken/ und eine kleine Zeit gehalten/ alsdann eine Feder in Oel geduncket/und in den Halß geſtoſſen/ und ſich zum Ubergeben bewegt/ das führet die kalte verlegene Feuchtigkeit und die wäſſerige Gallen aus/ darvon

ſonſten

ſonſten das Drey- und viertägige Fieber kommet/ es vertreibt dieſelbige.

XXXVIII. Wild Salbey-Waſſer.

Iſt gut und nützlich für das Stechen zu dem Hertzen/ ſo von dem böſen Geblüthe kommet.

Es iſt auch gut und nützlich den jenigen Menſchen/ ſo gefallen/ geſchlagen/ oder ſonſten wund ſeynd/ daß ſie ſehr bluten/ und das Blut geronnen iſt/ ſo zertreibt es daſſelbige von einander aus des Menſchen Leib.

XXXIX. Gamillen-Waſſer.

Iſt heiß und trocken/ und gar natürlich Menſchlicher Complexion.

Es ſtärcket alle Glieder/ und widerſtehet der Müdigkeit/ treibt den Harn/ reinigt das Fieber/ wann man den Rucken damit ſalbet/ iſt gut für die Weiber-Kranckheit/ und bringt dieſelbige wieder.

XL. Peterſillien-Waſſer.

Iſt gut für den Nierenſtein/ es zerbricht denſelbigen/ und treibt ihn aus.

Es reinigt auch die Leber/ und treibt den Harn ſehr.

XLI. Baldrian-Waſſer.

Iſt gut/ wann man nach dem Bad ein Tüchlein darein netzet/ und über die Augen leget/ das macht dieſelbige liecht und klar von der Hitze des Rauchs im Bade.

Item/ das Waſſer getruncken/ und auf Feigwartzen geleget/ vertreibt es den Männ- und Weibern.

Diß Waſſer zu Morgens frühe getruncken/ ehe man ausgehet/ iſt gut in Peſtzeiten.

XLII. Bethonien-Waſſer.

Dienet wider alle Sucht im Haupt/ ſo von Hitze ſeynd/ wann man ein Tüchlein darein netzet/ und daſſelbige um den Kopff bindet.

Es iſt diß Waſſer auch gut den jenigen zu trincken/ ſo hitzige Mägen haben/ kühlet und heilet die Leber.

Den Weibern in Kindsnöthen/ ſo ſie ſtarck an der Geburt arbeiten/ iſt/ diß Waſſer getruncken/ ſehr nützlich/ es ſäubert auch deroſelben Monatliche Zeit.

Item/ es heilet alle vergiffte Biſſe der Thiere und wütenden Hunde.

XLIII. Gertelen-Waſſer.

Iſt heiß und dürr.

Derowegen gut für den Athem / ſo von der Kälte kommt / und für den kalten Magen.

Es verzehret auch den Rotz in dem Magen / oder in dem Gedärm / aus welchem der Schleim wächſt.

Ingleichem vertreibt es die Würm / ſo in dem Magen wachſen / iſt auch gut für das Gicht / bricht den Stein / und bringt den Harn.

XLIV. Fenchel-Waſſer.

Iſt heiſſer Natur / und trocknet ſehr.

Iſt gut zu den Augen / und dem verſtopfften Miltz.

Es purgiert auch den verſtopfften Bauch / und befördert den Harn.

XLV. Holderblühe-Waſſer.

Iſt heiß und trucken.

Dieſes Waſſer machet ein ſchön Geſicht / und vertreibt die Maſen unter den Augen / das von der Sonnen Hitze kommt.

Es iſt auch dienſtlich zu dem Hauptwehe / wann man ein Tüchlein darein netzet / und legt es hinten auf den Nacken.

Es wehret auch dem Ausſatz / und ſtärcket den Magen.

XLVI. Blau Kornblumen-Waſſer.

Dieſes zerbricht die Fell ob den Augen / und macht das Angeſicht lauter / und macht die rothe Augen wieder ſchön.

XLVII. Majoran-Waſſer.

Dieſes getruncken / ſtärckt das Hirn / und treibt den Harn / und befördert der Frauen Kranckheit.

Es kräfftiget auch die Mutter / und ſchleuſt auf alle böſe Materi in dem Leibe.

Die engbrüſtige Menſchen macht es weit um die Bruſt / daß ihnen leichter wird.

XLVIII. Pfifferling-Waſſer.

Iſt kalt im dritten Grad.

Derowegen ſolle man ſolches nicht trincken / man kan es aber auswendig überlegen / dann es vertreibt die Hitze.

Dieſes iſt auch gut über die Geſchwulſt des hitzigen Podagrams / mit einem Tuch genetzt darüber geleget / iſt derowegen auch gut zu allen hitzigen Gliedern.

XLIX. Brunnenkreß-Waſſer.

Iſt warmer und trockner Natur bis im dritten Grad.

Soll

Soll derowegen beſcheidentlich getruncken werden/ dann wann man zu viel darvon trinckt/ ſo ſchadet es dem Magen/ es vertreibt aber das Grieß.

Item/ das Haupt damit genetzt/ macht/ daß die Haar nicht ausfallen.

L. Mayendiſtel-oder Vehediſtel-Waſſer.

Iſt gut zur Leber/ Lungen und Miltz/ auch zu andern innwendigen Kranckheiten des Menſchlichen Leibes/ alſo auch den Kindern für das Stechen und das Geſegnete.

LI. Iſopen-Waſſer.

Dieſes iſt gut den jenigen/ ſo einen ſchwehren Athem haben/ alſo auch den jenigen/ ſo Lungenſiech/ und die viel huſten/ und nicht auswerffen können.

Es eröffnet auch die verſtopffte Adern in dem Leibe/ und treibt den böſen gifftigen Schweiß aus dem Leibe.

LII. Liebſtöckel-Waſſer.

Iſt den jenigen gut/ welchen das Haupt geſchwollen oder wehe thut/ ſo man ein Tuch darein netzet/ und überleget.

Auch wer Stechen in der Seiten oder Bruſt hat/ mit einem genetzten Tuch übergelegt/ es vertreibt die Schmertzen.

Wann man das Angeſicht damit wäſcht/ ſo macht es daſſelbige ſchön lauter/ und benimmt die überflüſſige Röthe deſſelben.

Es iſt auch dem Magen gut/ und dienet für den Stein.

LIII. Poley-Waſſer.

Dieſes iſt gut den Weibern zu gebrauchen/ wann ihnen die Kindswehen kommen/ ſo giebt man es ihnen zu trincken.

Es iſt auch gut zu den Augen/ und zu allen Wehetagen/ ſo man es darüber legt.

Auch iſt es gut zu den kalten Suchten in dem Haupt/ oder in den Ohren/ darein es gethan/ es hilfft ſehr wol.

LIV. Ringelblumen-Waſſer.

Dieſes iſt gut zu allen Gebrechen der Augen/ es komme die Kranckheit derſelben gleich von Hitz oder Kälte; Es läutert und kläret die Augen/ und macht ſie ſchön.

Dieſes Waſſer iſt auch gut zu allen Kranckheiten des Haupts.

LV. Schelkraut-Waſſer.

Iſt gut zu den Augen/ dann es macht dieſelbige lauter/ und benimmt ihnen alle hitzige Röthe.

Iſt auch ſehr dienſtlich/ wann man es trinckt/ für die Beermutter.

LVI. Eiſen-

LVI. Eiſenkraut-Waſſer.

Iſt gut für alle Tunckelheit und Geſchwähr der Augen und des Geſichts. Dann es bringt den Schein und Glantz wieder den Augen/ und ſänfftiget die Wehetagen des Haupts/ auch der Bruſt/ und öffnet die Lungen.

Diß Waſſer vertreibt alles Gifft von dem Menſchen/ und tödtet die Würme.

LVII. Salbey-Waſſer.

Diß iſt ſehr gut den jenigen/ welchen die Leber faulet oder böß iſt/ und ſolle mans dem Patienten zu trincken geben.

Es dienet auch denen die Zunge gelähmet/ und die Rede benommen iſt/ ingleichem denen die Glieder erlahmet oder erkrummet ſeynd/ denen hilfft es.

Man ſolle es auch überſchlagen in genetzten Tüchern/ denen die Glieder ſehr zittern.

LVIII. Wermuth-Waſſer.

Iſt heiß und trocken.

Iſt gut denen/ die einen böſen Magen haben/ den erwärmet es/ und macht/ daß der Magen die Speiſen behält und verdäuet/ und macht einen guten Athem.

LIX. Genſerich-Waſſer.

Iſt gut zu dem Ruckgrad/ auch für die Würm im Bauch/ und für das Darmgicht.

LX. Seyden-Waſſer.

Deſſen Kraut wächſt in dem Flachs/ iſt gut zu aller Sucht der Leber/ es reinigt auch die Lungen/ und ſtärcket ſie.

Treibt die böſe Dämpffe und Dünſte aus dem Leibe/ vertreibt auch die Waſſer- und Gelbſucht.

Diß Waſſer treibt den Harnſtein ſehr ſtarck/ und iſt auch gut für das Grimmen im Leibe.

Es macht auch ein klar Geſicht/ und iſt den Weibern ſehr gut/ denen die Mutter erkaltet iſt.

Auch iſt es nützlich und gut den jenigen/ ſo um den Nabel geſchwollen ſeynd/ und macht wol harnen.

LXI. Eychenlaub-Waſſer.

Iſt gut den jenigen/ ſo roth und Blattermaſſen unter den Augen haben.

Das Geſicht damit gewaſchen/ machet es ſchön weiß und klar.

Es vertreibt auch diß Waſſer die Ruhr in dem Leibe.

LXII. Ephew-

LXII. Ephew-Waſſer.

Iſt gut für den Stein/ dann es treibt aus / und reiniget das Gedärme und die Blaſen.

Nota. Dieſes iſt aber den Weibern nicht gut / die Urſach wird allhier/ wegen Mißbrauchs / mit Fleiß übergangen und auſſen gelaſſen.

LXIII. Creutzwurtz-Waſſer.

Iſt gut für die entzündete Leber/ aus unnatürlicher Hitze/ und ſolle man dieſes Waſſer dem Krancken zu trincken geben.

Es iſt auch gut für das Geſegnete in dem Leibe / und vertreibt die Bauchwürme.

LXIV. Pfaffenkraut-Waſſer.

Iſt gut den Männern und Weibern für das Grimmen und Wehetagen der Mutter.

Den Weibern reiniget es die Mutter / wann man ein Schweißbad machet/ und das Kraut darinn ſiedet/ und mit bloſſem Leib auf das Kraut ſitzet/ ſo heiß man es leiden mag.

LXV. Lavendel-Waſſer.

Iſt gut allen den jenigen / ſo lahm an Gliedern seynd / die ſollen ſolche ſtättig damit waſchen / es bringet ſie vor allen andern Artzneyen wieder zurecht.

LXVI. Pilſen-Waſſer.

In dieſem Waſſer Tüchlein genetzt / auf die Schläffe geleget / macht Ruhe und guten Schlaff.

LXVII. Gänßdiſtel-Waſſer.

Iſt gut den jenigen Krancken/ ſo voller Hitz seynd/ die ſollen es trincken/ und auswendig mit genetzten Tüchlein überlegen.

LXVIII. Bonenblüht-Waſſer.

Iſt gut für die Narben oder Schmertzen der Augen / ſo man es darein thut / ſo heylet es dieſelbige.

Es läſt auch dieſes Waſſer kein Fell über die Aug-Aepffel wachſen.

LXIX. Wachholder-Waſſer.

Iſt gut für alle Wehetagen des Haupts / und für alle Kranckheit des Hertzens / Magens / auch für alles Gifft.

Es dienet auch wider die fallende Sucht / den Schlag / und Tobſucht

des Leibes / und fur alle innere Geſchwehr und Apoſtemen / auch für die Hauptflüß und allerley Kranckheiten und Gebrechen deſſelben. Ingleichem für das Ruckwehe der Lenden und der Zähne. Wie nicht weniger für den ſtinckenden Mund und Athem.

Item / für das Stechen im Leibe / und alle innwendige Kranckheit der Frauen.

Die Schläffe mit dieſem Waſſer beſtrichen/macht Ruhe und ſchlaffend.

LXX. Vom gebrannten-Wein.

Nota. Ob wol dieſes ſich nicht eigentlich unter das Gewäſſer ſchicket/ kan es doch auch nicht gäntzlich darvon ausgeſchloſſen werden; wir überlaſſens aber der überwitzigen Cenſur, und ſetzen den vornemſten Gebrauch und Nutzen deſſelbigen der ſorgfältigen Hausmutter / deſſen in allen fürfallenden Begebenheiten/wo man ſonſten in Eyl keine andere Artzney haben könte/ nachfolgende Anmerckungen:

1. Der gebrannte Wein iſt gut/ das Gicht damit beſtrichen.

2. Wer heiſſer iſt/ der beſtreiche ſich mit um den Halß/und trincke alle Morgen drey Tage nach einander darvon nüchtern.

3. Alle Morgen ein halben Löffelvoll darvon genommen/ beſchützt für vielen Gebrechen.

4. Den Sterbenden ein wenig in Mund geſchütt / bringt offtmals / daß ſie noch reden können.

5. Alle Monat ein mal vom gebrannten Wein getruncken/macht den Wurm ſterbend / ſo einem Menſchen wächſt an dem Hertzen / oder an der Lebern.

6. Iſt auch gut für das Hauptwehe / macht gut Gedächtnuß / ſtärckt die Sinne und das Gedächtnuß / wann man das Haupt damit netzet / das Angeſicht offt damit genetzt/ macht/ daß man nicht bald grau wird.

7. Es tödtet auch die Niſſe und Milben auf dem Kopff.

8. Brandenwein/ mit anderm guten alten Wein vermenget/ macht einen guten Athem / alſo auch

9. Wer den Huſten hat / ſolle mit anderm Wein den Brandenwein miſchen/ und Trincken.

10. Wer trübe und rothe Augen hat / der beſtreiche damit die Augbrahnen/ auch ehe man ſchlaffen gehet/ſo laſſe man darvon ein wenig in die Augen.

11. Wer nicht wol höret / der tropffe ein wenig in die Ohren.

12. Wer Waſſerſüchtig iſt / der trincke Brandenwein / und ſtreiche denſel-

denſelbigen um den Bauch/ wann man aus dem Bade gehen will/warm/bey einem Feuer oder Glutpfanne.

13. Die Ohrwürme ſterben auch von dem Brandenwein/wann man ſelbigen in die Ohren lauffen läſt.

CLASSIS XXXVIII.

Von der Haus-Artzney ins gemein.

Bey unſerm Meyerhofe iſt auch nothwendig / etwas wenigs der Haus-mutter Anweiſung zu thun/ wie dieſelbige/ im Fall der Noth / in allerhand zufälligen Anſtöſſen und Kranckheiten / in Ermanglung eines Artztes / unterſchiedliche Hausmittel bey der Hand haben / und damit den Menſchen/ ſo wol als auch dem Viehe/ beyſpringen könne. Ehe wir aber zu unſerm Vorhaben ſchreiten / ſo hat die Hausmutter auf nachfolgende Stücke und Geſundheit-Regeln ſonderlich gute Achtung zu geben:

I. Von der Lufft.
II. Von der Bewegung des Leibs und der Ruhe.
III. Von der Bewegung des Gemüths.
IV. Vom Schlaffen und Wachen.
V. Vom Eſſen und Trincken.
VI. Vom Stuhlgang.
VII. Vom Baden.
VIII. Vom Schrepffen.
IX. Vom Aderlaſſen.
X. Vom Purgieren.
XI. Vom Schwitzen.

I. Von der Lufft.

Weiln die äuſſerliche Lufft eine Erfriſchung des Hertzens / und zu Verlängerung des Lebens hochnöthig erfordert wird / in deme das Athemen von dem Leben ſich nicht abſondern läſt/ alſo will auch das Leben von dem Athemen nicht geſchieden ſeyn ; hat man derowegen in Acht zu nehmen/wie der Lufft zu erkennen und zu unterſcheiden ſeye ? und iſt derſelbige vornemlich Dreyerley :

I. Der gute
II. Der böſe } Lufft.
III. Der mittelmäſſige

I. Der gute und geſunde Lufft iſt der jenige / welcher von Aufgang

der Sonnen herkommet/ heyter/ rein und temperiert iſt/ und von keinen ſtinckenden Sümpffen/ Höhlen/ Staub und Nebeln herkommet.

II. Der böſe Lufft kommt gemeiniglich von Mittag und Mitternacht/ zuſamt dem kalten und nächtlichen/ und ſonderlich unter deu Strahlen des Mondes/ den verdeckten oder eingeſchloſſenen/ der trübe/ dicke/ windichte/ ſo mit böſen gifftigen Dünſten/ faulen Aaſen/ und dergleichen Sachen eingenommen und verderbet iſt.

III. Der temperierte Lufft aber iſt der heytere/ helle und reine/ welcher nicht nur allein zur Geſundheit Urſach giebt/ ſondern auch dieſelbige erhält/ in deme er alle Geiſter/ zuſamt dem Geblüt/ mächtig reiniget; das Hertz und Gemüth erfreuet; die Geſchäfft und Wirckung der Glieder ſtärcket/ und deroſelbigen Tauungen befördert; das Temperament bey gutem Zuſtande erhält/ das Leben verlängert/ und das beſchwerlich Alter hinterhält. Da hingegen alle dieſe gute Verrichtungen von der böſen Lufft verhindert und zunicht gemacht werden.

Die Kennzeichen aber dieſes guten temperierten Luffts ſeynd nachfolgende: Erſtlichen/ daß/ ſo bald die Sonne untergangen/ derſelbige kalt ſeye.

2. So bald die Sonne aufgehet/ fängt derſelbige an warm zu ſeyn.

Iſt derowegen ſolcher zu jedem Alter eines Menſchen ſehr bequem/ wie dann auch zu jeder Complexion und Zeiten des Jahrs.

Der hitzige Lufft wird corrigiret im heiſſen Sommer/ wann man nemlich die Gemächer mit friſchem Brunnen-Waſſer/ und/ ſo mans haben kan/ mit Eſſig beſprenget/ und mit wolriechenden Kräutern/ Zweigen/ Blumen/ als blauen Violen/ Roſen/ Brombeerknöpfflein/ Rebenblättern/ Eychenlaub/ und dergleichen kalten Gewächſen beſtreuet.

Der kalte Lufft/ ſo gemeiniglich von Mitternacht herkommet/ wird corrigiret in den Gemächern mit hitzigen Kräutern/ als da ſeynd Beyment oder Balſam/ Poley/ Salbey/ Jſop/ Lorbeerlaub/ Roßmarin und Majoran; Item/ vorbeſagte Kräuter zu ſieden/ und damit die Gemächer zu beſprengen: Auch mit Weyrauch/ Maſtix/ Zimmet/ Landano/ Citronen-Schalen/ und dergleichen guten Specereyen/ die Gemächer zu räuchern; zu ſolchem Räuchern hat die Hausmutter nachfolgendes gutes Rauch-Pulver zu machen:

Man nimmt dreyerley Sandel/ jedes 1. Loth.
Roſen/ 1½. Loth.
Ambra/ 1. Quintlein.
Biſem/ ½. Scrupel.
weiſſen und rothen Been/ jedes 2. Scrupel.
Seeblumen/ 3. Quintlein.
Laudanum/ 1. Quintlein.

Maſtix

Maſtix und Weyrauch / jedes 2. Quintlein.

Dieſes alles gröblicht zerſtoſſen / unter einander vermenget / und zu einem Rauch-Pulver gemacht.

Die böſe Eigenſchafft des äuſſerlichen Luffts zu verbäſſern / ſolle man allezeit in den Gemächern ein Feuer von wolriechendem Holtz / als Wachholder / Lorbeerbäum / Roßmarin / Eychenbäum / Fiechten / Dornen / Tamariſten und Terpentinbäum / und dergleichen anzünden und brennen.

Die Qualitäten des Luffts / ſie ſeyen gut oder böß / ins gemein zu erkennen: ſo legt man bey nächtlichem hellen Wetter einen trockenen Schwamm in die Lufft: So demnach derſelbige des andern Tages zu Morgens trocken iſt / ſo iſt eine trockene Lufft; hingegen aber eine feuchte Lufft / wann der Schwamm naß oder feucht worden.

Beneben dieſem muß man auch der Wohnung einen Unterſchied zu machen wiſſen / und die guten von den böſen zu erwählen.

Das Vieh / Frücht / Getraid und Geträuck betreffend / hat man abermal die jenige zu erwählen / ſo an hohen / lüfftigen und wolriechenden Orten erzielet / durch geſunde Winde und Temperatur der Sonnen gereiniget.

Nachdem es auch zu Zeiten vonnöthen / daß man den äuſſerlichen Lufft verändern muß / ſo ſolle ſolche Aenderung nicht gählingen geſchehen.

Zur Veränderung der Lufft dienen inſonderheit auch die Kleider; ſolle man derowegen fürnemlich ſolche erwählen / welche ſich zur Wärme und Trockne neigen; als zur Winterszeit / die Beltz von Lämmern / Füchſen / Madern und Haaſen. Zu Sommerzeit dienen die Wöllen / Leinen / Baumwollen / Seyden / und dergleichen.

Der gantze Leib des Menſchen ſolle / ſo wol bey Tag als Nacht / inſonderheit das Haupt / wol bedecket ſeyn / und fleiſſig Achtung darauf gegeben / daß das Haupt nicht zu ſehr erhitzt / und nicht zu ſehr erkältet werde.

Man ſolle auch nicht lang in der Sonnen / noch bey der Hitze des Feuers ſtehen; Auch das Haupt nicht offt noch vielmals waſchen.

Ebenmäſſig ſolle man auch die Bruſt und den Magen mit Lämmer-Beltzen oder Haaſen- und Kaninichen-Fellen / und dergleichen verwahren.

Endlich und vor allen Dingen ſolle man auch beydes / Hände und Füſſe / ſo viel immer müglich / von der äuſſerlichen kalten Lufft wol verwahren.

II. Von der Bewegung des Leibs und der Ruhe.

Demnach nun die Bewegung des Leibes nicht allein zur Geſundheit dienlich / und deroſelben ſehr erſprießlich iſt; auch die Statur und Stärcke des Leibes erhält / und darzu erfordert wird; als wird dieſelbige auf dreyerley Weiſe unterſchieden:

I. Die båſte II. Die mittelmåſſige III. Die gewaltſame	Bewegung.

I. Die båſte Beweg- und Ubung des Leibes iſt viel und mancherley Arten / vornemlich aber die båſte / welche der Menſch für ſich ſelbſten verrichtet / als welche den Gliedern am nechſten verwand / und am meiſten bequem ſeynd: derowegen die jenige Bewegungen / ſo auf den Gutſchen / Wågen / Pferden / Schiffen / oder dergleichen geſchehen / den vorigen / an der Vortrefflichkeit / nicht gleich.

II. Die mittelmåſſige ſeynd die jenigen / welche den Menſchen zur Geſundheit wol bekommen / in deme ſie die natůrliche Wårme ſtårcken.

Allen Uberfluß verzehren.

Die Jugend in ihrer Blůhet erhalten.

Das beſchwerliche Alter ergötzen.

Alle Uberfůllungen verhůten.

Die innerliche Sinne / zuſamt der Nerven / und allen Gleichen ſtårcken.

Den Leib fein hurtig und geſchwind machen.

Allen Gliedern / die darinnen geůbet werden / zu ihrem Zunehmen helffen.

Dieſelbige fein dick und hart machen.

Alle ihre Tauungen befördern.

Die Meatus und Durchgånge des Leibes / durch welche die rauchichte Důnſte des Leibes ihren Weg nehmen / fein offen erhalten.

Endlich die Erhaltung des Menſchlichen Lebens befördern / und alſo die Speiſen / nach dem allerbåſten præpariren / verdauen / in die Subſtantz des Leibes verwandeln / und ſchließlichen allen Uberfluß und Vorrath aus dem Leibe verweiſen.

III. Die ſchådliche Bewegungen ſeynd alle die jenige / ſo gewaltſam und wider die Natur und der Glieder ordentliche Verrichtungen / můheſeeliger Weiſe / auf vielerley Wege geſchehen.

Gleichwie nun die mittelmåſſige Ubung des Leibes die Geſundheit vorbeſagter maſſen gewaltig befördert und erhålt; alſo iſt hingegen der unmåſſige Můſſiggang denſelbigen im Gegentheil ůber alle maſſen ſchådlich.

Die Gröſſe der Ubung und Bewegung des Leibes aber / ſolle nicht långer wehren / als bis daß der Menſch anfångt můde zu werden / etwas zu erwarmen / eine rothe Farbe im Angeſicht zu bekommen / und gleichſam anfangen zu ſchwitzen.

Die Zeit der båſten Bewegung ſolle geſchehen vor dem Eſſen / und nachdeme der Leib zuvor von allem Unflat gereiniget worden; dann die Bewegung eines vollen Leibes iſt ſchådlich.

Nota.

Nota. Dieſe Regel aber iſt auf unſerm Meyerhofe / nur den jenigen / ſo nicht zur Arbeit gehören / vorgeſchrieben / hergegen ſolle der Meyer mit ſeinen Arbeitsleuten / ſo wol Morgens als Nachmittags / auch vor und nach dem Eſſen / der Feld- und anderer Arbeit abwarten / wofern man anders den Magen nicht immer will leer behalten / und darüber in Armuth verhungern.

Zu Bewegung des Leibes / und zur Erhaltung der Geſundheit / gehören auch die Frictiones und Reibungen / dieweil ſie nemlich den Zulauff der Feuchtigkeiten zu den Gleichen verhindern / wann ſie nemlich zu rechter Zeit vorgenommen und verrichtet werden: Sintemal ſie / nachdeme die Därme ihren Unrath von ſich gelaſſen / die Taaung gewaltig befördern / das Hertz erfreuen / die Schweißlöchlein fein eröffnen / das Geblüt ſehr geſchwind zu den äuſſerſten Gliedmaſſen heraus locken / die ſubtile Cörper inſpiſſiren und dick machen.

Nach dem Geſchäffte der Bewegung hat man ſich für Kälte wol zu verwahren; dann / dieweil in denſelbigen alle Schweißlöcher eröffnet werden / alſo kan die Kälte deſto ehe in den Leib hinein dringen.

Alte und erlebte Leute ſollen die oberſte Gliedmaſſen ihres Leibes / als da ſeynd die Schultern und Arme / am allermeiſten bewegen; dann dardurch werden die Feuchtigkeiten abgewendet / damit ſie nicht in die unterſte Glieder fallen.

Nieſen / Huſten / Reuſpern und Ausſprützen iſt auch zur Geſundheit ſehr dienlich / dann ſolches dem Leibe in der Bewegung des Unrahts abhilfft.

Das Hauptkämmen hat auch ſeinen ſonderlichen Nutzen / in deme ſelbiges ebenmäſſig zur Bewegung gehöret; und ſolle ſolches Kämmen aufs wenigſte einmal oder vierzig wiederholet werden; dann ſolches nimmt allen Unrath fein hinweg / macht die Geiſter ſehr ſubtiel / eröffnet die Schweißlöchlein des Haupts / ſtärcket die Gedächtniß / erſtattet das Geſichte / in deme man in ſolchem Strählen oder Kämmen für einem Spiegel ſtehen ſolle / wendet alle Dünſte von den Augen ab.

Die Hände und das Angeſicht ſolle man offt waſchen / im Sommer mit friſchen Brunnen- und ein wenig Roſen-Waſſer / und im Winter mit Wein / worinn Roßmarin geſotten worden.

Die Augen ſollen auch mit friſchem Waſſer gewaſchen / und mit einem reinen / ſaubern / Leinen Tuch getrocknet werden.

Die Zähne ſollen auch rein und ſauber gehalten werden; dann ſolches verhindert den ſtinckenden Athem / dardurch ſonſten die böſe Dünſte in das

Hirn

Hirn hinauf ſteigen; ſollen derowegen jederzeit nach dem Eſſen gereiniget und mit Wein ausgewaſchen werden.

Das Haupt zu waſchen/ hat man in Acht zu nehmen/ daß ſolches nicht offt geſchehen ſolle; wiewol die Alten eine Regel gehabt/ in deren geſagt worden: Man ſolle die Hände offt und viel/ die Füſſe ſelten/ das Haupt aber nimmermehr waſchen. So iſt jedoch zu Zeiten das Haupt-waſchen auch nützlich/ in deme es das Hirn gewaltig ſtärcket. Man ſolle aber das Haupt/ abſonderlich im Winter/ mit einer ſüſſen Laugen waſchen/ die Lauge aber wird gemacht von nachfolgenden Stücken:

Nimm Salbey.
Braune Betonica.
Storchas.
Haſelwurtz.
Majoran.
Gamillen/ diß alles mit ein wenig weiſſen Wein geſotten.

Die Saiffen zum Hauptwaſchen ſolle von nachgeſetzten Sachen gemacht werden:

Nimm Venediſche Saiffen/ 4. Loth.
auserleſenen Lerchen-Schwamm/ 2. Loth.
Laudano/ 3. Quintlein.
Nägelein und Spicanardi/ jedes 2. Scrupel.
Diß alles mit Myrrhen-Oel zu einer Kugel formieret und gebraucht.

Im Sommer das Haupt zu waſchen/ ſo ſolle man dürre Roſen in der Laugen ſieden/ und nehmen etliche die friſchen Eyerdotter an ſtatt der Saiffen/ dieſe machen das Haar ſauber und rein.

Nachdeme nun das Haupt gewaſchen/ ſolle man ſolches alſobalden mit warmen Tüchern reiben und trücknen/ und ſolle man/ ehe das Haar gantz trocken/ den Lufft meyden.

Will man das Haar nur vom Schmutz reinigen/und ſelbiges ohne Netzung des Haupts thun/ welches am geſundeſten iſt/ und dem Haupt am wenigſten ſchädlich iſt; ſo röſtet man nur grobe Kleyen/ von Speltz oder anderer Frucht/ in einer trocknen ſaubern Pfanne/ worinn keine Fettigkeit ſeyn ſolle/ ſtreuet die warme Kleyen über das Haupt/ und reibt mit warmen Tüchern ſelbiges in die Haar/ kämmet es hernach fleiſſig vom Haar wieder aus. Es ſolle aber die Kleyen zuvor geräden/ und das kleine und reine darvon hinweg gethan/ und nur das gröbſte darvon zum Kopffſäubern behalten werden; dann ſonſten ſetzt ſich das reine zwiſchen die Haar/ und kan man ſelbiges mit dem Kamm nicht vom Haupt bringen.

Den Ort betreffend / an welchem die båſte Bewegung / vorgeſagter maſſen / geſchehen ſollen / kônte ſeyn zwiſchen Gallerien / verdeckten Spatziergången / Mauren / ſo mit wolriechenden Tapezereyen behånget / oder andern luſtigen Orten / je nachdeme es dem Principalen und Herꝛn dieſes Hauſes und Meyerhofes anzuſtellen beliebig ſeyn môchte. Es ſollen aber ſolche Bewegungen / und hin und wieder ſpatzieren / meiſtentheils nach der Långe / und nicht nach der Runde / verrichtet werden.

2. Von der Ruhe.

Nachdeme die ůbermåſſige Bewegung des Leibes die Geſundheit nicht wenig verhindert; Alſo iſt auch die ůberflůſſige Ruhe zum hôchſten hochſchådlich / in deme ſie nicht allein den Leib beleidiget / ſondern auch das Gemůth ſchwåchet; hat man derowegen zu wiſſen / wie man ſich zwiſchen beyden verhalten ſolle / nemlich / daß weder der Leib / noch das Gemůth / durch die nothwendige Ruhe verletzet werden môchte.

Die båſte Ruhe des Leibes ſolle nach dem Eſſen geſchehen / damit die Speiſen auf den Boden des Magens ſich ſetzen / daſelbſten fein beyſammen zu erhalten / und eine gute Tauung zu verurſachen.

III. Von der Bewegung des Gemůths.

Die Zufålle und Bewegungen des Gemůths ſeynd vornemlich nachfolgende:

I. Der Zorn / Zanck / Zwytracht / Hader / Haß / Neyd / Feindſchafft / Unbilligkeit.
II. Die Furcht / unanmuthige Gedancken / bôſe Luſt.
III. Die Freude / Hoffnung / Ergôtzlichkeit / geziemte Luſt.
IV. Die Traurigkeit / Schwermuth / Melancoley / Angſt / Unſinnigkeit / Ungeſtům.
V. Das Weinen / Bekůmmernůß.
VI. Die Scham / und dergleichen.

Alle dieſe / und dergleichen Zufålle des Gemůths / haben ein groſſes Vermôgen / die Menſchlichen Leiber zu veråndern; in deme ſie nemlich die Feuchtigkeiten / zuſamt den Geiſtern / bewegen / und daſſelbige entweder mit einer gåhlingen Ungeſtůmm und Gewalt / von innen herauswerths / oder von den åuſſerſten Gliedern hineinwerths eine groſſe Bewegung empfangen.

I. Den Zorn betreffend / ſo iſt zu wiſſen / daß derſelbige die Geiſter zerrůttet / die Gebeine vertrocknet / alles Fleiſch verzehret und hinweg nimmt / den Leib entzůndet / und gleichſam verbrennet / und denſelbigen aus dem natůrli-

chen Stand beweget: Auf welches alles nachmals viel Ubels herkommet/ als Flüß/ Gliederwehe/ Lähme/ Colica/ und dergleichen.

Ein mäſſiger und mittelmäſſiger Zorn aber / nach Gelegenheit und Zulaſſung der Complexion des Menſchen / iſt zu Zeiten nutz und ſehr bequem / in deme er die natürliche Wärme aufmuntert und vermehret / das Geblüt in den Adern fein zuſammen hält / und ſonderlich den jenigen Menſchen / ſo mit kalten Schwachheiten beladen ſeyn/ ſehr wol bekommet.

Der hefftige Zorn iſt eine ungeſtümme und gewaltſame Bewegung der Wärme/ welche ſich in ſolcher Bewegung mit einer Ungeſtümme in die äuſſerſte Glieder vertheilet: Ja es bewegt der Zorn auch das Hertz ſelbſten zur Rach/ welche Bewegung nachmals den gantzen Leib entzündet und vertrocknet/ und durch ſolche Entzündung alle Geſchäffte der Vernunfft verwirret und zerſtöret.

II. **Die Furcht** / wann dieſelbige übermäſſig iſt / ſo verzehret ſie die Kräfften des Menſchlichen Leibes; verhindert gantz ſtarck und kräfftig die Bewegung des Leibes/ in denen ſich das Geblüt / ſamt den Geiſtern/ nach dem Hertzen hinein ziehet / dardurch alle Gliedmaſſen erkaltet / dannenhero der Leib eine bleiche Farbe bekommet / anfängt zu zittern; die Sprache bricht ab/ und verlieren ſich alle Kräfften; die Geiſter werden bewegt; das Hertz bebet ſamt dem Gemüth; das Geblüth wird zerrüttet; hierauf folget endlich die Undäuung und Fäule.

III. **Die Freude** / wann dieſelbige gähling und geſchwind geſchiehet / verurſachet zu Zeiten den Todt; ſintemaln in der übermäſſigen Freude der Geiſter Verrichtungen werden in die äuſſerſten Glieder vertheilet und aufgelöſet/ alſo daß das Hertz von denſelbigen verlaſſen bleibet/ und alſo erkaltet/ daß darauf nichts anders als der Todt folgen kan.

Die Freude aber ins gemein anbelanget/ ſo iſt dieſelbige allen Menſchen nutz; ohne allein denen jenigen / ſo eine Ausmägerung oder Schwächlung des Leibs bedürffen: Sintemal die Freude den Menſchen noch feiſter und völliger macht / und das Fleiſch ſamt der Feuchtigkeit vermehret.

In Summa / es iſt/ zu Erhaltung der Geſundheit / nichts unter allen Dingen ſo bequem / als in Freuden leben / ſich weder erzürnen noch bekümmern / ſondern allezeit das Bäſte hoffen.

IV. **Die Traurigkeit** verderbt die gantze Natur des Menſchen/ märgelt den Leib aus / erkältet und vertrocknet denſelbigen/ verfinſtert die Geiſter und den Verſtand; ſchwächt die Gedächtnuß / und verhindert den Verſtand/ und wird durch die Melancolia auch die Verdäuung geſchwächet.

V. **Das Weinen** betreffend / ſo ſolle man ſich vor vielen und öfftern Weinen hüten / inſonderheit wann ſelbiges etwan aus einem hefftigen Zorn

und

und Begierde der Rache zu erfolgen pfleget: dann/ das viele Weinen ſchwächet das Gehirn gewaltig/ und verhindert der Materien Verdauung.

VI. Die Schamhafftigkeit hat eben ſo wol ihr gewiſſes Ziel und Maß/ je nach Beſchaffenheit der Zeiten/ Umſtände und der Sachen/ und hat man dergleichen Exempel/ daß etliche von allzugroſſer Schamhafftigkeit geſtorben; dann weil in ſolchen Fällen die natürliche Wärme bald von auſſen hineinwarts/ bald aber wieder von dannen heraus zu weichen pfleget/ als folget aus ſolchen Bewegungen die Schamhafftigkeit/ in welcher die Wärme erſtlich hineinwarts weicht/ bald aber wieder von innen heraus begiebt; und wann dieſe letzte Bewegung des Herausweichens nicht erfolget/ ſo wird es zur Furcht/ und nicht zur Scham.

Summa/ die bäſten Bewegungen des Gemüths ſeynd die Speculationes oder Nachſinnen der Künſte/ Betrachtungen der Geiſt- und Weltlichen Hiſtorien; dann dardurch wird das Gemüth nicht allein erfreuet/ ſondern gleich als auf einer ſchönen grünen und Blumenreichen Wieſen geweidet/ und dannenhero alle Kräffte ins gemein geſtärcket/ allen vorfallenden Kranckheiten und Gebrechen deſto gröſſern und bäſſern Widerſtand zu thun.

IV. Vom Schlaffen und Wachen.

Weil zur Erhaltung der Geſundheit/ und nach vollbrachter Arbeit/ zur Ruhe des Leibes/ der Schlaff hochnöthig erfordert wird; als wollen wir/ ſo viel zu unſerem Vorhaben dienlich ſeyn möchte/ etwas weniges Nachricht hiebey fügen/ und ſelbigen auf dreyerley Weiſe betrachten:

I. Von dem mäſſigen Schlaff und deſſelben Nutzbarkeit,
II. Vom Mittags-Schlaff.
III. Vom übermäſſigen Schlaff.

I. Den mäſſigen Schlaff betreffend/ ſo iſt zu wiſſen/ daß alle lebendige Thiere/ alſo auch die Menſchen/ inſonderheit durch die langwürige Arbeit und Bewegungen des Leibes/ benebenſt vielfältigem Wachen/ gleichſam verzehret/ und demnach eine Ruhe vonnöthen haben/ dardurch dann die Lebens-Kräffte erſtattet/ und die zertheilte Geiſter wieder erneuret werden/ und dieſes alles wird durch den mäſſigen Schlaff am allerbäſten verrichtet. Die Nutzbarkeit aber eines mäſſigen Schlaffs ſeynd nachfolgende:

Erſtlichen/ ſo erwärmet/ und ſtärcket derſelbige alle Gliedmaſſen:
2. Verdäuet die Feuchtigkeiten.
3. Vermehret die natürliche Wärme.
4. Verhilfft dem Leibe zu ſeinem Zunehmen.
5. Benimmet alle Kranckheiten des Gemüths.

6. Miltert alle Beſchwernuſſen/ und vertreibet die Traurigkeit.

7. Befördert die Vertauung der Speiſen.

8. Endlich/ ſo wird auch durch den Schlaff alle Müd- und Mattigkeit vertrieben.

Nach der Complexion des Menſchlichen Leibes / ſo iſt derſelbige ſchädlich oder nützlich den nachfolgenden: Als/

1. Den Phlegmatiſchen dienet der Schlaff zwar / in deme er die rohe Feuchtigkeiten vertauet / und aus denſelbigen ein gutes Geblüth verſchaffet / darauf dann der Menſch etwas wärmer wird / wann nemlich die natürliche Wärme durch die Mänge des Geblüths zu ihrem Zunehmen gelanget.

2. Den Choleriſchen iſt der Schlaff ſehr bequem / ſo viel die Ruhe des Gemüths und Verbäſſerung der Complexion des Leibes anbelanget.

3. Den Melancholiſchen aber am allermeiſten; dann/ in deme er denſelbigen eine Wärme und Feuchtigkeit zu wegen bringt / als welche beyde Stück ihrer Complexion ſchnur ſtracks entgegen / wird dieſelbige gewaltig dardurch corrigiret.

4. Den Sanguiniſchen oder Blutreichen iſt der Schlaff am allerwenigſten erſprießlich.

II. Den Mittags-Schlaff anbelangend / ſo iſt zu wiſſen / daß ſelbiger (jedoch nach Beſchaffenheit der Sachen) ſehr ſchädlich/und kan aus ſolchem vier nachfolgende Kranckheiten entſtehen.

1. Das Fieber.
2. Die Faulheit.
3. Das Hauptwehe.
4. Die Flüſſe.

1. Das Fieber kan aus dem mittägigen Schlaff auf zweyerley Weiſe angezündet werden.

1. In den Geiſtern. 2. In den Feuchtigkeiten.

1. In den Geiſtern / aus dieſen Urſachen/ dieweil die ſcharpffe und rauchende Dämpffe / welche im Wachen werden vertheilet / in dem Schlaff nicht allein aufgehalten / ſondern noch darbey vermehret werden / ſo ſie dann alſo aufgehalten werden/ hernach mit den Geiſtern vermiſcht/ ſo wird darinn eine unnatürliche Hitze verſamlet / welche ein Fieber pflegt zu verurſachen: und dieſes Fieber/ weil es gantz unbeſtändig iſt / und ſo geſchwind den Menſchen anfaſt / ſo verläſſet es auch bald wiederum denſelbigen / bisweilen in einem Tage.

2. In den Feuchtigkeiten aber entſpringet ein Fieber wegen der Winde/ welche herkommen aus Unverdäulichkeit der Speiſen in dem mittägigen Schlaff/

Schlaff / nachdem bisweilen die innwendige Hitz und Geiſter den Magen verlaſſen / und ſich ausgieſſen in die äuſſerliche Glieder / alſo wird die innwendige Krafft geſchwächt ; dann durch die Unverdäulichkeit kommt die Verſtopffung / aus der Verſtopffung die Fäule / aus der Fäule wird angezündet ein hitziges Fieber.

2. Die Faulheit aber kommt aus dem Mittags-Schlaff / ſolcher Geſtalt / in deme aus der rohen und unverkochten Materi in dem Magen die dicke und dünſtige Dämpffe auffſteigen in das Haupt / und das Hirn zu viel befeuchtigen : Nachdeme das Hirn befeuchtet / ſo werden alle Adern zugleich angeſtecket / darneben der Uberfluß der Feuchtigkeiten allen Gliedern ſich anhänget / und nach dieſem in dem mittägigen Schlaff ſich nicht verzehren kan / darum nothwendig die Faulhtit auf diß erfolget.

3. Das Hauptwehe kommt ebenmäſſig aus dem Mittags-Schlaff / in deme aus der unverzehrten Speiſe ſchwere und dicke Dämpffe erwecket werden / welche den Kopff einnehmen / und wegen vermeldter Urſachen / durch Aufbehaltung vieler Feuchtigkeiten / ſie das Hirn beſchweren / dardurch groſſe Hauptſchmertzen herbey locken / und kalte Kranckheiten verurſachen.

4. Die Flüſſe kommen auch von dem Mittags-Schlaff her / nemlich / wann die Feuchtigkeit durch den Mund und Schlund in den Magen und Bauch ſteiget / ſo wird nichts anders daraus / als ein Fluß ; ſo ſie aber ſteiget in die Naßlöcher / ſo nennet man ſie den Coryzam ; wofern ſie aber fällt auf die Athems / oder in den Halß / und die Stimme rauch machet / ſo wird ſie genennet die Heiſerkeit.

Nota. Aus dem Mittags-Schlaff entſpringen noch viel andere Ungelegenheiten / welche wir alle zu befördern hiemit für unnöthig erachten / laſſens derowegen bey beſagten bewenden.

III. Der übermäſſige Schlaff verurſachet viel Böſes : nemlich /
Er beſchweret das Haupt.
Zerrüttet das Gemüth.
Schwächet die Gedächtnuß und alle Kräfften der Geiſter.
Erkältet den gantzen Leib.
Vermehret die Phlegma.
Vertilget und erlöſchet die natürliche Wärme.
Erwecket einen Unwillen und Eckel zur Speiſe.
Macht ein bleiches Geſicht.
Iſt den Phlegmatiſchen über die maſſen ſchädlich.

Nota. Welcher Menſch gar nicht ſchlaffen kan / ſolle zum wenigſten mit zugethanen Augen ruhen / und alſo den Mangel des Schlaffs erſtatten.

Wann alte Leute kalte Mägen und hitzige Lebern haben/ die ſollen ihren Schlaff auf der lincken Seiten anfangen/ ſintemal der Magen auf ſolche Weiſe gewaltig erwärmet wird/ und die Däuung befindet/ dieweil nemlich der Magen durch die Leber wird erwärmet/ hergegen aber die Leber erfriſchet.

II. Vom Wachen.

Wann demnach in dem Schlaffen und Wachen eine Mäſſigkeit erfordert wird/ als hat das mäſſige Wachen auch ſeine ſonderbare Nutzbarkeit.

Das Wachen an und für ſich ſelbſten iſt eine Ausbreitung der Seelen oder Gemüths/ zu allen Orten des Leibes.

Es iſt derowegen das Wachen Zweyerley:

I. Das mäſſige } Wachen.
II. Das unmäſſige }

I. Das mäſſige Wachen/ wann daſſelbige mittelmäſſig iſt/ und die Gebühr nicht überſchreitet/ erwecket und muntert ſie alle Sinne auf/ machet dieſelbige zu allen Geſchäfften und Wirckungen färtig/ treibt und verweiſet allen Uberfluß und Unrath aus dem Leib.

II. Das übermäſſige Wachen aber verderbt die Temperatur des Hirns/ verurſacht die Tobſucht und das Hirnwüten/ entzündet die Feuchtigkeiten/ erregt viel ſcharpffe und geſchwinde Kranckheiten/ macht die Menſchen hungerig/ mager und heßlich/ verhindert die Verdäuung/ und ſchwächt die Geiſter/ reſolviret und zertheilet/ das Haupt mit Flüſſen erfüllet/ die Augen tieff ligend/ die Hitze vermehret/ die Gall entzündet/ und eine Unverdäulichkeit der Speiſe verurſachet: dieweil ſie nemlich die natürliche Wärme in die äuſſerſte Glieder heraus giebt.

V. Vom Eſſen und Trincken.

Nechſt dem Wachen und Schlaffen iſt dem Menſchen nichts nothwendigers/ als Eſſen und Trincken/ weiln durch daſſelbige die Geſundheit unterhalten wird/ ſintemal man deſſelbigen weder kranck noch geſund allerdings entrathen/ und bey Leben bleiben kan.

Wann demnach geſagter maſſen der Gebrauch der Speiſen gantz nothwendig/ als hat GOtt der Allmächtige und allerſorgfältigſte Schöpffer dem Menſchen/ und allen andern Thieren/ das Eſſen und Trincken nicht allein verlaubt/ ſondern auch von Natur eingepflantzet/ nemlich/ daß durch die Speiſe alle das jenige/ ſo von der trocknen Subſtantz abgegangen/ durch das Trincken/ der Mangel und Verzehrung der Feuchtigkeiten/ erſtattet werden möge.

I. Das Eſſen oder die Speiſen anbelangend/ſo können ſelbige auf nachfolgende Weiſe betrachtet werden:

1. Nach der Güte.
2. Nach der Mänge.
3. Nach der Eigenſchafft.
4. Nach der Gewohnheit.
5. Nach der Ordnung.
6. Nach der Zeit und Stund.
7. Nach der Natur.
8. Nach der Gelegenheit des Orts.
9. Wie man ſich nach dem Eſſen verhalten ſolle.

1. Erſtlich/ was die Güte der Speiſen betrifft: So werden ſonderlich für gute Speiſen gehalten die jenige/ welche leicht/ und einen ſubtielen Subſtantz/ eines guten Saffts/ welche ſich ſehr bald auf den Boden des Magens hinab thun/ und in kurtzer Zeit verdäuet werden.

Eines guten Saffts aber ſeynd die jenigen/ ſo ein gutes Geblüth gebähren. Ein gutes Geblüth aber iſt das jenige/ welches in den erſten Qualitäten/ der temperirten und mittelmäſſigen Natur/ weder ſubtiel/ noch dick oder grob/ keines ſcharpffen/ beiſſenden/ bittern Eſſigs/ ſauren oder verſaltzenen Geſchmacks iſt.

Unter die zarten und leicht verdäulichen Speiſen werden vornemlich gerechnet/ die friſche Eyer/ Fleiſch von Vögeln/ und dergleichen.

Vorbeſagter Subſtantz aber/ſeynd entgegen allerley Taige/ ungeſäuert Brod/ Köhl/ Kraut/ alter Käß/ Bohnen/ und dergleichen/ welche alle übel zu verdäuen/ und derowegen zu vermeiden.

Nota. Allhier kan ſich der verſtändige Haushalter leichtlich einbilden/ daß wir auf unſerm Meyerhofe/ das arbeitende Geſinde/ Taglöhner/ und dergleichen/ mit eitel Vögeln/ Eyern/ und andern ſubtielen Speiſen zu tractiren nicht geſinnet/ noch viel weniger den Köhl/ Käß/ Bohnen/ geräuchert Fleiſch/ und andere dergleichen gewöhnliche Speiſen zu verbieten gemeinet; ſondern beſagtes/ nur was zur Geſundheit dienlich/und bey der Artzney zu erinnern nöthig erachtet worden/ hierinn nicht übergehen wollen.

2. Die Mänge der Speiſen anbelangend/ ſo beruhet ſolches in des Menſchen Kräfften und Vermögen: in deme man nemlich einem jeden/ ſo wol zu eſſen erlaubet/ als viel er ohne Mühe verdäuen kan/ſolcher Geſtalt/ daß er dardurch geſtärcket/ und nicht beſchweret werde; dann/ wann die natür-

liche

liche Wärme gering/ kan ſie auch die Mänge der Speiſen nicht verdäuen/ ſondern giebt zu einer oder der andern Kranckheit Urſache. Hat demnach der Menſch genugſame Urſache/ in dem Eſſen der Mäſſigkeit ſich zu befleiſſen: Dann/ gleichwie die Uberfüllung demſelbigen groſſen Schaden bringt/ als iſt ihme auch/ im Gegentheil/ die allzugroſſe Aushungerung nichts nutz. Wer derowegen ſeine Geſundheit recht pflegen will/ ſoll ſich nimmer ſatt eſſen/ ſondern allezeit mit einem Appetit aufhören; dann/ wo ſolches nicht geſchicht/ da bleiben die Eſſig ſauer/ Reuſpern/ Choleriſche Bauchflüß und Erbrechen/ zuſamt dem Eckel/ Verluſt des Appetits/ Beſchwerde des Haupts/ Magenwehe/ Verſtopffung der Leber und des Miltzes/ rothen Ruhr/ und böſen Fiebern/ nimmer aus.

Iſt derowegen bäſſer/ daß man der Natur allezeit etwas übrig laſſe/ ſintemal die Uberfüllung (wie erinnert worden) in Gefahr des Lebens ſtürtzet/ die natürliche Wärme erſtickt/ oder etwan eine Blut-Ader zerreiſſet. Da nun irgend in einem Stück dieſe Regel ſtatt hat/ daß man nemlich in keinem Dinge der Sachen zu viel thun ſolle/ ſo ſolte ſie fürwar in dem Eſſen billig gelten/ und daſſelbige nicht allein bey den Geſunden/ ſondern allermeiſt auch bey den Krancken/ welche ſich vor allen andern einer guten und gewiſſen Menſur ſollen befleiſſen: dieweil man die mit langwürigen Kranckheiten behafftet/ etwas reichlicher/ die andere aber/ ſo an geſchwinden Schwachheiten kranck ligen/ viel geringer abzuſpeiſen pfleget.

Alſo auch/ wann die Schwachheit am höchſten/ bricht man den Speiſen am allermeiſten ab/ bey welchem allem doch man allezeit auf das Vermögen der Kräfften/ und wie lang der Menſch bey ſolcher Diæt beſtehen könne/ zu ſehen hat.

3. Die Eigenſchafft der Speiſen/ ſo wird ſo wol bey den Geſunden/ als auch den Krancken von der Complexion genommen/ als welche man bey den Geſunden/ durch gleichförmige Speiſen erhalten/ bey den Krancken aber/ durch widerwärtige verbeſſern muß. Derowegen man in den feuchten Temperaturen trockene/ und in den trockenen feuchte Speiſen zu gebrauchen pfleget.

Es ſeynd aber den jenigen die feuchte Speiſen ſonderlich bequem/ welche einer feuchten Natur und Complexion, gleichwie die Kinder/ ſeynd: alſo auch den jenigen/ ſo mit einer trockenen Schwachheit/ als einem und dem andern Fieber/ ſeynd behafft/ ſehr bequem.

Und gleichwie man bey einer jeden Complexion ſeine ſonderbare Speiſe zu erwählen/ als haben ſich die Blutreichen für hitzigen und feuchten vornemlich zu hüten: Gleichwie die Choleriſche für denen/ aus welchen die bittere Gall vermehret wird/ und die Phlegmatiſche für den kalten Wäſſerigen/

alſo auch die Melancholiſche für den Melancholiſchen / die Blutreiche und Choleriſche zugleich für allen ſüſſen Sachen/ als da ſeynd/ der Honig/Zucker/ Butter/ Oel/ Nüß/ und dergleichen zu hüten; hergegen aber ſaure Sachen/ als/ Citronen-Safft/ Limonien/ Granaten/ ꝛc. zu erwählen.

Was maſſen aber bey der Mänge der Speiſen iſt geſagt worden / daß durchaus keine Speiſe die Gebühr in denſelben ſolle überſchreiten; Eben ſolches wird auch allhier bey der Eigenſchafft des Speiſens erfordert / in deme die allzuhitzige / als da ſeynd/ der Pfeffer/ Knobloch/ Brunnenkreß/ und dergleichen/ das Geblüth verbrennen. Wann aber die Hitze wäſſerig/ dergleichen in den Melonen pflegt zu ſeyn / ſo wird eine Fäule dardurch verurſacht. Gleichwie derſelbigen gifftigen Art / dergleichen in den Schwammen gefunden wird/ erwürget: die Feuchte verfault und verſtopfft; und die Trockene / wann ſie nemlich bey der Hitze zugegen/ verzehrt und ſchwächt.

Die allzukalte aber haben die böſe Eigenſchafft / daß ſie ertödten / und machen gefrieren/ als da ſeynd/der Lattich/ Burtzelkraut/ und die Cucumern.

Die feiſte und ſchmierige Speiſen lindern den Stuhlgang / befeuchten und vermehren den Phlegmatiſchen Schleim / befördern den Schlaff/ ſchwimmen in dem Magen allezeit oben/ und verhindern die Däuung.

Die ſüſſe verſtopffen. Die bittere geben gantz keine Nahrung / und verbrennen das Geblüth. Die verſaltzene erwärmen/ vertrocknen / verſtopffen/ und ſeynd dem Magen ſchädlich. Die ſcharpffe / als da ſeynd / der Knobloch/ Lauch/ und geſaltzen Fleiſch / erfüllen / wegen ihrer Hitz / das Haupt / und zerrütten den Verſtand. Die herbe und rauhe verſtopffen den Stuhlgang/ und gebähren ein Melancholiſches Geblüth. Die Eſſigſaure bringen gleichfals ein Melancholiſches Geblüth / thun ſonderlich den Scham-Aderiſchen Gliedern groſſen Schaden/ und locken das graue Alter/ vor der Zeit/ herbey.

4. **Die Gewohnheit** betreffend / ſo iſt an derſelbigen auch nicht wenig gelegen. Dannenhero die Alten geſagt: **Die Gewohnheit ſeye gleichſam die andere Natur.** Derowegen / gleichwie man bey den Speiſen auf die Natur zu ſehen pflegt; als hat man auch die Gewohnheit nicht aus der Acht zu laſſen / welche gleichſam eine groſſe und gewaltige Wurtzel iſt / auf deren beydes die Erhaltung der Geſundheit / und dann auch die Ausreutung und Dämpffung der Kranckheiten beſtehet.

Wann aber die Gewohnheit böß / ſoll man ſich fein allgemach darvon gewähnen/ und/ wie in allen andern Dingen/ alſo auch in dieſen / alle gählinge Veränderungen vermeiden; und iſt derowegen gut / daß ſich der Menſch zu allerley gewöhne / damit ihme nachmals die Aenderung deſto weniger ſchade.

5. **Was die Ordnung der Speiſen** anbelanget / ſo iſt zu wiſſen / daß die

die leichte verdäuliche Speiſen / ſo ſich bald auf den Boden des Magens hinab begeben / wie gleichfals die zarte / wann ſie am letzten / und nach den andern werden genoſſen / auf denſelbigen ſchwimmen / und ſie mit ſich verderben.

Solche leicht verdäuliche Speiſen aber / werden aus dem leichten Verkäuen / und wann ſie ſich bey dem Feuer bald laſſen kochen / am allerbäſten erkennet: ſollen demnach den andern und unverdäulichen in dem Eſſen allezeit vorgehen.

Wann gebratene und geſottene Speiſen zugleich zugegen / ſolle man bey den geſottenen / als welche leichtlich zu verdäuen / den Anfang machen / welches dann von den weichen Eyern und Milchſpeiſen gleicher maſſen zu verſtehen iſt.

Man ſolle aber allezeit in Acht nehmen / daß man die leicht verdäuliche Speiſen vor den unverdäulichen / die feuchten vor den trockenen / die weiche oder flieſſende vor den harten / und die ſchlüpfferige vor den zuſammenziehenden oder verſtopffenden / genieſſe.

Nota. Dieſes alles iſt allein von den geſunden und wol diſponirten Mägen zu verſtehen.

6. Die Zeit und Stunde der Mahlzeiten betreffend: So iſt ſolche am bäſten / wann der Magen von den vorigen Speiſen wieder lähr iſt: Wie gleichfals auch am Morgen / ehe der äuſſerliche Lufft erhitzet; wiederum am Abend / wann der Lufft ſeine Hitze anfängt zu verlieren. Jedoch mit dem Beding / daß keine Mahlzeit ehe dann acht Stunde auf die andere folge / oder man hitzigen Appetit zu eſſen hat.

Die Zeiten des Jahrs betreffend / ſo iſſet der Menſch im Winter / als einer kalten und feuchten Zeit / am allermeiſten / welches ihme dann verlaubt iſt / pflegt aber am wenigſten zu trincken / und ſolle man ſich derowegen eines guten ſtarcken Weins (wofern man ſolchen haben kan) befleiſſigen.

Im Frühling ſolle man etwas wenigers eſſen / als im Winter / hergegen aber reichlicher trincken.

Im Herbſt ſolle man gleichfals etwas mehrers / als im Sommer / eſſen / hergegen am Trincken abbrechen.

Ob man zu Mittags oder zu Nachts am meiſten eſſen ſolle / ſeynd etliche unterſchiedlicher Meinungen / und kan man in dieſem Fall keine gewiſſe Regel ſetzen / in deme man auf den Unterſchied der Perſonen / als auch deroſelben Gelegenheit / Amt / Verrichtungen und Gewohnheit zu ſehen hat. Dann die jenige / ſo des Tags groſſe und ſchwere Arbeiten verrichten müſſen / eſſen zugleich des Mittags ſo viel als zu Nachts / welches zwar die Streitfrage nicht iſt / ſo ſollen jedoch die jenige / ſo zu Mittags und Abends eſſen / die Speiſen in drey Theil abtheilen / nemlich / ſie ſollen des Mittags zweymal mehr als zu

Nachts / nur einen Theil / eſſen. Dann wegen gegenwärtiger Wärme der Sonnen / iſt des Mittags die Verdäuung bäſſer / als zu Nacht.

Nota. Allhier lieſſen ſich noch vielerley Urſachen beybringen / warum man die Mittags-Mahlzeit vor der Abend-Mahlzeit erwählen / und alſo zu Mittags ſich reichlicher tractiren laſſen ſolle; weiln aber ſolches zu unſerm Vorhaben nicht dienlich / und wir uns der Kürtze hierinn zu befleiſſen geſinnet / auch einer gantz andern Meinung ſeynd / ſetzen demnach /

Daß ein vollkommenes Abendmahl bäſſer und heilſamer / als das Mittagsmahl ſeye / nachfolgende Urſachen:

1. Weiln die herbeynahende Kälte der Nacht die natürliche Wärme in den Menſchlichen Cörper treibt / dardurch alſo nothwendig die innerliche Wärme verſtärcket / und alſo das Eſſen bäſſer kan vertragen werden / und iſt in keinem Zweiffel zu ſtellen / daß die Nächtliche Kälte nicht eben ſo viel verrichten könne / als die Kälte des Winters / da dann der Magen des Winters und Frühlings am wärmſten / und alſo geſchickter und bequemer die Speiſen zu verdäuen; dann je kälter die Zeit und der Ort / je wärmer die innerliche natürliche Hitze iſt.

2. Auf das Nacht-Eſſen folget der Schlaff / welcher der Verdäuung alsdann ebenmäſſig behülfflich iſt / weiln in dem Schlaff das Blut zu den innerlichen Gliedern hinein flieſſet. Wann demnach das Blut und zugleich die natürliche Wärme durch den Schlaff ſich zu den innerlichen begiebt / ſo muß nothwendig daraus folgen / daß die Speiſen deſto ehe verkochet werden. Zugleichem / ſo nutzet die Arbeit den Gliedern / die Speiſe und der Schlaff aber dem Ingeweide.

3. Den dritten Beweiß / daß die Nacht-Mahlzeit bäſſer als zu Mittags seyn ſolle / nehmen wir nach der Alten Regel / als welche das Nacht-dem Mittagsmahl vorgezogen / und befohlen / daß man mehr Speiſe ſolle zu ſich nehmen des Nachts / wegen Verſamlung der Wärme in den innerlichen Gliedern / welche aus dem Schlaff und der Nacht ſich vermehret hat / dann in dem Schlaff die Hitze hinein getrieben / den Leib erwärmet / da es doch bey dem Tage das Widerſpiel iſt; hingegen der jenige / ſo wachet / iſt wärmer nach den äuſſerlichen / aber kälter in den innerlichen Gliedern.

Nota. Es ſolle aber das Nacht-Eſſen mäſſig / und ſolcher Geſtalten verrichtet werden / daß man ſich auf ſelbiges nicht alſobalden ſchlaffen lege.

7. Nach der Natur und Beſchaffenheit des Unterſcheids bey den Menſchen / hat man hierbey zu wiſſen / daß alle vorgeſchriebene Regeln der Geſundheit / und Vermeidung derer Schädlichkeiten / ſolcher Geſtalten

 müſſen

müſſen in Acht genommen werden / je nachdeme es die Complexion, Zeit / Gewohnheit / Alter / Kranckheiten / und andere zufällige Urſachen und Umſtände ſolches erfordern / verwerffen oder zulaſſen wollen. Als zum Exempel / bey den jenigen / ſo von Natur keinen Käß eſſen / kein Wein / noch Bier trincken / keine Milchſpeiſen / Brod / Fleiſch / oder anders Gemüß genieſſen können / muß man ſich in ſolchem Fall / nach der Natur des Menſchen / ſo wol mit den Speiſen / als nach der Zeit und Gewohnheit ſolcher Perſonen richten.

8. Nach Gelegenheit des Orts / der Landſchafft / Wohnung / ebenen Land / an Flüſſen / oder dem Gebürg / findet man auch einen Unterſcheid im Speiſen / ſo wol in den Früchten / Kräutern / als dem Fleiſch und Gewohnheit des Orts.

Wann wir aber in der gantzen Beſchreibung und Unterricht einer zimlich beſtellten Haushaltung unſers Meyerhofes dahin geſehen / daß es auf die Mitte unſers Vatterlandes / des Rhein-Mayn-Thonau- und Elbſtroms gerichtet / daß der ſorgfältige Hausvatter damit contentiret werden möge; als laſſen wir ſolches bey beſagtem bewenden / und ſetzen zum Uberfluß in genere und in ſpecie, wegen Verhaltung im Eſſen und Trincken / einem jeden dieſes Orts nachfolgende Regeln:

1. Daß man ſich nimmer ſatt eſſe.
2. Die Vielfältigkeiten der Speiſen vermeide.
3. Uber Tiſch nicht viel rede.
4. Nicht für voriger Verdäuung der Speiſe wiederum eſſe.
5. Die Speiſen im Munde wol zerkäue / und nicht zu geſchwind auf einander in den Mund ſchiebe.
6. Die warmen für den kalten Speiſen erwähle.
7. Im Winter der groben und dicken Speiſen am meiſten ſich befleiſſige.
8. Der Speiſen ſollen allezeit noch einmal ſo viel ſeyn / als des Geträncks. Das Brod anderthalb Eyer groß / dreymal ſo viel / als des Fleiſches / und viermal ſo viel / als der Fiſche / Krauts / und andern Zugemüß.
9. Nicht viel Brühe noch Suppen / damit die Speiſen nicht im Magen ſchwimmen / den Appetit benehmen / und einen Uberfluß von Feuchtigkeiten gebähren / aus welchem hernach unterſchiedliche Kranckheiten erfolgen.
10. Weiln alle vorgeſchriebene Regeln nicht wol vollkommen können gehalten werden / alſo daß man darinn nicht etwan ein Fehler oder Irrthum begehe / ſo ſolle man ſich zum wenigſten unterſtehen / das Böſe / ſo man zu ſich genommen / mit einem andern / ſo demſelbigen entgegen / wiederum zu corrigiren und zu verbäſſern.

9. Wie man ſich nach dem Eſſen verhalten ſolle; wann man der Geſundheit pflegen will / ſo ſolle man nach allen und jeden Mahlzeiten etwas von ſtopffenden oder ein- und zuſammenziehenden Sachen zur Hand ſuchen und gebrauchen/ und nach demſelbigen entweder gar nichts / oder doch ſo wenig immer müglich/ trincken.

Stopffende Sachen/ nach der Mahlzeit / ſeynd Birn / Neſpeln / Quitten / ein wenig Käß (etliche nehmen auch ein wenig friſch Waſſer) welche den Magenſchlund fein zuſchlieſſen / dardurch die natürliche Wärme in demſelbigen nicht allein beyſammen behalten/ ſondern auch vermehret und geſtärcket / und alſo das Auffſteigen der Dünſte in das Haupt verhindert werden.

Man kan auch Quitten-Latwerge / ein wenig überzogenen Coriander/ und dergleichen gebrauchen; darbey ferner in Acht nehmen / daß man auf das Eſſen ſich nicht alſobalden wieder nieder ſetzen/ viel weniger ſchlaffen noch ruhen ſolle / wie oben bereits umſtändig darvon erinnert worden.

Das Geſind/ Taglöhner / und andere dergleichen arbeitſame Leute unſers Meyerhofes/ haben vorbeſagter maſſen ein jedes an ſeinem Ort ihr Amt und Verrichtungeu / was dieſelbige ſo wol vor / als nach dem Eſſen thun ſollen/ genugſam Nachricht. Es ſeynd aber die Geſundheits-Regeln/ wie auch/ was ſonſten zur Artzney nachfolgend gehörig / nur dem Principalen/ wie auch dem Hausvatter und der Hausmutter zur Nachricht hierbey geſetzt zu werden/ für nöthig erachtet worden.

VI. Vom Stuhlgang und Auslärung des Leibes.

Wiewol jedermänniglich bekand iſt / daß durch den Gebrauch der täglichen Speiſen/ vornemlich aber/ wann dieſelbige überflüſſig zu ſich genommen worden / viel Unrath und Uberfluß in dem Menſchlichen Cörper ſich verſamlet / dardurch der gröſte und meiſte Theil durch die Bewegungen und Arbeit verzehret/ das übrige aber durch die Kunſt der Artzney ausgetrieben und hinweg geführet werden muß.

Es iſt aber ſolcher Uberfluß und Unrath nicht einerley / ſondern unterſchiedlicher Natur und Art/ je nach dem Unterſcheid des Orts / in welchem er entſpringt; als da ſeynd/ der Speichel/ Rotz/ Schweiß/ Harn/ Stuhlgang/ und andere Unreinigkeiten des Leibes / welche / wann ſie etwan über die Gebühr in dem Leibe verharren / viel und mancherley Kranckheiten / als Fieber / Schmertzen / innerliche Geſchwähr / und dergleichen verurſachen. Dannenhero man deſto mehr Urſach hat/ ſie mit allem Fleiß aus dem Leib zu verweiſen: ſintemal alle Gebrechen / ſo aus einem Uberfluß entſtanden / eine Auslärung und Ausführung erfordern.

Es hat aber die übermäſſige Auslärung dieſe böſe Eigenſchafft und Natur / daß ſie die natürliche Wärme / zuſamt den Geiſtern / reſolviret / auflöſet und zertrennet / darauf dann / etwan nach Abgang der Kräffte / und weil der Magen gantz lähr / die hinfallende Seuche erfolget.

Solle ſich demnach ein jeder befleiſſigen / daß er ſeinen Harn und Stuhlgang des Tages zweymal / nemlich / am Morgen und Abend / oder zum wenigſten einmal von ſich laſſen.

Da aber je vonnöthen / den Leib immerdar offen zu erhalten / ſo wird es im Podagra / Stein und Lendenwehe am allermeiſten erfordert: und da ſolches von Natur nicht ſeyn kan / muß und ſolle dieſes / durch Hülffe der gemeinen Clyſtier von Oel / oder mit Stuhlzäpfflein von Honig / Saltz / Butter oder Saiffen geſchehen / und alſo dardurch der Stuhlgang befördert und gereitzet werden; dann ſonſten dem Haupt nicht allein / ſondern dem gantzen Leib die gröſte Ungelegenheiten verurſachet werden; welches dann auch von dem Harn und Urin zu verſtehen iſt.

Nota, Wie man in ein und andern Fällen / ſo aus dem Stuhlgang und Urin entſpringen / ferner ſich verhalten / Hülff und Mittel haben möge / werden wir nachgehends in folgender Artzney an ſeinem Ort Bericht und Anleitung thun.

VII. Vom Baden.

Es iſt das Baden viel und mancherley / vornemlich aber werden die Bäder (1.) durch Menſchliche Hülff und Kunſt / (2.) von der Natur præpariret und zugerichtet.

(1.) Wie die Bäder durch Menſchliche Hülffe und Kunſt / ſo wol zu den geſunden als krancken Leibern zuzurichten ſeyen; Jngleichem (2.) wie vielerley Bäder von der Natur aus der Erden entſpringen / wo dieſelbige anzutreffen / auch in allerhand Gebrechlichkeiten dem Menſchlichen Leibe nützlich und dienlich ſeyn können / iſt unſer Vorhaben hierinn gantz nicht / ſelbige zu beſchreiben; bevorab ſolche in unſerm geliebten Teutſchland genugſam bekand / und durch erfahrne Medicos umſtändig beſchrieben worden. Bey unſerm Meyerhofe aber wollen wir nur von dem allgemeinen Bad / und wie man ſich darbey zu verhalten habe / etwas weniges melden.

Das Baden an und vor ſich ſelbſten iſt ſonderlich nöthig / wo man den Leib mit vielem Arbeiten / durch Staub / Schweiß / und anderer unreinen Materi beſudelt / und dannenhero denſelbigen zu ſäubern / ſolches verrichten muß. Man hat aber bey dem Baden nachfolgendes in Acht zu nehmen:

I. Die Zeit des Badens / wann daſſelbige ſchädlich oder gut ſeye?
II. Wie lang man baden ſolle.
III. Was nach dem Bad zu thun ſeye.
IV. Von der Nutzbarkeit des Badens.
V. Vom Hauptwaſchen.
VI. Vom Fußbad.

I. Die Zeit des Badens betreffend / ſo iſt zu wiſſen / daß zwar / ſo offt der Leib verunreiniget und beſudelt wird / derſelbige eine Säuberung erfordere / ſolle jedoch deſſen ohnerachtet das Baden / wo müglich / alles nach Ordnung der Natur und der Zeit / auf nachfolgende Weiſe geſchehen / nemlich:

1. Gut Baden.

Wann der Mond im Wider ♈ / Löwen ♌ / und Schützen ♐.

Ingleichem im Krebs ♋ / Fiſch ♓ / Scorpion ♏ / Waſſermann ♒ / und Zwilling ♊ iſt; dann da ſeynd die Schweißlöchlein offen.

Wegen Säuberung des Leibes iſt auch gut baden / wann der Mond in der Wag ♎ oder Fiſchen ♓ iſt / mit ⚹ oder △ ♀.

2. Nicht gut Baden.

Wann der Mond im Steinbock ♑ / Stier ♉ und Jungfrau ♍ laufft. Dann dieſer Zeit ſeynd die Pori und Schweißlöcher verſchloſſen.

II. Wie lang man baden ſolle / ſo iſt zu wiſſen / daß / nachdeme der Leib genugſam gereiniget und gewaſchen / ſo ſolle man nicht zu lang in dem Bade verharren / dieweil es nemlich die Kräfften reſolviret / den Verſtand verwirret / einen Eckel und Erbrechen erwecket / und dardurch die Ohnmachten verurſachet werden.

III. Nach dem Baden ſolle man / bevorab zu Winterszeit / nicht alſobald in die kalte Lufft gehen / ſondern zuvor in einer warmen Stub ſich mit warmen Leinen Tüchern wol trücken und abreiben / die Nägel an Händen und Füſſen reinigen und abſchneiden / die Hände und das Angeſicht mit warmen weiſſen Wein / darinn Salbey geſotten / fein ſauber abwaſchen und trocknen.

IV. Das Bad von laulichtem Waſſer / und etlichen guten wolriechenden Kräutern / als da ſeynd Gamillen / Poley / Beymenten / und dergleichen gemacht / hat dieſe Nutzbarkeiten / daß daſſelbige erwärmet und befeuchtet; benimmt die Müdigkeiten; löſet auf / und vertheilet die Uberfüllung; lindert den Schmertzen; erweichet / macht dick und grob; eröffnet die Schweißlöchlein der Haut; zeucht die Nahrung zu den Gliedern; befeuchtet den gantzen Leib; bringt einen guten und erwünſchten Appetit;

macht alle grobe und dicke Feuchtigkeiten dünn; vertheilet die Bläſte; lindert die Schmertzen; beförderet den Schlaff; ſtillet den Bauch.

Es iſt aber das Baden den Kindern und alten Leuten vor dem Eſſen ſehr bequem / dieweil es die Nahrung zu den Gliedern zeugt / wie oben geſagt worden; dieſelbige ſtärcket / allen ihren Uberfluß zertheilet / und aus dem Leibe verweiſet. Und dieweil die Feuchtigkeiten der alten Leute faſt verſaltzen ſeynd / ſo werden ſie durch ſolche Bäder ſehr fein temperiret und gemildert.

Das Baden iſt aber hingegen den feiſten Leuten ſchädlich / dieweil es nemlich ihre Feuchtigkeit gleichſam zerläſſet und flieſſend macht; welche / wann ſie ſich an einem beſondern Ort des Leibs begeben / daſelbſten ein Apoſtem oder innerlich Geſchwär verurſachen.

Gleichwie nun in allen Sachen der mittelmäſſige Gebrauch der bäſte / alſo ſolle dieſe Regel ebenmäſſig bey dem Baden die Zeit / Ort und Säuberung des Menſchlichen Leibes in Acht genommen werden / und diß nach den gemeinen Reimen:

Gleichwie die Buhlſchafft / Wein und Bad /
des Menſchen Leib ſehr leichtlich ſchad:
Alſo kan Buhlſchafft / Bad und Wein
dem Leben offt ſehr nützlich ſeyn.

V. Das Haupt zu waſchen / und was darbey in Acht zu nehmen / haben wir oben bereits ausführlich / in der II. Abtheilung dieſer Claß / umſtändige Anweiſung gethan / ſetzen demnach noch übriges

VI. Vom Fußbad / daß ſelbiges geſchehen ſolle mit einem nicht allzu heiſſem Waſſer / worinn eine Handvoll Saltz geworffen / und etliche glühende Kohlen abgelöſchet worden.

Etliche nehmen auch Roſen / und ein wenig Saltz mit Laugen geſotten.

VIII. Vom Schrepffen.

Ob zwar das Schrepffen / oder wie es an etlichen Orten genennet wird / das Köpffeln / von vielen verworffen / und zur Unterhaltung der Geſundheit des Menſchen / nicht für nöthig erachtet wird / unterdeſſen aber faſt in gantz Teutſchland / inſonderheit wo man viel Bier trincket / ſolches ſehr gemein / und ſolche Gewohnheit ſich gleichſam in eine andere Natur verwandelt; als ſeynd wir hierinn nicht geſinnt / dieſes oder jenes zu diſputiren / wollens derowegen nicht am allermeiſten loben / noch auch / nach Beſchaffenheit der Sachen / gantz und gar verwerffen.

Bey dem Schrepffen aber hat man kürtzlich in Acht zu nehmen:

I. Die Zeit im Jahr.
II. Das Alter.
III. Wie und wo man ſchrepffen ſolle.
IV. Den Nutzen deſſelbigen.

I. Betreffend die Zeit / ſo ſolle man vor allen Dingen mercken / daß kein Glied mit der Flitte gehauen werde / welches der Mond innen hat / beſitzt oder durchlaufft; dann der Mond damals dieſes Glied am meiſten / und mehr als andere befeuchtet / aus welcher Feuchtigkeit leichtlich eine Fäulung / Geſchwulſt / oder anders Unheil entſtehen kan. Als zum Exempel: Weil der Wider ♈ das Haupt begreifft / ſo ſolle man im Wider weder Ader laſſen / noch ſchrepffen / und alſo folgends durch alle zwölff Himmliſche Zeichen / nemlich:

Der Stier ♉ / hat den Halß inn.
Der Zwilling ♊ / die Schultern / Arm und Hände.
Der Krebs ♋ / die Lungen / Magen und Miltz.
Der Löw ♌ / das Hertz und den Rucken.
Die Jungfrau ♍ / den Bauch / Eingeweid oder Gedärm.
Die Wag ♎ / die Nieren und Blaſe.
Der Scorpion ♏ / die Scham.
Der Schütze ♐ / die Hüffte.
Der Steinbock ♑ die Knieſcheiben.
Der Waſſermann ♒ / die Schienbein.
Die Fiſch ♓ / die Füſſe.

Wann aber ein Glied vor allen andern ſoll geſtärcket werden / als ein Vergicht- oder Schwindſucht ſich begeben möchte / ſoll es billig nach dem Lauff des Monds im deputirten Zeichen deſſelbigen Glieds verrichtet werden.

Aus den Planeten hat

Saturnus ♄ / das Miltz.
Jupiter ♃ / die Leber.
Mars ♂ / die Gall.
Sol ☉ / das Hertz.
Venus ♀ / die Nieren.
Mercurius ☿ / die Lung.
Luna ☽ / das Hirn.

Im ♉ / ♍ und ♑ / als kalt und trocknen Zeichen / werden die Schweißlöcher zugeſchloſſen / und ſolche Artzney unnöthig gebraucht.

In den Zwillingen ♊ und Löwen ♌ aber ſolle man gar nicht ſchrepffen.

In den Hundstagen ſolle man gleichfals das Schrepffen / es erfordere es dann die höchſte Noth / unterwegen laſſen.

II. Das Alter der Perſonen betreffend / kan allhier nichts gewiſſes geſetzet werden; weiln/wie oben geſagt worden/man ſich nach jedes Gewohn- und Gelegenheit richten muß. Zum Uberfluß hat man nachfolgendes zu wiſſen:

1. Junge Leute/ ſo über zwölff Jahr alt ſeyn/ ſollen ſchrepffen nach dem Neumond.
2. Perſonen/ ſo über 24. Jahr alt / nach dem Erſten Viertel.
3. Wer über 36. Jahr / nach dem Vollmond.
4. Alte Leute über 48. Jahr/ nach dem Letzten Viertel.

Nach der Complexion des Menſchen ſollen ſchrepffen

1. Die Sanguinei oder Blutreichen in den irrdiſchen Zeichen/ nemlich/ im Stier ♉/ Jungfrau ♍/ und Steinbock ♑/ mit guten Aſpecten.
2. Die Cholerici in den wäſſerigen Zeichen/ als Krebs ♋/ Scorpion ♏ und Fiſch ♓.
3. Die Phlegmatici in feurigen Zeichen / als im Wider ♈/ Löwen ♌ und Schützen ♐.
4. Die Melancholici in lüfftigen Zeichen / als in den Zwillingen ♊/ Wag ♎ und Waſſermann ♒.

III. Wie und wo man ſchrepffen ſolle.

Im Schrepffen ſolle man vermeiden:
Die Fiſche ♓ / an den Füſſen.
Den Waſſermann ♒ / an den Waden.
Den Löwen ♌ / am Rucken.
Die Zwilling ♊ / auf den Armen und Händen.

Im Zahnwehe ſolle man nicht ſchrepffen:
In der Wag ♎.
Im Steinbock ♑ und
Im Waſſermann ♒.

Hingegen im Zahnwehe ſolle man erwählen zu ſchrepffen:
Den Schützen ♐ und
Den Wider ♈.

Fundanell ſolle man ſetzen in hitzigen Zeichen / als:
Dem Wider ♈.
Den Löwen ♌ und
Den Schützen ♐.

So wird ihre Würckung am meiſten verſpühret.

Reibungen erfordern lüfftige Zeichen / als:
Die Zwilling ♊.
Die Wag ♎.
Den Waſſermann ♒.
In welchen die Materia / ſo zwiſchen Haut und Fleiſch iſt / leichtlich evaporiret.

Nota. Wann einem Menſchen / in Gebrauchung des Schrepffens / ein Zeichen des Himmels übel zuſchlägt / ſo iſt es eine Anzeigung / daß / zur Zeit ſeiner Geburt / ſolche Zeichen von böſen Planeten verletzt geweſen; derowegen ſoll er ſolches meiden / und ein anders bequemers Zeichen erwählen.

Wann man groſſen Schmertzen hat / ſo ſich aus Blåſten und Grimmen im Leibe erheben / ſo ſolle man einen groſſen wol erhitzten Laßkopff über den Nabel ſetzen / und ſolches offt erneuen; dann dieſes iſt eine geſchwinde Hülffe / und ziehet die Winde wunderbarlicher Weiſe aus. Und dieſes ſolle man auch alſo brauchen im erharten Miltz und andern Orten.

Es iſt auch bey dem Schrepffen noch ferner zu mercken / daß man die Laßköpffe nicht ehe gebrauchen ſolle / es ſeye dann der Leib zuvor wol gereiniget; alsdann ſo ziehen ſie die Feuchtigkeit / ſo tieff in der Haut und anderswo im Leib ſtecken / herfür.

Man ſolle die Laßköpffe auch nicht an den Ort ſetzen / da der Mangel iſt / ſondern darneben / oder daſelbſten herum / damit ſich die Materi zertheile / und anderswohin gezogen werde. Als zum Exempel: Einem Weibe / ſo zu viel Flüſſe hat / ſolle man die Köpffe an die Brüſte ſetzen. Im übrigen Naſenbluthen / auf den Nabel oder darüber / und alſo in allen andern Gebrechen allwegen in den Gegenſätzen / und auf die Adern / ſo ſich mit ihrem Urſprung vergleichen. Als wann man den Weibern ihre Blume befördern will / ſollen die Laßköpffe oberhalb der Scham angeſetzt werden.

In flüſſigen Augen auf das Genick.

Nota. Dieſes alles aber iſt ohne Oeffnung der Haut / nur vom Anſetzen der Köpffe / zu verſtehen.

Wann die Arme ſchwermüthig ſeynd / ſo ſetzt man die Schrepffköpffe darauf. Wo man des gantzen Leibes halber ſchrepffen will / ſetzt man die Schrepffköpffe an die untere Theil des Leibes.

Wann man ſie aber nur zu einem gewiſſen Glied nutzen will / ſo ſetzt man ſie an einen gewiſſen Theil / wo man ſie brauchet.

IV. Den Nutzen des Schrepffens und Auffſetzung der Laßköpffe anbelangend; ſo iſt ſolches ſonderlich gut / nicht allein in den jenigen Sachen / ſo wir allhier in der III. Abtheilung hier zugegen / als in dem Grimmen und

Bläſten der Leibe / Zertheilung der Füſſe / in dem Naſenbluthen / in Beförderung der Weiblichen Blumen / flüſſigen Augen / Schwermüthigkeit der Armen beſchrieben; ſondern auch zu unzehlig vielen andern Zuſtänden des Leibes heilſam und bequem.

IX. Vom Aderlaſſen.

Weiln das Aderlaſſen faſt jedermann gemein/da dann zum theil bey etlichen aus Gewohnheit / wie auch andern Theils in der Noth und zufälligen Schwachheiten des Menſchlichen Cörpers ſolches verrichtet wird; Als wollen wir ſelbiges nicht diſputiren/ ob es jederzeit nützlich und gut / auch ohne gewiſſe Urſachen alſo nothwendig geſchehen müſſe oder nicht. Befehlen derowegen ſolches den Aertzten / ſetzen aber zur Nachricht / dem Hausvatter und der Hausmutter / folgenden Unterricht; hat man derowegen zu wiſſen:

- I. Die Urſach des Aderlaſſens.
- II. Das Alter und Complexion des Menſchen.
- III. Die Zeit.
- IV. Was vor der Aderläß zu thun.
- V. Wie und wie viel man Blut laſſen ſolle.
- VI. An welchem Glied man laſſen ſolle.
- VII. Was nach der Aderläß zu thun.
- VIII. Vom Nutzen der Aderläß.
- IX. Wie man aus dem gelaſſenen Blut urtheilen ſolle.

I. Die Urſachen des Aderlaſſens anbelangend / ſo könten derſelbigen ſehr vielerley beygebracht werden; wir ſetzen aber / wegen beliebter Kürtze / nur etliche wenige nachfolgende:

1. Wann der Menſch zu viel überflüſſiges Geblüth hat / und ſolches dem Leib vielerley Beſchwerden bringen will.

2. Wann aus dem übrigen Geblüth Kranckheiten entſtanden.

3. Wann das Geblüth verunreinigt/ daraus hitzige Kranckheit/ Fieber/ hitzige brennende Geſchwähr/ Jucken oder Kratzen erfolget.

4. Daß man die Feuchtigkeiten/ und andere Humores, von dem Ort oder der Stelle / wo ſie ſich ſetzen wollen / abzuziehen / und anders wohin gewehne.

5. Daß man einen Theil der böſen Materi hinweg laſſe/damit die gute Natur anderſeits ſolche überwinden möge. Und dergleichen mehr.

II. Von dem Alter und Complexion der jenigen / ſo zur Ader laſſen wollen / hat man kürtzlichen Unterricht:

1. Was das Alter anbelanget/ ſo hat die Noth kein Geſetz/ ins gemein aber ſollen die jenige / ſo unter ſiebenzehen Jahr ſeyn/ nicht zur Ader laſſen.

2. Etliche

2. Etliche vermeinen / man ſolle nach 50. 60. oder 70. Jahren die Aderläß bleiben laſſen.

3. Weiber / ſo erſt neulich ihre Zeit gehabt / oder noch haben / ſollen das Aderlaſſen ebenmäſſig vermeiden.

4. Wer über 40. Jahr alt iſt / ſolle die Haupt-Ader / ohne ſonderbare Noth / nicht laſſen.

5. Nach 50. Jahren ſolle man die Median-Ader nicht mehr öffnen.

6. Nach 60. Jahren das Blut ſpahren.

2. Die Complexion des Menſchen wird ins gemein auf viererley Weiſe unterſchieden / als da iſt:

I.	Die Sanguiniſche	Complexion.
II.	Die Choleriſche	
III.	Die Phlegmatiſche	
IV.	Die Melancholiſche	

Dieſe viererley Complexiones des Menſchen werden von viererley Eigenſchafften zuſammen geſetzt / ſo ſich den vier Elementen vergleichen / welchen der Menſch unterworffen iſt. Als:

I. Die Sanguiniſche Complexion iſt warm und feucht / gleichet der Lufft / und dem Frühling.

Dieſe Complexion wird nachfolgender Geſtalt an den Perſonen erkennet:

1. So ſeynd dieſelbige Blutreich und feiſt / ſolcher Geſtalt / wann der Fleiſchreiche Leib ohne viele Fettigkeit warm und feucht / als mit vielem Blut begabt / oder Blutreich iſt.

2. Die jenige / ſo Blutreich / ſeynd gemeiniglich frölich und luſtig / hören oder erzählen gerne ſelbſten luſtige Hiſtorien oder Gedichte / muntern andere zur Frölichkeit auf / und ſeynd eines aufrichtigen Gemüths.

3. Die jenigen / ſo ſich über neue Sachen / luſtige Fabeln und Gedichte erfreuen.

4. Welche den Fleiſchlichen Begierden / wegen Mänge des Saamens / zu viel ergeben und nachhängen.

5. Jngleichem werden für Blutreich geſchätzet die jenige / ſo durch Mahlzeiten und Gaſtereyen erfreuet / dem guten Wein und bäſten Speiſen nachtrachten.

6. Ebenmäſſig die / ſo gerne lachen / und eine ſchöne helle und blühende Farbe haben.

7. Jtem / die jederzeit ein fröliches Angeſicht / ſchöne Farb und wolgeſtalten Leibs ſeynd.

 8. Seynd

8. Seynd fähig / allerhand luſtige / nützliche und taugliche Künſte zu erlernen / eines groſſen Verſtandes und guter Vernunfft.

9. Werden nicht leichtlich zornig; dann die viele Feuchtigkeit des Bluts untertruckt die Begierde der Gall / die ſonſten eine Urſache des Zorns iſt.

10. Blutreiche Menſchen ſeynd auch ins gemein freygebig und guthertzig / und im geringſten nicht geitzig.

11. Die jenigen / ſo eine rothe Farbe haben / ſeynd gleichfals Blutreich; dann die Feuchtigkeit des Bluts theilet der Haut die Farbe mit.

12. Endlich ſeynd auch dieſer Complexion die jenigen / ſo gerne allerhand liebliche Muſic und Seitenſpiel hören; und ferner

13. Die jenigen / ſo ſtarck von Leib und keck ſeynd; dann ſolches komt von der Hitze des Blutes her.

II. Die Choleriſche Complexion iſt heiß und trocken / gleicht dem Feuer und dem Sommer.

Dieſe Complexion wird bey den Menſchen erkennet auf nachfolgende Art und Weiſe:

1. Erſtlich / die jenigen / welche ſolcher Complexion zugethan / ſeynd in Verrichtung ihrer Sachen gar behend / und dieſes thun ſie gantz ohnbeſonnen und unbedachtſam mit einer Ungeſtümmigkeit.

2. Seynd Ehrgeitzig und übermüthig.

3. Haben einen guten Verſtand / und begreiffen leichtlich eine Sache.

4. Mögen viel eſſen / und können die Speiſen leichtlich vertragen.

5. Wachſen groß auf von Leibe.

6. Seynd ſtarck und keck / ſuchen derowegen bald eine Schmache zu rächen.

7. Seynd gutthätig und freygebig / inſonderheit gegen dem jenigen / von welchem ſie hoffen Ehre zu erlangen.

8. Trachten jederzeit nach hohen Ehren.

9. Seynd rauch und haarig am Leibe.

10. Item / argliſtig und betrüglich.

11. Gähzornig wegen überflüſſiger Hitz und Bewegung der Gall.

12. Seynd dünn und mager / auch wegen der überflüſſigen Hitze.

13. Haben eine bleiche und gelbe Farbe.

III. Die Phlegmatiſche Complexion iſt kalt und feucht / gleichet dem Waſſer und dem Winter.

Deroſelben Kennzeichen ſeynd nachfolgende:

1. Seynd ſchwach und Krafftloß.

2. Feiſt und aufgeblaſen wegen der Kält und Feuchtigkeit.

3. Seynd zum Müſſiggang geneigt.
4. Seynd ſchläfferig / wegen der Kälte und Feuchte des Hirns.
5. Eines langſamen und geringen Verſtandes.
6. Seynd langſam uud ſchläfferig im Gehen.
7. Speyen ſtättig aus / und ſeynd bleich im Geſicht.

IV. Die Melancholiſche Complexion iſt kalt und trocken / vergleicht der Erden und dem Herbſt.

Die Kennzeichen derſelbigen ſeynd nachfolgende:

1. Dieſe haben böſe Sitten / wünſchen ſich offt den Todt / und fallen in Verzweiffelung.
2. Seynd traurig und argwöniſch / daß man ihnen nach dem Leben ſtrebe.
3. Reden nicht viel.
4. Begreiffen leichtlich allerley Künſte / und ſeynd tauglich zum Studieren.
5. Haben einen kurtzen Schlaff.
6. Seynd ſtandhafftig in ihren Sachen / und was ſie ſich einmal vornehmen / ſtehen ſie nicht bald darvon ab.
7. Seynd allezeit furchtſam.
8. Seynd neidig / geitzig / und haben ein braunſchwartzlichtes Blut.

III Die Zeit des Aderlaſſens betreffend; ſo ſollen zur Ader laſſen / nach vorherbeſchriebenen vier Complexionen.

I. Die Sanguiniſchen und jungen Leute / ſo über 14. Jahr alt ſeynd / vom Neuen Liecht ● / bis zum Erſten Viertel ☽. Wann der Mond ohnverletzt in der ♍ Jungfrau allenthalben / auſſerhalb des Bauchs und der Gedärmen.

II. Die Choleriſche / als Jung und Mannbare / ſo über 25. Jahr / vom Erſten Viertel ☽ / bis zum Vollmond ○. Nach dem Mond / wann derſelbige iſt im Krebs ♋ / Scorpion ♏ und Fiſchen ♓. Auſſerhalb der Bruſt / Augen / Leber / Miltz / Seiten / der Blaſen / und der Füſſe.

III. Die Phlegmatici, die alten Leute / ſo über 49. bis 60. Jahr / nach dem Letzten Viertel ☾. Wann der Mond iſt in der Wag ♎ und Waſſermann ♒ / auſſerhalb der Lenden und Schienbein.

IV. Die Melancholici, als da ſeynd die Alten Mannbaren / ſo über 30. Jahr / nach dem Vollmond ○ / bis zu dem Letzten Viertel ☾. Wann der Mond iſt im Wider ♈ und Schützen ♐ / auſſerhalb der Zähn / Augen / Ohren / Haupt und Hüffte.

1. Ferner ſolle man die Aderläſſe anſtellen nach dem Lauff der Sonnen

nen ☉ und Jupiters ♃ / ſelbigen nach kan man auch den Mond betrachten / jedoch zufälliger Weiſe.

2. In allzugroſſer Hitz oder Kälte der Zeit ſolle man keine Adern öffnen; dann damals die Natur mehr zu ſtärcken / als zu ſchwächen / welche Schwächung / durch Entziehung des Geblüths / und durch Benehmung der lebhafften Geiſter daſelbſten verurſachet wird.

3. Zur Ader ſollen laſſen die jenigen Leute / von 14. bis auf das 60. Jahr / und wo es die Natur erfordert / und die Kräffte des Leibs ausſtehen mögen / können der Aderläß ſich gebrauchen / auch ältere und jüngere Leute; dann hier nicht auf das Alter / ſondern auf die Leibskräfften zu ſehen iſt.

4. In gemeiner Uberfüllung des Geblüts iſt wenig daran gelegen / was für eine Ader geöffnet werde / weiln alles Blut aus der Leber durch die Hol-Ader in den Leib ausgetheilet wird.

5. Ins gemein ſeynd die Läſſen gut bey dieſen Aſpecten ✶ / △ ☉ und ♄. ☌ / ✶ / △ ☉ und ♃. ✶ / △ ☉ und ♂. ✶ / △ ♄ und ♃. ✶ / △ ♃ und ♂. ✶ / △ ☉ und ☽. ☌ / ✶ / △ ♃ und ♀ ☌ ✶ / △ ♃ und ☿. ☌ / ✶ △ ♃ und ☽. ☌ ☉ und ♀. Wann die Sonne bey keinem böſen Fixſtern laufft.

6. Zu fliehen ſeynd dieſe Aſpecten / ☌ / □ / ☍ ♄ ☉. □ / ☍ ♃ ☉. ☌ □ / ☍ ♂ ☉. ☌ / □ / ☍ ♄ ♃. ☌ / □ / ☍ ♂ ♃. ☌ / □ / ☍ ☉ ☽. Wiewol die ☌ ☉ ☽ zur Abwendung abſcheulicher Kranckheit ſonſten gebrauchet wird.

7. Es ſeynd auch zu vermeiden die böſen Fixſtern / die mit der Sonnen ☉ entweder auf- oder untergehen / oder mit derſelben über die Mittags-Lini ſchreiten.

Solche ſeynd nun das Haupt Meduſæ, im 21. Grad des Stiers ♉. Das Aug ges Stiers ♉ im 4. Grad der Zwilling ♊. Die rechte Schulter Orionis im 24. Grad der Zwilling ♊. Der Hercules im 18. Grad des Krebs ♋. Des Löwen ♌ Schwantz im 21. Grad der Jungfrau ♍. Die Mittägige Schal der Waag ♎ im 9. Grad des Scorpions ♏. Des Scorpions Hertz im 4. Grad des Schützens ♐.

8. Es ſeynd aber die allerbäſten Aderläſſe / wann die Sonne gehet in ihrem eigenen ✶ und △ unverletzt: Item / im ✶ und △ Horoſcopi, oder nach Beſchaffenheit der Complexion im ✶ und △ ♄ / ✶ und △ ♃. ✶ und △ ♂. Auch ✶ und △ ☽ nach den Nativitäten.

9. Nach obigen Complexionen ſollen derowegen laſſen

I. Die Sanguiniſchen im ✶ und △ ☉ ☽.
II. Die Choleriſchen im ✶ und △ ☉ ♄.
III. Die Phlegmatiſchen im ✶ und △ ☉ ♃.
IV. Die Melancholiſchen im ✶ und △ ☉ ♂.

10. Im

10. Im Frühling und Sommer pflegt man gemeiniglich auf der rechten / im Herbſt und Winter aber auf der lincken Seiten zu laſſen.

11. Vom 12. (22.) Julii / bis zum 12. (22.) Aug. ſo lang die Sonne ☉ im Löwen ♌ gehet / ſolle man / ſo viel müglich / auſſerhalb der höchſten Noth / nicht zur Ader laſſen.

12. Uber vorgeſagtes / ſollen / nach den vier Complexionen / zur Ader laſſen:

1. Die Sanguiniſchen / wann die Sonn ☉ und Mond ☽ ſeynd im irdiſchen Zeichen im Stier ♉ / Jungfrau ♍ und Steinbock ♑.

2. Die Choleriſchen / wann Sonn und Mond im wäſſerigen Zeichen / als im Krebs ♋ / Scorpion ♏ und Fiſchen ♓.

3. Die Phlegmatiſchen / wann Sonn und Mond im hitzigen Zeichen / als im Wider ♈ und Schützen ♐.

4. Die Melancholiſchen / wann Sonn und Mond in lüfftigen Zeichen / als in der Wag ♎ und Waſſermann ♒.

13. In andern Zeichen / als im Stier ♉ / Zwilling ♊ / Löwen ♌ und Steinbock ♑ / wann der Mond wird angetroffen / ſolle man kein Blut laſſen; dann hierdurch Lähme / Ohnmacht / Huſten / Heiſſerkeit / Handzittern / Trägheit der Schenckel / ja offtermals der gähe Todt dardurch verurſachet werden kan; es ſeyen dann gute Aſpecten vorhanden.

14. Auſſer der höchſten und unumgänglichen Noth ſolle keine Perſon in dem Abnehmen des Monds einige Ader öffnen laſſen / ſondern allezeit in dem Wachſen und Zunehmen deſſelbigen / will er anders des Nutzens / der Geſundheit und guter Erſprießlichkeit von demſelbigen gewärtig ſeyn.

15. Es würde auch mancher ſein Leben weiter mit guter Geſundheit in neun oder zehen Jahren länger hinaus führen / wo er nicht ſo unverantwortlich mit ſeinem edelſten Schatz des Leibs / dem Geblüt / umgienge / und daſſelbige / ohne Noth und Gefahr / heraus lieſſe / und verſchwendete.

16. Damit man / zum Uberfluß / ferner wiſſen möge / auf welchen Tag durch das gantze Jahr gut oder nicht gut zur Ader laſſen ſeye? Setzen wir nachfolgende gemeine

Laß-Tafel.

Erſtlich ſolle man anfangen / wann das Neue Liecht ● wird / iſt es Vormittag / ſo muß man an demſelbigen Tage anfangen zu zählen; Iſt aber das Neue Liecht ● Nachmittag / ſo muß man den andern Tag anfangen / und darbey keiner Zeichen achten ſie ſeyen gut oder böß.

Der 1. Tag / nemlich ein ● Liecht / iſt böß / und verlieret man die Farbe im Geſicht.

2. Iſt böß/ überkommt ein Fieber.
3. Iſt böß/ fält man in eine böſe Kranckheit/ Krampff/ Tod.
4. Iſt böß/ Kranckheit / gähen Todt.
5. Iſt böß/ verſchwindet das Blut.
6. Iſt gut laſſen/ Waſſer und Blut.
7. Iſt böß/ wegen des Magens/ man verlieret den Appetit.
8. Iſt ebenmäſſig böß dem Magen.
9. Iſt böß / man wird krätzig am gantzen Leib.
10. Iſt böß/ überkommt ein flüſſig Geſicht.
11. Iſt gut/ macht Appetit zu Eſſen und Trincken.
12. Iſt gut/ man wird geſchickt am gantzen Leib.
13. Iſt böß/ man verliert den Appetit zu Eſſen und Trincken.
14. Iſt böß/ eine Kranckheit.
15. Iſt gut/ zu Eſſen und Trincken.
16. Iſt gar böß/ und der gefährlichſte Tag in dem gantzen Jahr.
17. Iſt gut/ und dienet zur böſen Geſundheit durchs gantze Jahr.
18. Iſt gut/ und geſund.
19. Iſt böß/ und beſorglich.
20. Iſt böß/ Kranckheit zu beſorgen.
21. Iſt gut zu allen Dingen.
22. Iſt gut/ und weichen die Kranckheiten.
23. Iſt gut/ vertreibt die Kranckheiten/ und ſtärckt die Glieder.
24. Iſt gut/ nimmt alle böſe Dämpffe hinweg.
25. Iſt gut/ ſchärpfft den Verſtand.
26. Iſt ſehr gut / und iſt man das gantze Jahr vom Schlag und Fieber befreyet.
27. Iſt böß/ zu beſorgen den gähen Todt.
28. Iſt gar gut.
29. Iſt böß.
30. Iſt böß.

IV. **Vor der Aderläß hat man folgendes in Acht zu nehmen:**

1. Etliche Tage vor der Aderläſſe ſolle man ſich ringdauiger Speiſen gebrauchen/ die ein gutes Blut machen/ damit das grobe und zähe Blut flüſſiger werde/ und bäſſers an die ſtatt komme.

2. Es iſt auch nützlich und gut / daß man zween oder drey Tage vorhero bade / auch etliche Trüncklein vom Eſſig-Syrup einnehme / und nicht an dem Tage/ da man zur Ader laſſen will.

3. Man ſolle nicht zur Ader laſſen/ wann man erſt vom Schlaff aufgeſtanden/

geſtanden / ſondern zuvor ein Stund zwo oder drey hernach / unterdeſſen ſich ein wenig ergangen und ermuntert.

4. Vor der Aderläß ſolle man auch ein weich geſotten Ey eſſen / und einen Trunck guten Wein darauf thun.

5. Die Ader ſolle man zuvor / wann man will / mit ein wenig Oel beſtreichen und reiben / damit das Blut erweichend und flieſſend werde.

6. Das Glied / daran man laſſen will / ſolle auch ziemlich mit warmen Tüchern gerieben werden / damit die Feuchtigkeit deſto zärter werde / und leichter auszuführen.

Nota. So nach geſchlagener Ader etwan das Blut ſich nicht ſtellen laſſen wolte / ſo ſolle man Kupffer-Waſſer auf ein Eiſen Blech brennen / darnach das Pulver auf die Wunde ſtreuen / dieſes thut auch das Kupffer-Waſſer-Oel.

Item / ſo man ohnmächtig würde / nimmt man ein Trüncklein gutes Weins: So die Ader nach dem Laſſen auflaufft und geſchwollen / ſo ſiedet man Rauten in Oel / und ſchlägts über.

V. Wie viel man Blut laſſen ſolle / hat man ins gemein dieſe Regel: Man läſſt das Blut ſo lang gehen / inſonderheit wann daſſelbige ſchwartz und dick iſt / bis daß es im Lauffen lauter / röther und dünner wird.

2. Ob man viel oder wenig Blut laſſen ſolle / muß man ſich nach der Kranckheit / Geſundheit / Alter / Complexion, und andern Umſtänden / ſo wol der Zeit als der Perſon richten.

3. Junge und gar alte Leute ſollen nicht viel Blut von ſich laſſen; dann die Jungen bedürffen ihr Blut zur Nahrung und Vermehrung. Die Alten ſeynd an den Kräfften ohne das ſchwach / und wann denſelbigen das Blut entgehet / ſo entgehen ihnen auch die Wärme / darauf erfolget ihnen viel Phlegma, aus dieſer entſpringen viel Kranckheiten / als der Schlag / die Gichter / Lähme / und dergleichen.

4. Mittelmäſſige Leute von 30. bis 50. Jahren mögen ziemlich viel Blut laſſen.

5. Im Frühling mag man doppelt ſo viel Blut weg laſſen / als ſonſten in den andern Zeiten des Jahrs nur einfach; dann im Frühling nimmt das Blut im Menſchen zum nechſten überhand.

VI. An welchem Glied man laſſen ſolle / dienet folgender Unterricht:

1. Für das Hauptwehe / wann daſſelbige vornen iſt / ſo läſt man auf dem Daumen. Iſt es aber hinten / ſo läſt man hinter den Ohren.

2. Für das Zahnwehe / ſolle man unter der Zungen laſſen.

3. Für das Miltz und Lungenwehe / bey dem kleinen Finger.

4. Für die Enge der Bruſt / die Median auf dem Arm.

5. Die Seitenwehe / am Rucken ob den Lenden.

6. Für das Kniewehe / Lenden oder Füſſe / ſo ſolle man laſſen auf der groſſen Zehe.

7. Für tobendes Hirn und Hauptwehe / ſo läſt man an der Stirn.

8. Für den Fluß und Geſchwer der Augen / zu beyden Seiten die Adern an den Schläffen; für die Flüſſe und für das Augenwehe / die Adern in den Augenwinckeln.

9. Für Ohrenwehe und Thränen der Augen / die drey Adern / ſo hinter den Ohren ſtehen.

10. Für das Singen der Ohren / die zwey Aederlein in denſelbigen.

11. Für den Grind des Haupts / und Geſchwulſt des Antlitz / auf der Naſe eine Ader / dieſe iſt zum Haupt und Augen gut. Und für die Geſchwulſt des Geſichts / zwo Adern an dem Leffzen im Mund.

12. Für Zahnwehe und Hauptflüſſe / unter der Zungen die zwo Adern.

13. Für Taubheit und Hirnflüſſe / die Adern hinten an dem Haupt.

14. Für die Geſchwulſt der Backen / der Zähn und Kählen; am Halß zwo Adern.

15. Für die Geſchwulſt des Hertzens / eine Ader unter den Knien.

16. Für das Hirn und Magenwehe / die Median auf den Armen.

17. Für den Krampff und das Grimmen / zwo Adern am Elenbogen.

18. Für das Miltz / Lebern und Zittern der Hände / die Leber-Ader an jedem Arm.

19. Für die Bleiche des Angeſichts / zwo Adern zwiſchen dem Zeiger-Finger und dem Daumen.

20. Für die Geſchwulſt des Miltz / zwo Adern an den Händen.

21. Für die Geſchwähr / zwo Adern an den Knien.

22. Für die Waſſerſucht und Geſchwulſt / an dem Schienbein zwo Adern.

23. Für Augenwehe und Blattern im Geſicht / zwo Adern auf der groſſen Zehen.

24. Für die fallende Sucht / zwo Adern auf der kleinen Zehen.

25. Für das Grieß / zwo Adern unter den Knotten innerhalb der Füſſen.

26. Für Hüfft / Nierenwehe und Geſchwulſt des Gemächts / zwo Adern unter den Knotten auſſerhalb des Fuſſes.

27. Kein Weibsbild ſolle auf dem Arm laſſen / es ſeye dann vierzehen Tage über dero natürlichen Reinigung verfloſſen.

28. Will eine Weibsperſon ihre Zeit befördern / ſo ſolle ſie ein Tag 2. oder 3. vorhero auf dem Fuß zur Ader laſſen; Auf dieſe Weiſe wird ihr die

Aderläß ſehr nützlich und gut ſeyn. Kan man aber auch bey dieſen Puncten den wachſenden Mond auch zugleich darbey haben / ſo iſt es deſto bäſſer und erwünſchter zu guter Geſundheit.

29. Die Aderläſſen auf Händen und Füſſen / aber beſagter maſſen angeſtellet / ſeynd die allernützlichſte / geſundeſte / und weit / weit vorzuziehen denen / ſo auf den Armen angeſtellet werden.

30. In der Läſſe / zur Fortſetzung der Geſundheit / auf den Armen / kan man ausſchlieſſen den Lauff des Monds ☽ in den Zwillingen ♊ / weiln dieſelbige über Hände und Arme zu gebieten haben.

31. Im Nierenſchmertzen / pflegt man die Frau- oder Roſen-Ader zu ſchlagen / am Schenckel / neben dem innern Knoden / da dann zu vermeiden der Mond ☽ in den Fiſchen ♓.

32. Gleichfals kan man dieſes Zeichen übergehen / wann im Hüfftwehe / die Hüfft-Ader / unter dem äuſſerſten Knoden / oder aber auf der Höhe des Fuſſes gegen dem Knoden geöffnet wird / welches mehr auf der rechten als lincken Seiten zu geſchehen pflegt.

33. Wann man im alten Schmertzen des Haupts die Stirn-Ader öffnet / kan man vermeiden den Stand des Monds ☽ im Wider ♈.

34. Ebenmäſſiger Stand kan füglich übergangen werden in Eröffnung der Adern unter der Zungen / welche Oeffnung ſonſten zu geſchehen pfleget in der Bräune.

35. In dieſer Kranckheit werden auch geöffnet die Adern bey der Troſſel / am vordern Halß unter dem Kien / zu dieſer Zeit iſt zu meiden der Mond ☽ im Stier ♉.

36. Und ſo auch zu ſchlagen wäre die Brand-Ader an den Waden / kan in ſolchem Fall ausgeſchloſſen und vermeidet werden der Mond ☽ im Waſſermann ♒.

VII. Was nach der Aderläſſe zu thun ſeye? So iſt zu wiſſen:

1. Man ſolle nicht alſobalden anf die Aderläſſe eſſen.

2. Aufs wenigſte ſolle man eine Stunde oder ſechs nach der Aderläß des Schlaffs ſich enthalten.

3. Man ſolle ringdauliche Speiſe brauchen / ruhig und friedlich ſeyn.

4. Alles was von Milch gekocht / wie nicht weniger die Milch an ſich ſelbſten / ſolle man meiden.

5. Man ſolle keine rohe Früchte eſſen / nicht viel trincken.

6. Alle Dinge / ſo innerlich und äuſſerlich kälten / als den Lufft / ringe Kleider / ſitzen auf kalten Steinen / ſonderlich das Haupt fürnemlich / und die Füſſe vor Kälte zu bewahren / auch trüben Lufft / neblicht / dunckel / und feuchtes Wetter ſolle man gäntzlich vermeiden.

7. Vor allen Dingen ſolle man ſich ein Tag drey oder vier der Mäſſigkeit befleiſſigen / und ſich des Beyſchlaffs enthalten.

8. Zum Eſſen iſt verlaubt / weich geſotten Eyer / junges Lamm- und Geiß-Fleiſch / friſche Hecht und Berſing; hingegen Käß / ſauer Kraut / und dergleichen verbotten.

9. Wermuth-Wein und Bier zu trincken ſolle man ebenmäſſig bleiben laſſen / dann ſolches macht ſchlaffend.

10. Nach der Aderläſſe ſolle man ein Tag drey oder vier nicht baden.

VIII. **Vom Nutzen der Aderläſſe hat man nachfolgenden Bericht:**

Es hat das Aderlaſſen / wie männiglich bewuſt / auch die tägliche Erfahrung ſolches genugſam beweiſet / nicht geringen Nutzen / in dem des Menſchen Geſundheit / durch eine gute und zu rechter Zeit angeſtellte Aderläß / erhalten / und wo Mangel daran ſich befünde / auch wiederbracht wird / nicht weniger / als durch das Purgieren und andere Artzneyen. Dann der gantze Leib / oder das krancke Glied / viel ſicherer durch das Aderlaſſen / dann durch eingenommene Artzneyen entladen wird. Sintemal / was einmal im Leib kommt / allerding darinnen bleibt / es ſeye der Sach zu viel oder zu wenig gethan / es bringe Nutz oder Schaden. Da man hingegen im Aderlaſſen ſeines bäſten Gefallens handeln / und das Blut ſtellen oder flieſſen laſſen mag / wann / wie / und ſo viel als man will. Bringet demnach das Aderlaſſen nachfolgende Nutzbarkeiten mit ſich:

1. Es ſtärcket das Hirn.
2. Erwärmet das kalte Marck.
3. Die innerlichen Glieder werden von vielen Beſchwerlichkeiten entladen.
4. Das Undäuen wird geſtillet / wie auch offt die Ruhr.
5. Die Sinne werden geläutert.
6. Der verlohrne Schlaff wird wieder gebracht.
7. Trauren und Bekümmernuß wird benommen.
8. Der verlohrnen Stimm und dem Gehör wird geholffen.
9. Die Kräfften des gantzen Leibs werden gemehret.
10. Es ſtillet den Zorn.
11. Das Miltz und Leber wird gereiniget.
12. Die Bruſt purificiret.
13. Bewahret alles / was nahe bey dem Hertzen iſt / als den Magen / Schlund / und dergleichen.
14. Endlich benimmt das Aderlaſſen den nicht natürlichen Schmertzen des Hertzens.

IX. Wie /

IX. Wie / und was man aus dem gelaſſenen Blut urtheilen ſolle.

Nachdeme man nun vorgelehrter maſſen zur Ader gelaſſen / ſo ſetzt man das ausgelaſſene Blut fein gemächlich mit dem Becken an einem ſchattichten Ort / ſo nicht gar zu warm / noch zu kalt seyn ſolle / läſt es ſo lang ſtehen / bis daß es ſich genugſam geſetzt / und erkaltet ſeye. Iſt demnach das Blut

1. Schön roth / mit ein wenig Waſſer oben verdeckt / ſo bedeut es eine gute Natur und Geſundheit.
2. Roth und ſchäumig / bedeut zu viel Geblüt.
3. Roth mit einem ſchwartzen Ring / Hauptwehe.
4. Schwartz mit Waſſer oben überſchwemmt / Fieber.
5. Schwartz mit Waſſer unterſetzt / Waſſerſucht.
6. Schwartz mit einem rothen Ring / Gicht und Podagram.
7. Schwartz und ſchäumig oder eytterig / böſe Feuchtigkeiten und kalte Melancholiſche Flüſſe.
8. Weiß Blut / iſt eine Anzeigung zeher Feuchtigkeiten und Verſchleimungen.
9. Weiß und ſchäumig / zu viel dicke Feuchtigkeiten und Flüſſe.
10. Blau / Wehe am Miltz oder Melancholey ſamt böſen Feuchtigkeiten.
11. Grün / Wehe am Hertzen / oder eine hitzige Gall.
12. Gelb oder bleich / Wehe an der Leber / und Aufſtoſſung der Gall.
13. Gelb und ſchäumig / zu viel Hertzwaſſer.
14. Gantz wäſſerig / ſchwache Leber / oder daß der Magen mit dem Tranck überladen.
15. Dick / hart / und zähes Blut / iſt eine Anzeigung des Leibs Verſtopffung oder der Melancholey.
16. So das Blut oben giſcht / ſo iſt die Bruſt unluſtig.
17. Bleich / bedeut die Miltzſucht / und Kälte des Hertzens.
18. Gelb und bleich / einen böſen Magen / der nicht wol däuet / und verſtopffet iſt.
19. Dunckelblau und roth / und mannichfarbig / wie ein beſprengtes Tuch / Zittern des Hertzens / den Schlag / und unruhigen Schlaff.
20. Rothgelb und fahl / ſchwache Leber / die nicht gutes Blut macht.
21. Kirſchenfarbe / eine hitzige Leber.
22. Ohne Waſſer / Truckenheit des Hertzens und Leibes / darauf folgt gerne der Auſſatz.
23. Braun und ſchwartz / viel Feuchtigkeit mit vielen Grinden.
24. Gantz ſchwartz / grobe ungedäute Feuchtigkeit der Leber.

25. Körnlein oben im Blut ſchwimmend / ſo bekommt der Menſch ein Geſchwähr.

26. Geſtehet das Blut bald nach dem Laſſen / ſo bedeutet es einen warmen Leib. Wo nicht / einen kalten Leib.

Nota. Man ſolle ein Bircken Rüthlein ins Blut legen / oder damit durchreiſſen / iſt das Blut zähe / ſo iſt es böß und fiebrig. Iſt es mürb / ſo iſt es gut.

27. Ferner ein ſchön roth Blut iſt mäſſig / warm und feucht / ſüß / und die bäſte Nahrung des gantzen Leibes und aller Glieder.

28. Ein ſchaum / dunckel / grün und gelbe Farbe des Geblüths / iſt Choleriſch / heiß und trocken.

29. Wäſſerig / weiß und dünn / kalt / feucht / ungeſchmack / Phlegmatiſch.

30. Schwärtzlicht / ſpröd / ſchwer und Melancholiſch.

X. Vom Purgieren.

Allhier hat der Hausvatter folgenden Bericht und Unterricht / daß nemlich die Natur noch allezeit in dem Menſchen / er lebe ſo ordentlich als er wolle / etwas von Feuchtigkeiten übrig läſſet / ſo nicht verzehret wird / daraus dann ein unreines Geblüth ſich verſamlet / und hernach durch daſſelbige vielerley Kranckheiten verurſachet werden. Folget demnach daraus / daß die Ausführung ſolcher Feuchtigkeiten / ſo man Purgatio nennet / nechſt dem Aderlaſſen und Schwitzen unter die vornehmſte Artzneyen gehöre / und alſo auch hochnöthig ſeye.

Bey dem Purgieren aber hat man kürtzlich nachfolgendes zu beobachten:

I. Den Unterſcheid der Perſonen.

II. Die Zeit.

III. Die Purgation.

IV. Wie man ſich in und nach der Purgation zu verhalten habe.

I. Den Unterſcheid der Perſonen betreffend / ſo ſolle 1. keine Mannsperſon ſich unterſtehen / in dem wachſenden oder zunehmenden Mond zu purgieren; es erfordere es dann die unumgängliche Nothwendigkeit / und das Gutdüncken eines verſtändigen Artzts.

2. Wird ein Weibsbild zu anderer Zeit purgieren / als bey Annahung ihrer natürlichen Reiniguug / ſo wirds ihr ſchädlich ſeyn / und nach und nach bald diß- / bald jenes erwecken / ob mans ſchon nicht gleich in Obacht nimmt / oder gewahr wird.

3. Wie / wann / und welcher Geſtalt Kinder und krancke Leute purgieren ſollen / muß man deroſelben Zuſtand / und anderer Umſtände / zuvor

zuvor wiſſen / und durch Rath und Gutbefinden eines erfahrnen Artztes verrichten.

4. Die Melancholici ſollen mehr purgierende Artzney dann erbrechende gebrauchen.

5. Die Phlegmatiſche ſollen purgieren im ✶ und △ ☉ und ♂ und ♃.

6. Die Melancholici im ✶ und △ ♃ und ♂.

7. Die Choleriſche im ✶ und △ ♄ und ♀.

8. Schwangere Frauen mögen eine ſanfftе Purgation einnehmen / vom 4. bis den 7. Monat / aber nicht unter noch über beſagte Zeit.

Nota. Wann ein Geſunder bey ſich befindet ein Reiſſen im Bauch / und Schmertzen in den Lenden / auch Schwäche in den Knien / ſo ſolle er unterſich purgieren.

II. Die Zeit des Purgierens anbelangend / ſo hat zwar die Noth kein Geſetz / es iſt aber alles / was ordentlicher Weiſe und zu rechter Zeit geſchehen kan / bäſſer als auſſer demſelbigen. Damit aber der Hausvatter hiervon etwas weniges Nachricht habe / ſeynd folgende Anmerckungen in Acht zu nehmen:

1. In gar zu groſſer Hitze / wie auch in groſſer Kälte / ſolle man nicht purgieren.

2. Im Winter ſolle man durch Stuhlgänge / und

3. Im Sommer durch Brechen purgieren / je nachdeme es für gut geachtet wird / und die Umſtände ſelbiges erfordern.

4. Wann man eine Purgation oder Artzney zum Brechen einnehmen will / ſo ſolle ſolches geſchehen / wann der Mond ☽ im Wider ♈ / Stier ♉ und Steinbock ♑ iſt.

5. Wann der Mond ☽ iſt im Stier ♉ / Löwen ♌ / Jungfrau ♍ und Waſſermann ♒ / ſo hat die Purgation wenig Würckung / wann ſie gleich ziemlich ſtarck zugerichtet iſt.

6. Alſo auch / wann der Jupiter ♃ mit dem Mond ☽ conjungiret wird / ſo würcket die Purgation gar wenig; dann um dieſe Zeit iſt die Natur des Menſchen gar ſtarck.

7. Am bäſten iſt es / drey oder vier Tage nach dem vollen Mond ○ zu purgieren; dann da nehmen die Humores in den Menſchlichen Leibern ab.

8. Die bäſte Zeit zu Artzneyen iſt auch / wann der Mond ☽ in wäſſerigen Zeichen gehet / ſonderlich in dem Krebs ♋ und Fiſchen ♓.

9. Ferner nach den 12. Himmliſchen Zeichen / ſo iſt gut zu purgieren
Durch Latwergen / in dem Krebs ♋.
Durch Pillen / in den Fiſchen ♓.
Durch Träncke im Scorpion ♏.

Durch Clyſtier / in der Jungfr. ♍ / Wag ♎ und Waſſermañ ♒.
Stärckende Artzneyen ſolle man nehmen im Stier ♉ / Steinbock ♑ und Jungfrau ♍.
Digeſtiva und däuende Artzneyen / in den Zwillingen ♊ / Waſſermann ♒ und Fiſchen ♓.

10. Nach den Planeten ſolle man purgieren:

Das Haupt / wann der Mond ☽ ſchwach iſt.
Bruſt und Zunge / wann der Mercurius ☿ auch nicht ſtarck.
In Ausführung der Gall und Reinigung der Nieren ſolle Mars ♂ Krafftloß ſeyn.
Reinigung des Hertzens / ſolle die Sonne ☉ nicht mächtig ſeyn.
In Reinigung der Leber und des Geblüths / ſolle Jupiter ♃ ſchwach ſeyn.

11. Die Purgationes muß man etwan von der 4. 6. bis 9. Stund Vormittags nehmen / hernach bis um 11. Uhr darauf faſten.

12. Die Perſonen / ſo ſtarcken Leibs / auch zum Erbrechen nicht gewohnet / ſollen purgierende Artzney gebrauchen / vornemlich im Winter.

13. In den Hundestagen ſolle man in den heiſſen Landen keine purgierende Artzney gebrauchen. In den kalten Landen aber hat es keine Gefahr.

14. Im Abnehmen des Monds ſeynd die Purgationes báſſer zu gebrauchen / als im Zunehmen / ſonderlich in den guten Aſpecten ♃ und ♀.

15. Bey der ☌ ☽ ♀ / ☌ ☽ ♃ / und ☌ ☽ ☊ werden die purgierende Artzneyen geſchwächt / und würcken nicht viel.

16. So man in den wiederkäuenden Zeichen / als im Wider ♈ / Stier ♉ / und Steinbock ♑ / laxierende Artzneyen gebrauchet / ſo machen dieſelbige einen Eckel / und bewegen zur Erbrechung / vornemlich wo der Planet / ſo dem Mond zugethan / über der Erde iſt.

III. Die Purgationen betreffend / ſo ſeynd deroſelben vielerley / müſſen aber alle nach den Zuſtänden und der Kranckheit des Menſchen von einem verſtändigen Artzt / und nicht / wie offt geſchicht / von einem alten Weib / Marckſchreyer / hinfahrenden Schuler / Landlauffenden Vaganten / und dergleichen Perſonen angenommen werden / welche ins gemein alle Kranckheiten mit einerley Purgation zu helffen verſprechen / ſich aber bald unſichtbar mit dem Geld aus dem Staub machen / und den armen Patienten in ſchwere Kranckheit dahinten und ſtecken laſſen. Wann dann die überflüſſige Feuchtigkeiten / ſo ſich im Leibe natürlicher Weiſe aufhalten / nicht einerley Art und Natur ſeynd. Eben darum ſo iſt nicht nur einerley purgierende Artzney vonnöthen; dann / eine beſondere purgierende Artzney erfordert der Schleim.

Eine beſondere/ die Gall. Eine beſondere/ die Melancholey. Eine beſondere/ die vermiſchte Feuchtigkeiten/ und ſo fortan.

Die Purgationen aber ins gemein geſchehen entweder durch
1. Pillen.
2. Getränck/ Säffte oder
3. Pulver.
4. Clyſtier / und dergleichen.

Sollen aber alle nach den Zuſtänden der Kranckheiten / Unterſcheid der Perſonen / Alter / Zeit und Natur / dem Patienten appliciret und gebrauchet werden.

Von einer jeden Purgation in ſpecie zu ſchreiben: Nemlich / wie dieſelbige ſolle præpariret/zugerichtet/und nachdem es des Patienten Kranckheit erfordern möchte / verſchrieben werden / iſt hierinn unſer Vorhaben nicht / in deme / wie obgeſagt / wir ſolches den verſtändigen Aertzten heimweiſen ; dem Hausvatter aber unſers Meyerhofes / in Ermanglung und Fall der äuſſerſten Noth / nur etliche wenige Haus-Artzney in ſpecie nachfolgends an ſeinem Ort / aus Chriſtlicher Schuldigkeit / mitzutheilen nicht umgehen können.

IV. **Wie man ſich in und nach der Purgation verhalten ſolle** / hat man ſich hierinn ebenmäſſig zu richten nach des Patienten und Krancken Zuſtand ; Ins gemein aber nur nachfolgendes in Acht zu nehmen:

1. Vor dem Einnehmen der Artzney oder Purgation ſolle man/durch Rath eines Artztes/ erweichende Sachen gebrauchen / und den Magen mit Eſſen und Trincken nicht beſchweren.

2. Morgends ſolle der Patient ſich von aller Unreinigkeit ſäubern / nüchtern verbleiben / und alsdann / nach verrichtem Gebet / die Artzney zu ſich nehmen.

3. Pillen können in einem Apffel-Muß / Quetſchen / oder ſonſten / nachdeme es der Menſch gewohnet / zu ſich genommen werden.

4. Getränck / ſolle laulicht / in einem warmen Waſſer und zugedeckten Gefäß erwärmet werden.

5. Pulver / können in Wein oder Fleiſchbrühe genommen ; und ſollen alle dieſe purgierende Artzneyen Morgens frühe gebrauchet werden.

6. Andere laxierende Artzneyen / als die Franckfurter Marocoſin-Angelic, und dergleichen Pillen / können eine Stunde vor / oder auch mit dem Eſſen gebraucht werden.

7. Nach dem Einnehmen der Artzney / ſolle ſich der Patient in guter Ruhe halten / damit die Artzney nicht etwan / wie offt zu geſchehen pfleget / überſich ſtoſſen möge. Dieſes aber zu verhüten / ſolle der Patient ein Tüchlein in Eſſig oder Roſen-Waſſer netzen / ſelbiges um den Halß binden / oder dar-

an riechen/ auch etwas von überzuckerten Aniß in Mund nehmen/ den Unwillen damit zu ſtillen.

8. Wann die Artzney gar hefftig und ſtarck / ſo kan der Patient wol darauf ſchlaffen.

9. Iſt aber die Artzney gemein / und nicht ſtarck / ſo ſolle man ſich des Schlaffs enthalten / aber ſich nicht viel bewegen / es ſeye dann / daß die Artzney nicht würcken wolte.

10. Wann aber die Purgation ihren Fortgang gewinnet/ ſo ſolle der Krancke ſich aller Speiſe enthalten / jedoch nach Gelegenheit der Perſonen und andern Zufällen.

11. Damit die Artzney deſto bäſſer würcken möge / ſo kan der Patient eine warme ungeſaltzene Erbſen-Brühe zu ſich nehmen.

12. Wann die Artzney gar zu ſtarck purgieren wolte/ ſo ſolle man ſich in ſtiller Ruhe halten / die Arme mit warmen Tüchern reiben und binden laſſen/ auch eine Hüner-Brühe / darein etwas weniges von Granaten-Aepffel getruckt/ eſſen/ den Leib und den Nabel mit Roſen- und Maſtix-Oel warm ſchmieren / und ſich im Bett halten.

13. Wann die Artzney gar nicht purgieren wolte / vornemlich wann es Pillen ſeynd / ſo nimmt man um Neun Uhr ein wenig Hüner-Brühe/ thut darein zwey Loth Manna / ſetzts zum Feuer / läſts ein wenig laulicht werden / daß es zergehe / und nicht ſiede / ſeyhet es durch ein ſaubers Tüchlein / und trinckts.

14. Wann nach vollbrachter Purgation ein Durſt erfolget / ſo iſts eine Anzeigung der genugſamen Würckung.

XI. Vom Schwitzen.

Bey dem Schwitzen oder Schweißtreibenden Artzneyen / hat man ſich gleichfals nach den Umſtänden des Patienten zu richten ; vornemlich aber nachfolgende wenige Anmerckungen nicht aus der Acht zu laſſen:

I. Den Unterſcheid der Perſonen / deroſelbigen Natur und Kranckheit.

II. Die Zeit.

III. Die Artzney.

IV. Was nach dem Schwitzen zu thun ſeye?

I. Den Unterſcheid der Perſonen anbelangend / wie dann nicht weniger deroſelbigen Natur und Kranckheit / ſo iſt zu wiſſen / daß ſolche viel und mancherley ; dann / etliche ſeynd jung oder alt / ſchwach oder ſtarck / etliche leichtlich / andere aber langſam zum Schweiß geneigt ; und die Kranckheiten ingleichem unterſchiedlich / abſonderlich in der Peſt und hitzigen Fiebern/

hat

hat man demnach in ſolchen Fällen ſich nach eines erfahrnen guten Artztes Rath zu richten/ und demſelbigen zu folgen.

1. Gallſüchtigen Leuten bekommet das Schwitzen nicht wol/ wegen Zertheilung der groſſen Hitze/ ſo in demſelbigen iſt.

2. Matte Perſonen/ ſo nicht viel Kräffte haben/ ſollen das Schwitzen meiden; dann ſie werden ſonſten durch das Schwitzen noch matter.

3. Wer durch Schwitzen die Feuchtigkeit aus dem Magen/ Gedärm und der Mutter treiben will/ thut thöricht und nicht wol.

4. Die Feuchtigkeit/ ſo durchs Schwitzen ſolle ausgeführet werden/ muß entweder von Natur dünn ſeyn/ oder erſtlich dünn gemacht werden.

5. Der Leib muß erſtlich vor allen Dingen purgieret werden/ ehe man ſchwitzen will.

6. Bey Flüſſen/ Schlag/ Lenden- und Gliederwehe/ auch andern alten und kalten Kranckheiten/ ſo iſt das Schwitzen gut.

7. In Peſtilentziſchen und gifftigen Fiebern iſt das Schwitzen ebenmäſſig gut/ und hat man weder auf die Kranckheit/ noch auf die Kräffte des Patienten ſo genau nicht zu ſehen.

8. Wo viel Feuchtigkeit im Leibe iſt/ da muß man nicht mit dem Schwitzen zu ſtarck treiben/ ſonſten gehet die Feuchtigkeit auf einmal zu ſtarck heraus/ verſtopffet die Poros, oder Schweißlöcher der Haut/ und verurſachet oder vermehret daſelbſten eine Fäulung.

II. Die Zeit der Artzneyen/ ſo den Schweiß beförden/ ſollen in hitzigen Zeichen/ als im Wider ♈ und Schützen ♐ genommen werden; dann damals die Schweißlöcher offen ſtehen.

2. Im Stier ♉/ Jungfrau ♍ und Steinbock ♑/ als kalten und trocknen Zeichen/ werden die Schweißlöcher zugeſchloſſen; wird derowegen die Artzney zum Schwitzen in ſolcher Zeit unnützlich gebraucht.

III. Die Schweißtreibende Artzneyen ſeynd gemeiniglich Geträncke/ und werden dieſelbige von einem verſtändigen Artzt/ nach Beſchaffenheit der Perſonen und Kranckheiten/ verordnet. Wie aber dieſelbige præpariret und zugerichtet/ in unterſchiedlichen Nothfällen zu gebrauchen ſeyen/ wird der Hausvatter nachfolgends in unſerer Haus-Apotheck und Beſchreibung der Artzneyen/ an ſeinem Ort ferner Nachricht finden und zu ſehen haben.

IV. Nach dem Schweiß hat der Patient erſtlich ſich mit warmen Tüchern abzutrocknen/ in ein ander ſaubers Bett/ nach deſſen Umſtand und Gelegenheit/ zu legen/ und den kalten Lufft zu meiden/ ein wenig darauf zu ruhen/ nachgehends/ wann es die Kranckheit oder der Zuſtand leiden will/ mit einem in Wein geweichten und geröſten weiſſen Brod und Triſſeny zu erquicken.

Nota. Was von der Haus-Artzney ins gemein noch beyzubringen wäre / gehen wir / die Weitläufftigkeit zu vermeiden / hiemit vorbey / bevorab / weiln aus beſagtem / der verſtändige Hausvatter Anleitung genug / wie derſelbige ſich in unterſchiedlichen Fällen zu verhalten hat. Im übrigen wollen wir in ſpecie von jeder Kranckheit / und deroſelben Medicin, (jedoch den hochverſtändigen Aertzten hierinn nichts vorgeſchrieben haben) ſo viel als das enge Spatium dieſes Wercleins leiden will / und bey unſerm Meyerhofe nöthig zu wiſſen ſeyn möchte / nachfolgende kürtzliche Anweiſung an gehörigem Ort thun / dahin wir den Günſtigen Leſer hiemit verweiſen wollen.

CLASSIS XXXIX.

Von allerley Kräutern zur Artzney.

EHe wir zur Beſchreibung der Artzney gelangen/wollen wir der Hausmutter unſers Meyerhofes vorhero einen kurtzen Unterricht mittheilen; nemlich / wie dieſelbige die vornehmſte Kräuter und Wurtzeln / zur Artzney dienlich / ausſuchen und einſamlen ſolle / auch worzu ein jedes in allerhand Kranckheiten und Zuſtänden zu gebrauchen ſeye / in nachfolgender Ordnung:

I. Zu dem Haupt.

1. Für das Hauptwehe / ſo von böſer Feuchtigkeit herkommet.

Alantwurtz.	Müntz.
Baſilien.	Majoran.
Epheu.	Römiſchen Köhl.

2. Für das Hauptwehe/ ſo von Kälte herkommet.

Blaue Violen.	Majoran.
Balſam.	Oſterluzey.
Cardobenedicten.	Poley.
Camillen.	Römiſchen Köhl.
Epheu.	Doſten.
Guckauchlauch.	

3. Für das Hauptwehe/ ſo von groſſer Hitze herkommet.

Alaun.
Bethonien.
Bilſenkraut.
Roſen.
Saurampff.
Seeblumen.
Stabwurtz.

4. Für den Schwindel des Haupts.

Baſilien.
Cardobenedicten.
Galgant.
Lavendel.
Mäußohr.
Poley.
Roſen.
Stoecaßblum.
Zaunreben.

5. Für Haupt-Geſchwär.

Salbey.
Schlüſſelblum.

6. Für die Schuppen des Haupts.

Andorn.
Majoran.
Meliſſen.
Naterwurtz.
Weiß Köhl.

7. Für Niß/ Läuß und Milben des Haupts.

Salbey.
Römiſchen Köhl.

8. Für das Geſchwär am Hirn.

Blaue Mertz-Violen. Meyenblümlein.

9. Für den Erbgrind.

Andorn.

10. Für die Hirnwütung und Unſinnigkeit.

Andorn.
Baſilien.
Majoran.
Wilder Klee.
Stoecasblumen.
Salbey.
Toſt.

11. Zur Gedächtnuß.

Balſamkraut.
Cardobenedicten.
Majoran.
Wilder Klee.

12. Das

12. Das Hirn zu ſtärcken.

Balſamkraut.
Camillen.
Cardobenedicten.
Fenchel.
Gelbe Violen.
Meliſſen.
Meyenblum.
Ochſenzung.
Poley.
Wilder Klee.

13. Haar wachſend zu machen.

Beyfuß.
Römiſchen Köhl.
Stabwurtz.

II. Zu dem Geſicht.

1. Für blöde Augen.

Bilſenkraut.
Braunwurtz.
Ritterſporn.

2. Für die Dunckelheit der Augen.

Augentroſt.
Boragen.
Fenchel.
Lavendelblümlein.
Müntz.
Natterwurtz.
Ottermeng.
Poley.
Welſcher Quendel.
Weberkraut.

3. Für die Fell und Flecken in den Augen.

Augentroſt.
Benedicten.
Bitinellen.
Bethonien-Blätter.
Eppich.
Fenchel.
Gundermund.
Gelbe Violen.
Rauten.
Schöllwurtz.
Spitz Wegrich.
Scharlach.
Salber.
Wermuth.

4. Für rinnende Augen.

Fenchel.
Hufflattich.
Stabwurtz.
Wüllkraut.
Cardobenedicten.
Roſen.
Teuffels-Dreck:

5. Für die Flecken im Geſicht.

Daubenkropff.
Schlüſſelblum.
Schöllwurtz.
Weberkarten.
Hufflattich.

6. Das Geſicht im Alter zu ſtärcken.

Bethonien-Blätter. Rauten-Blätter.
Fenchelkraut. Rothe Roſen.
Erdbeerkraut. Verbenas.
Hanenbiß. Tormentill.
Epheu. Säudiſteln.
Hanentritt. Schöllwurtz.
Bibinellen. Wilde Pappeln.
Liebſtöckel-Blätter. Weinreben-Blätter.

7. Für roth trieffende Augen.

Augentroſt. Blau Wolgemuth-Blumen.

III. Zu den Ohren.

1. Für das Sauſen und Singen in den Ohren.

Boragen. Müntz.
Mäußohr.

2. Für das Rinnen der Ohren.

Balſamkraut. Ochſenzung.
Bilſenkraut. Schlangenkraut.
Epheu. Saturey.

3. Für das Ohren-Geſchwär.

Breit Wegrich. Sinngrün.
Camillen.

4. Für die Würm in den Ohren.

Andorn. Weberkraut.
Raden. Wermuth.
Ringelblumen.

5. Zum Gehör.

Gundelreb. Wermuth.

IV. Zu der Naſen.

1. Blutwurtz. Toſter.
Spitz Wegrich. Weggraß.

2. Für das Naſen-Geſchwär.

Natterwurtz. Schlangenwurtz.

V. Zu dem Mund.

1. Für die Fäulung im Mund und Zahnfleiſch.

Breit Wegerich.
Boragen.
Eiſenkraut.
Geißblatt.
Holwurtz.
Natterwurtz.
Schöllwurtz.
Spitz Wegrich.
Wüllkraut.

2. Für die Bräune im Mund.

Balſamkraut.
Boragen.
Gänßzung.

3. Für den Krebs im Mund.

Liebſtöckel.

4. Für den ſtinckenden Mund.

Bachmüntz.
Coriander.
Eppich.
Galgant.
Guldenklee.
Müntz.
Wermuth.

5. Für die Blattern oder Sehren im Mund.

Blaue Mertz-Violen.
Bronn-Leberkraut.
Guckauchlauch.

VI. Zu den Zähnen.

1. Für alle Schmertzen der Zähne.

Bachmüntz.
Bilſenkraut.
Breit Wegrich.
Garben.
Gundelreben.
Hyſop.
Müntz.
Natterwurtz.
Mäußohr.
Wüllkraut.
Raden.
Teuffels-Dreck:
Toſten.

VII. Zu der Zungen.

1. Für das Zungen-Geſchwär.

Boragen.
Cardobenedicten.

VIII. Zu dem Halß.

1. Für das Halß-Geſchwär.

Boragen.
Braunellen.
Knobloch.

2. Für das Zäpfflein.

Güldenklee.
Zapffenkraut.

3. Für das Kähl-Geſchwär.

Liebſtöckel.

4. Für den Kropff.

Breit Wegrich.
Spitz Wegrich.

5. Für heyſere Stimm.

Geißblatt.
Liebſtöckel.
Römiſchen Köhl.
Wüllenkraut.

6. Für ſchweren Athem.

Alantwurtz.
Alraun.
Andorn.
Bethonien.
Boragen.
Camillen.
Dreyfaltigkeit.
Eiſenkraut.
Geißblatt.
Graſſebletten.
Hünerdarm.
Holwurtz.
Hyſop.
Knobloch.
Kalmuß.
Meliſſen.
Natterwurtz.
Oſterlucey.
Ochſenzung.
Schlangenwurtz.
Tauſendgüldenkraut.
Teuffels-Dreck.
Welſcher Quendel.
Zaunreben.

7. Für den Huſten.

Breit Wegrich.
Braunellen.
Blaue Mertz-Violen.
Holwurrtz.
Hyſop.
Knobloch.
Natterwurtz.
Schlangenwurtz.
Tauſendgüldenkraut.
Vergiß mein nicht.
Ritterſporn.
Zaunreben.

8. Für den Durſt.

Groß Waldwurtz.
Guckauchlauch.
Saurampffer.
Seeblumen.

9. Für das Blutauswerffen.

Balſamkraut.
Egelkraut.
Mäußohr.
Müntz.
Roſen.
Weggraß.

IX. Zu der Bruſt.

1. Für das Bruſt-Geſchwär.

Abbiß.
Beyfuß.
Bingelkraut.
Braunellen.
Gelbe Lilien.
Sinnau.
Toſten.

2. Für die Schwindſucht.

Andorn.
Cardobenedicten.
Egelkraut.
Eiſenkraut.
Majoran.
Mäußohr.

3. Für alle Kranckheiten der Bruſt und Lungen.

Bronnkreß.
Breit Wegrich.
Dreyfaltigkeit.
Eiſenkraut.
Engelſüß.
Egelkraut.
Fenchel.
Geißblatt.
Gundelreb.
Guckauchlauch.
Holwurtz.
Müntz.
Oſterlucey.
Ochſenzung.
Springwurtz.
Weiß Lilien.
Zaunreben.

4. Für das Bruſt-Geſchwär der Weiber.

Balſamkraut.
Vergiß mein nicht.

5. Für geſchwollene Weibs-Brüſte.

Müntz.
Storchſchnäbel.
Vergiß mein nicht.
Wilder Eppich.

6. Die Weiber-Milch zu vermehren.

Baſilien.
Fenchel.
Meyenblümlein.

7. Für Engigkeit der Bruſt.

Eiſenkraut. Kalmuß.
Geißblatt. Ochſenzung.
Hyſop. Wüllkraut.

X. Zu dem Magen.

1. Für des Magens Geſchwulſt.

Camillen. Toſten.
Liebſtöckel.

2. Für des Magens Unwillen.

Balſamkraut. Poley.
Braunellen. Springwurtz.
Griechiſch Diptam. Roſen.
Müntz.

3. Für die Hitz des Magens.

Braunellen. Saurampffer.
Camillenblum. Roſen.
Durchwachs.

4. Für erkalten Magen.

Bachmüntz. Sanickel.
Balſamkraut. Saturey.
Beyfuß. Scharlach.
Galgant. Singrün.
Gundelreb. Springwurtz.
Hyſop. Tauſendgüldenkraut.
Müntz.

5. Den Magen zu ſtärcken.

Alantwurtz. Mettern.
Coriander. Poley.
Müntz. Taubenkropff.
Majoran. Wermuth.

XI. Zu der Leber.

1. Für die Hitz der Leber.

Bethonien. Ochſenzung.
Boragen. Salbey.
Gänßzung. Weiß Lilien.

2. Für die Leberſucht.

Breit Wegrich.	Ringelblum.
Camillenblumen.	Tauſendgüldenkraut.
Graßwallwurtz.	

3. Für verſtopffte Leber und Miltz.

Agley.	Güldenklee.
Balſamkraut.	Guckauchlauch.
Beyfuß.	Haſelwurtz.
Bethonien.	Hünerdarm.
Bingelkraut.	Kalmuß.
Bibernellen.	Müntz.
Bronnen-Leberkraut.	Ochſenzung.
Griechiſcher Diptam.	Saurampffer.
Eiſenkraut.	Salbey der wilde.
Fenchel.	Schlüſſelblum.
Geißblatt.	Tauſendgüldenkraut.

XII. Zu dem Miltz.

1. Den harten Miltz zu erweichen.

Griechiſcher Diptam.	Römiſcher Köhl.
Majoran.	Weiſſer Senff.
Oſterlucey.	Wermuth.

2. Für allerley Miltzkranckheit.

Breit Wegrich.	Müntz.
Hohlwurtz.	Tauſendgüldenkraut.
Odermeng.	Wilder Eppich.

3. Für die Waſſerſucht.

Benedictenwurtzel.	Majoran.
Beyfuß.	Odermeng.
Cardobenedicten.	Poley.
Diptam.	Sinngrün.
Eppich.	Teuffels-Dreck.
Fenchel.	Weiß Lilien.
Haſelwurtz.	Wermuth.
Hyſop.	Wolffs-Milch.
Knebloch.	Wilder Salbey.

4. Für die Gelbſucht.

Agley.
Beyfuß.
Benedictenwurtz.
Boragen.
Bachmüntz.
Bronn-Leberkraut.
Camillenblumen.
Diptam.
Eiſenkraut.
Epheu.
Fenchel.
Gänßzung.
Gundelreb.
Hyſop.
Mäußohr.
Müntz.
Natterkraut.
Ottermeng.
Poley.
Roſen.
Salbey.
Schöllwurtz.
Saurampffer.
Tauſendgüldenkraut.
Vergiß mein nicht.
Wermuth.

5. Für das Seitenſtechen.

Gänßzung.
Hohlwurtz.
Kalmuß.
Liebſtöckel.
Oſterlucey.

XIII. Zu dem Hertzen.

1. Das Gifft von dem Hertzen zu treiben.

Boragen.

2. Für das Hertzzittern.

Abbiß.
Boragen.
Gundelreb.
Meyenblum.
Seeblum.

3. Das Hertz zu ſtärcken.

Baſilien.
Boragen.
Majoran.
Meyenblümlein.
Poley.
Seeblumen.
Vergiß mein nicht.

4. Für die Ohnmachten.

Gänßzung.
Ochſenzung.
Meyenblumen.
Poley.

XIV. Zu

XIV. Zu dem Bauch.

1. Für das Bauchwehe.

Odermeng.
Oſterlucey.
Mäußohr.
Camillenblumen.
Wüllkraut.
Körbel.
Wilder Klee.
Andorn.

2. Für den Durchlauff.

Coriander.
Blutwurtz.
Egelkraut.
Roſen.
Seeblumen.
Toſten.

3. Für das Bauchgrimmen oder Colic.

Balſamkraut.
Camillenblumen.
Cardobenedicten.
Boragen.
Eſchlauch.
Gelbe Lilien.
Güldenklee.
Meyenblumen.
Mäußohr.
Müntz.
Peterſillien.
Ritterſporn.
Römiſcher Köhl.
Sinngrün.
Schelwurtz.
Stabwurtz.
Eiſenkraut.
Toſten.

4. Für die Bauchwürm.

Welſcher Quendel.
Balſamkraut.
Knobloch.
Wilde Salbey.

5. Für die Bärmutter.

Schöllwurtz.
Stabwurtz.

6. Für das Stechen im Bauch.

Weberkarten.

7. Für die Verſtopffung.

Bingelkraut.
Knobloch.
Roſen.
Zaunreben.
Eiſenkraut.

8. Für das Lendenwehe.

Balſamkraut.
Andorn.
Eiſenkraut.
Haſelwurtz.

Körbel.

Körbel.	Harnkraut.
Alantwurtz.	Raden.
Peterſillien.	Wilder Galgant.

9. Für den Stein.

Diptam.	Groß Klee.
Erdbeerkraut.	Raden.
Epheu.	Toſten.
Fenchel.	Wilder Klee.
Garb.	Liebſtöckel.

10. Für den Lendenſtein.

Alantwurtz.	Odermeng.
Boberellen.	Ritterſporn.
Eiſenkraut.	Geißblatt.
Eſchlauch.	Stabwurtz.
Camillenblumen.	Spitz Wegrich.
Gundelreb.	Meerhirß.
Groß Klett.	Toſten.
Klein Klett.	Weiß Köhl.
Eybiſch.	Eppich.

11. Für den Nierenſtein.

Agley.	Spitz Wegrich.
Beyfuß.	Stabwurtz.
Camillenblum.	Müntz.
Geißblatt.	Vergiß mein nicht.

12. Für das Grieß.

Alantwurtz.	Ritterſporn.
Boberellen.	Liebſtöckel.
Eiſenkraut.	Weiß Köhl.
Eſchlauch.	Spitz Wegrich.

13. Für die rothe Ruhr.

Breit Wegrich.	Gundelreb.
Boragen.	Ochſenzung.
Blutwurtz.	Odermeng.
Egelkraut.	Spitz Wegrich.
Eybiſch.	Toſten.
Gelb Lilien.	Weggraß.

14. Für die weiſſe Ruhr.

Blutwurtz.
Camillenblumen.
Roſen.
Weggraß.

15. Zu dem Stuhlgang.

Aron.
Bethonien.
Bingelkraut.
Camillenblumen.
Hundszungen.
Peonien-Roſen.
Ritterſporn.
Seeblumen.
Taubenkropff.
Tauſendguldenkraut.

16. Für die Winde im Bauch.

Saturey.
Welſcher Quendel.
Wilder Klee.

XV. Zu dem Hindern.

1. Für die Geſchwulſt des Afftern.

Blaue Mertz-Violen.

2. Für die Feigwartzen.

Eiſenkraut.

3. Zu dem Afftterdarm.

Aron.
Oſterlucey.
Mäußohr.

4. Für die Geſchwulſt des Afftern.

Blaue Mertz-Violen.

XVI. Von dem Harn.

1. Den Harn zu befördern.

Boberellen.
Beyfuß.
Camillenblumen.
Cardobenedicten.
Eppich.
Garb.
Hyſop.
Heidelbeer.
Eibiſch.
Liebſtöckel.
Haſelwurtz.
Majoran.
Knobloch.
Peterſillien.
Ritterſporn.
Sinngrün.
Stoecasblumen.
Güldenklee.
Welſchen Quendel.
Weggraß.
Wilder Galgant.
Taubenkropff.
Zaunreben.

2. Für

2. Für das Harnbluten.

Eybiſch.

3. Für die kalte Piß.

Gelbe Lilien.
Lavendel.
Stabwurtz.
Toſten.

4. Für die Harnwinden.

Andorn.
Boberellen.
Meyenblumen.
Salbey.

XVII. Vom Menſtruo.

1. Für verſtopffte Weiber-Kranckheit.

Alantwurtz.
Bethonien.
Beyfuß.
Cardobenedicten.
Camillenblumen.
Calmuß.
Egelkraut.
Diptam.
Goldwurtz.
Geißblatt.
Knobloch.
Saturey.
Wermuth.
Zapffenkraut.

2. Für überflüſſige Weiberzeit.

Beyfuß.
Breit Wegrich.
Cardobenedicten.
Groſſe Wallwurtz.
Peonien-Roſen.

3. Für den weiſſen Fluß der Weiber.

Peterſillien.
Vergiß mein nicht.

4. Für Mutterkranckheit.

Bilſenkraut.
Bethonien.
Camillenblumen.
Cardobenedicten.
Calmuß.
Benedictenwurtzel.
Gelbe Violen.
Meyenblumen.
Oſterlucey.
Sinngrün.

5. Die Weiberzeit zu befördern.

Alantwurtzel.
Alraun.
Körbel.
Majoran.
Salbey.
Meerhirß.
Taubenkropff.
Weiß Lilien.

6. Die Geburt zu befördern.

Baſilien.
Balſamkraut.
Müntz.
Zapffenkraut.

7. Für die ander Geburt.

Breit Wegrich.
Gelbe Violen.
Peterſillien.
Poley.
Knobloch.
Zapffenkraut.

8. Zur todten Geburt.

Alantwurtz.
Alraun.
Beyfuß.
Camillen.
Gelbe Violen.
Oſterlucey.
Griechiſcher Diptam.
Peterſillien.
Salbey.
Tauſendgüldenkraut.
Weiß Lilien.
Vergiß mein nicht.

9. Zur Weiber Reinigung nach der Geburt.

Baſilien.
Majoran.
Peonien.
Weiß Lilien.

10. Die Mutter zu reinigen.

Balſamkraut.
Baſilienkraut.
Eiſenkraut.
Müntz.

11. Für die Nachgeburt.

Andorn.
Baſilien.
Oſterlucey.

12. Zur Fruchtbarkeit der Weiber.

Waſſer Wegrich.
Weiß Lilien.

13. Für den Fluß der Gülden-Ader.

Saurampffer.

14. Zu allen Gebrechen der heimlichen Glieder der Männer und Weiber.

Aron.
Goldwurtz.
Weiß Lilien.
Heydniſch Wundkraut.
Weggraß.

15. Für

15. Für den Bruch der jungen Kinder.

Durchwachs. Natterwurtz.
Leberkraut.

16. So jemand im Leib gebrochen.

Alantwurtz. Groſſe Wallwurtz.
Bethonien. Eybiſch.
Gelbe Lilien. Mäußohr.
Hufflattich. Vergiß mein nicht.
Körbel. Sinnau.

17. Für das kalte Wehe.

Aron. Oſterlucey.
Bethonien. Mettern.
Breit Wegrich. Raden.
Eiſenkraut. Schöllwurtz.
Holwurtz. Spitz Wegrich.

18. Für das tägliche Fieber.

Boragen. Teuffels-Dreck.
Cardobenedicten. Toſten.
Seeblumen. Wermuth.

19. Für das dreytägliche Fieber.

Boragen. Gäntzung.
Eiſenkraut. Weggraß.

20. Für das viertägliche Fieber.

Boragen. Wilder Eppich.
Blutwurtz. Odermeng.
Cardobenedicten. Spitz Wegrich.
Eiſenkraut. Weggraß.
Haſelwurtz.

21. Für die Melancholey.

Aron. Meerhirß.
Boragen Meliſſen.
Engelſüß. Ochſenzung.
Wilder Galgant.

22. Für das Podagram an den Füſſen.

Aron. Breit Wegrich.
Bingelkraut. Boberellen.

Taubenkropff. | Vergiß mein nicht.
Gundelreb. | Tag und Nacht.
Oſterlucey. | Holwurtz.

23. Für den Geſchwulſt der Füſſe.

Braunwurtz. | Ochſenzung.
Liebſtöckel.

24. Für die Gichter.

Beyfuß. | Groſſe Wallwurtz.
Blutwurtz. | Vergiß mein nicht.
Dreyfaltigkeit.

25. Für das wütende Gicht.

Bibinell. | Wüllkraut.

26. Für das Zittern der Glieder.

Cardobenedicten. | Meyenblümlein.
Lavendelblumen. | Spitz Wegrich.

27. Für die lahmen Glieder.

Camillenblumen. | Ringelbumen.
Geißblatt. | Roſen.
Eybiſch. | Salbey.
Odermeng. | Spitz Wegrich.

28. Für die fallende Sucht der alten Leute.

Bethonien. | Mäußohr.
Blaue Mertz-Violen. | Welſcher Quendel.
Cardobenedicten. | Spitz Wegrich.
Diptam. | Salbey.
Majoran. | Stoecasblum.
Meyenblümlein. | Sinnau.
Oſterlucey.

29. Für die fallende Sucht der jungen Kinder.

Peonien-Roſen.

30. Für den Schlag.

Bilſenkraut. | Meyenblum.
Braunellen. | Salbey.
Gelbe Violen. | Stabwurtz.
Geißblatt. | Stoecasblum.
Lavendel. | Zaunreben.
Majoran.

31. Für den Krampff.

Hohlwurtz. Oſterlucey.
Kalmuß. Salbey.

32. Für allerley hitzige Geſchwär.

Bilſenkraut. Lavendel.
Geißblatt. Poley.
Goldwurtz. Weiß Lilien.

33. Für die Räudigkeit.

Dreyfaltigkeit. Eppich.
Erdbeerkraut. Schöllwurtz.
Liebſtöckel. Salbey.
Camillenblum. Waſſerdoſten.
Feigblatten. Wüllkraut.

34. Für den Grind der jungen Kinder.

Abbiß. Geißblatt.
Balſamkraut. Taubenkropff.

35. Für das Hertzgeſperr der jungen Kinder.

Ochſenzung. Stabwurtz.

36. Für den Haarwurm.

Odermeng.

37. Für das Gliedergeſücht.

Liebſtöckel. Teuffels-Dreck.
Mäußohr. Storchſchnabel.

38. Für die Phantaſey.

Baſilien.

39. Das böſe Geblüt zu reinigen.

Engelſüß. Synau.
Erdbeerkraut.

40. Das gute Geblüt zu reinigen.

Boragen. Wilder Galgant.
Moren.

41. Das Blut in Wunden zu ſtillen.

Breit Wegrich. Natterwurtz.
Blutwurtz. Seeblum.
Bronnleberkraut. Groß Wallwurtz.

42. Für

42. Für das Nägelgeſchwär.

Zaunreben.

43. Für den Wolff.

Geißblatt.
Odermeng.

44. Für den Krebs.

Benedicten.
Geißblatt.
Hufflattich.
Natterwurtz.
Schöllwurtz.
Odermeng.

45. Für die Fiſteln.

Breit Wegrich.
Geißblatt.
Holwurtz.
Oſterlucey.
Gundelreb.
Raden.
Schöllwurtz.

46. Für den Krampff.

Holwurtz.
Calmuß.
Oſterlucey.
Salbey.

47. Für den Rothlauff.

Boberellen.
Coriander.
Durchwachs.
Spitz Wegrich.
Taa und Nacht.
Wüllkraut.

48. Für hitzige Apoſtemen.

Alraun.
Breit Wegerich.
Coriander.
Eybiſch.
Salbey.
Spitz Wegrich.
Hufflattich.

49. Für die Peſt.

Aron.
Braunellen.
Cardobenedicten.
Coriander.
Blaue Mertz-Violen.
Gänßzung.
Guckauchlauch.
Hünerdarm.
Ottermeng.
Natterwurtz.
Ritterſporn.
Seeblumen.
Saurampffer.
Schwalbenwurtz.
Toſten.

50. Für

50. Für den Brand.

Bingelkraut. Maßlieben.
Cardobenedicten. Tag und Nacht.
Geißblatt. Weggraß.
Hundszung. Wüllkraut.
Hufflattich.

51. Zu Peſtilentziſchen Blattern.

Andorn. Schöllwurtz.
Diptam. Taubenkropff.
Hufflattich. Gundelreb.

52. Für allerley Hitz im Leib.

Saurampffer. Tag und Nacht.
Seeblumen. Waſſer Wegrich.

53. Zu gebrandten Gliedern.

Eybiſch.

54. Zu Frantzöſiſchen Schäden.

Hundszungen. Dreyfaltigkeit.

55. Die Flechten zu vertreiben.

Bronnen-Leberkraut. Springwurtz.
Geißblatt. Tag und Nacht.

56. Zum Schwitzen.

Dreyfaltigkeit. Wolffs-Milch.
Hufflattich.

57. Knollen zu vertreiben.

Braunwurtz. Spitz Wegrich.
Hundszung.

58. Für den Ausſatz.

Erdbeerkraut. Natterwurtz.
Geißblatt. Raden.
Kleine Klett. Taubenkropff.

59. Für die Wartzen.

Wilder Eppich.

60. Für Antonius-Feuer.

Coriander. Weiß Lilien.

61. Für die Finnen.

Braunwurtz.

XVIII. Zu allerley Wunden und Schäden am Leib.

1. Zu den friſchen Wunden.

Griechiſcher Diptam. Heydelbeer. Hünerdarm. Schlangenwurtz. Weggraß. Wilder Klee.

2. Zu alten Schäden im Leib.

Braunwurtz. Bingelkraut. Egelkraut. Garb. Hünerdarm. Hundszung.

3. Zu böſen unreinen Wunden.

Camillenblumen.

4. Zu feuchten Wunden.

Benedictenwurtz. Knobloch.

5. Wunden zu hefften.

Sanickel. Tag und Nacht.

6. Zu zerknirſchten Gliedern.

Bachmüntz. Storchſchnabel. Weiſſen Senff.

7. Für geronnen Blut.

Abbiß. Eſchlauch. Groß Wallwurtz. Körbel. Natterwurtz. Storchſchnabel. Sanickel. Welſchen Quendel.

8. Dorn auszuziehen.

Holwurtz. Griechiſcher Diptam. Mäußohr. Scharlach.

9. Bein auszuziehen.

Holwurtz. Zaunreben.

10. Pfeil auszuziehen.

Holwurtz. Griechiſcher Diptam. Mäußohr. Zaunreben.

11. Spreiſ-

11. Spreiſſen auszuziehen.

Scharlach. Zaunreben.

12. Für den tobenden Hundsbiß.

Balſamkraut. Breit Wegrich.
Bethonien. Meyenblumen.

13. Für gifftige Thierbiß.

Beyfuß. Schlüſſelblum.
Breit Wegrich. Schwalbenwurtz.
Griechiſcher Diptam. Salbey.
Heidelbeer. Weggraß.
Ottermeng. Weiſſer Senff.

14. Für den Spinnenſtich.

Poley.

Wann bey einer wolbeſtellten Haushaltung auch hochnöthig / daß man allerley heilſame Kräuter pflantze / und einſamle / wie oben in der XI. Claß gelehret worden / ſelbige / im Fall der Noth / in fürfallenden Kranckheiten der Menſchen und des Viehes / bey Handen habe / und zu gebrauchen wiſſe; Als haben wir die vornehmſte Kräuter / deroſelben Natur und Tugend / der emſigen Hausmutter zur Nachricht / in Kürtze / nachfolgend ſetzen wollen:

I. Abthon / oder Gülden Widerthon.

Dieſes Kraut wird ins gemein gebraucht für Zauberey / oder Schäden / ſo durch Zauberey geſchehen.

Macht auch ſchön lang Haar wachſen.

II. Affodillwurtz.

Iſt warm und trocken.

In Wein geſotten und getruncken / treibt den Harn und der Frauen Zeit.

Hilfft wider die Gelb- und anfangende Waſſerſucht.

Erwecket Veneriſche Begierde.

Heilet den Schlangenbiß / wann man es in Wein trincket.

Widerſtehet auch dem Scorpionſtich.

Die runde Wurtzeln in Weinhefen geſotten und übergeleget / trocknet und heilet alle faule Geſchwär / und alle Schäden / ſo um ſich freſſen.

III. Agley oder Glockenblumen.

Iſt warm und trocken im erſten Grad.

Die Blumen und Saamen öffnen das Miltz / Leber und den Gallengang / ſeynd auch gut zur Gelbſucht.

Treibt der alten Weiber Zeit und den Harn / heilet die Wunden / und ſtillet das Grimmen im Leib.

Von dem Saamen giebt man den Kindern ein / wann ſie die Blattern haben / ſo treibt es dieſelbige heraus.

Das Kraut / Blumen und Saamen ſeynd auch gut zur Mundfäule und Scharbock.

IV. Alant.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Treibt aus den zähen feuchten Schleim auf der Bruſt / Lungen / Magen / Nieren und des Hertzens.

Iſt auch gut wider das Magenwehe / das von Kälte kommen iſt / und wider den Huſten / und die Winde / und alles / das von Kälte kommt.

Wer dieſes im Wein nicht gebrauchen kan / und ihme vor dem Geſchmack grauet / deme giebt man es in Pulver ins Eſſen vermiſchet / mit Kümmel-Pulver.

Aeuſſerlich gebraucht / iſt gut / wann man den Alant in Wein ſiedet / und das Haupt damit wäſchet / ſtillet das Hauptwehe / ſo von kalten Flüſſen entſtanden.

Ein Pflaſter aus der grünen Alantwurtzel gemacht und aufgelegt / heilet alle gifftige Biß / und leget nieder die Geſchwulſt in heimlichen Orten.

Die Blätter in Wein geſotten / und auf den Ort geleget / wo das Glieder wehe ſtarck anhält / es ſtillet daſſelbige / wie nicht weniger auch das Hüfftwehe.

Es hilfft auch wider die Lendenſucht und den kalten Piß.

V. Alraun.

Iſt kalt im dritten / und trocken im erſten Grad.

Diß wird ſelten innerlich gebraucht / dann ſo man es zu viel nimmt / ſo iſt es Gifft / wird aber durch Rettich / Rauten / Senff und Eſſig corrigiret.

Aeuſſerlich wird von dem Alraun / abſonderlich die runde / von der Wurtzel gebraucht / ſo 4. Jahr lang gut bleibt / hat Krafft zu verſtopffen / und zu ſtillen / die Blut ausſpeyen; auch kühlend und ſchlaffend zu machen.

Wer Hauptwehe hat / ſo von Hitze kommet / der ſtoſſe die Blätter / und binde ſie auf die Schläff. Es ſolle aber auch darzu nachfolgendes Oel gebrauchet werden.

℞. Die Aepffel / ſo auf dem Kraut des Alrauns wachſen / nimmt man / und weicht derſelbigen etliche eine Zeitlang in Baum-Oel ein / läſt ſie ſieden / und ſeyhet das in ein rein Glaß.

Diß Oel macht ſchlaffend / und benimmt die Hitze des Haupts / wann die Stirn und die Schläffe damit beſtrichen werden.

Diß Oel iſt auch gut / die Hitze der Apoſtemen oder Geſchwären hinweg zu nehmen / wann man dieſelbige zeitlich damit ſchmieret.

VI. Ampffer.

Iſt kalt und trocken im andern Grad.

Dieſe Wurtzel mit Eſſig vermiſchet / vertreibt die ſchwärende Grind oder das Schaben.

Wer dieſe Wurtzel in Waſſer ſiedet / und mit ſolchem Waſſer ſich wäſchet gantz warm / vertreibt das Jucken / iſt auch nützlich in dem Bad.

VII. Angelica.

Iſt trocken im andern / und warm im dritten Grad.

Dieſe Wurtzel hat groſſe Krafft das Hertz zu ſtärcken / treibt auch durch den Schweiß das Gifft und böſe Feuchtigkeit aus dem Leibe.

Oeffnet / machet dünn / heilet die Wunden / treibt der Frauen Zeit und die Geburt / iſt auch gut im Auffſteigen der Mutter.

Dienet wider die Peſt / und allerhand Gifft / heylet auch die tollen Hundsgebiß / wann man ſie aufleget.

VIII. Andorn.

Iſt heiß und trocken im andern Grad.

Dieſer wird zu Verſtopffung der Lungen / Leber und des Miltzes gebraucht.

Iſt auch gut zur Lungenſucht / Blut auswerffen / und den Weibern in ſchwerer Geburt.

Nota. Es ſchadet aber der Blaſen / muß derowegen / wann man ſolchen gebrauchen will / mit Süßholtz und Roſienlein corrigiret werden.

Wider den Huſten dienet dieſes Kraut / wann es mit trocknen Feigen in Wein geſotten wird.

Auf ſolche Weiſe vertreibt es auch den Blutgang und kalte Piſſe.

IX. Apoſtemenkraut.

Iſt trocken und warm bis zum andern Grad.

Dieſes wird gemeiniglich zu den Geſchwären oder Apoſtemen zu der Bruſt / Lunge / engen Athem und Huſten gebraucht.

Iſt auch ſehr dienlich in dem Seitenſtechen / treibt das Gifft und die Peſt.

Aeuſſerlich in dem Bad gebraucht / reiniget von der Krätz / vertreibt die

Flecken der Haut / den Erbgrind / und reiniget das Haupt von dem Grind und Ungeziefer.

X. Attich.

Hat die Krafft zu verzehren// zu theilen / und die Phlegma zu reinigen/ das iſt/ die böſe Feuchtigkeit und den Schleim.

Die Attichblumen haben gleiche Krafft mit den Holderblumen / die Blätter und Rinde führen die Wäſſerigkeit aus/reinigen die Mutter/treiben das Grieß und den Schweiß.

XI. Augentroſt.

Iſt warmer und trockner Natur im andern Grad.

Dieſes dienet zu dem Haupt und Augen / iſt auch gut zu einer ſchwachen Gedächtnuß.

Das Kraut in weiſſem Wein geſotten / und warm getruncken / iſt gut für die Gelbſucht.

XII. Adermenie oder Agrimonia.

Iſt heiß und trocken im zweyten Grad.

Wann dieſe grün geſtoſſen / und der Safft getruncken wird / vertreibt die innerliche Peſtilentz / und alle andere innerliche Geſchwär.

Wann dieſes geſtoſſen / und auf eines wüttenden Hundesbiß geleget wird / ſo heilet es denſelbigen.

Deſſen Safft vertreibt auch das Bauchwehe.

Wann man dieſes mit Hirſchzungen gebraucht/ iſt gut zu dem Miltz.

Die Wurtzel mit Wein geſotten und getruncken / kräfftiget die verlahmte Glieder.

Solche Wurtzel in der Speiſe genoſſen/ macht auch den Krebs heil an dem Menſchen.

Wer groſſe Müdigkeit in den Füſſen hat / der ſolle ſich baden in dem jenigen Waſſer/ worinn dieſes Kraut geſotten/ es hilfft gar wol.

Es dienet auch ſolches Bad wider den Stein den Blutreichen und hitzigen Menſchen/ iſt auch gut zur Verſtopffung/ und treibt den Harn.

XIII. Aron.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Es zertheilet den zähen Schleim im Magen / wie auch auf der Bruſt und der Lungen / treibt auch den Urin / öffnet die Verſtopffung / und curiret die Brüche.

Das ſchlechte Pulver dieſer Wurtzel verzehret alles faule übrige Fleiſch.

Wer ein ſchönes Angeſicht und eine ſubtiele Haut haben will/ der ſtoſſe die

die Wurtzel zu Pulver / und miſche das mit Roſen-Waſſer / und lege es an die Sonne / bis das Waſſer gar daraus getrucknet / und das zu 3. 4. oder mehrmahlen. Wann man es gebrauchen will / netzt mans wieder mit Roſen-Waſſer / reibt damit die Haut / ſo wird ſie ſchön klar.

XIV. Bachbungen.

Bachbungen erwärmt / befeucht mäſſig.

Iſt gut wider den Scharbock / treibt den Harn / zerbricht den Nieren- und Blaſenſtein.

Befördert der Weiber Zeit / treibt die todte Geburt / reiniget das Geſicht / mit Kleyen gemiſcht / und damit gerieben.

Heilet die Wunden / mit Saltz und Spinnweben darein gelegt.

XV. Baldrian.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Machet dünn / eröffnet innerlich / widerſtehet dem Gifft / treibt Schweiß und Harn.

Wird auch gebraucht zu blödem Geſicht.

Item / in der Peſt / auch wer engen Athem hat / iſt auch gut für das Seitenſtechen / zur verſtopfften Leber / Miltz / Harngängen.

Heilet die Brüch / iſt gut in der Gelbſucht / vertreibt die Flecken des Angeſichts / ſtillet das Kopffwehe / treibet der Weiber Zeit / trocknet die Flüſſe / heilet die Peſtilentziſche Beulen / ziehet Kugeln und Splitter aus der Haut / reiniget die alte Wunden.

Wird auch für das tägliche Fieber gebrauchet.

Innerlich.

Die Wurtzel geſotten / oder das Pulver mit Wein vermiſcht und getruncken / verzehret die Winde / ſtillet das Seitenwehe / heilet die kalten Flüſſe / treibt den Harn und der Weiber Blumen / wann dieſelbige eine Zeitlang zuruck geblieben.

Baldrian mit Süßholtz / Roſienlein und Anißkörnern geſotten / darvon getruncken / benimmt das Keuchen und den Huſten.

Baldrian in der Peſt für die Naſe gehalten / und daran gerochen / bewahret für böſem Zufall.

Diß iſt auch gut in den Wundträncken.

Aeuſſerlich.

Das gantze Gewächs ſamt den Wurtzeln grün zerſtoſſen / und um das Haupt gebunden / lindert deſſelben Schmertzen.

Die Wurtzel in Wein oder Waſſer geſotten / und in die Augen getropfft / macht klar Geſicht.

Nota.

Nota. Wider die Röthe und Schmertzen der Augen.

℞. Baldrian / Hauswurtz / Wegbreit und Eppich / ſtoſſe jedes beſonders / hernach preſſe den Safft daraus / nimm 1½. Loth von dieſem Safft von jedem / und miſche es unter einander / darunter vermenge Waitzen Semmelbroſem / ſo nicht geſaltzen ſeynd / mache daraus ein Pflaſter / legs alſo kalt über die Augen / thue darzwiſchen ein ſubtiel Leinen Tüchlein / es hilfft über Nacht / ob gleich die Augen mit Blut unterloffen wären.

XVI. Bärdillen.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Iſt gut für das Auffſtoſſen des Magens. Item / für das Grimmen im Leib.

Es machet dünn und eröffnet / zertreibt auch die Winde / zertheilet den zähen Tartariſchen Schleim auf der Lungen.

Aeuſſerlich

Wird es gebraucht zu den Pflaſtern und Bädern / inſonderheit wann die Weiber Wurtzel und Kraut nehmen / und ein Lenden-Bad darvon machen / ſo erweicht es die Mutter / und befördert die Monatliche Zeit.

Dieſe Wurtzel iſt auch ſehr dienlich den kleinen Kindern / die den Harn ſchwerlich ablaſſen / wann man nemlich die Wurtzel mit weiſſem Wein und Baum-Oel einmal auffſiedet / und Pflaſterweiß über das Gemächt warm bindet.

Innerlich

Treibt es den verſtopfften Harn / ſo von der Nieren und Blaſen herkommt / nemlich / wann man die Wurtzel im Wein oder Waſſer ſiedet / und trincket.

Dergleichen wircket ſie auch / zu Pulver geſtoſſen / und eingenommen / ſie heilet auch alle Gebrechen der Mutter.

Weme die Bruſt mit Flüſſen beſchweret iſt / der ſolle aus dieſer geſtoſſenen Wurtzel und Honig eine Latwerge machen / ſolches allgemählich im Munde halten und einſchlucken.

XVII. Bärſanickel.

Iſt kalt und trocken / zeucht zuſammen und ſtopfft.

Dieſes iſt ein treffliches Wundkraut / auch zu allen Brüchen / Blutgang und Leibsflüſſen / innerlich und äuſſerlich.

Dieſes Kraut mit gelben Blumen / iſt gut wider das Zahnwehe / gekäuet / wann der Zahnwehe von kalten Flüſſen herkommet; iſt derowegen auch gut dem kalten Haupt und Nerven.

XVIII. Ba-

XVIII. Baſilicon.

Blätter und Saamen ſeynd warm im andern Grad.

Befeuchten / löſen auf / und führen den zähen Schleim von der Lungen aus / auch treiben ſie der Frauen Zeit.

Wider das Hertzwehe oder Ohnmachten / ſolle man ſie in Wein oder Waſſer / nach der Menſchen Complexion, und auch nach der Zeit / ſieden / und mit Roſen-Waſſer einnehmen und trincken.

Oder die Nacht über in Wein gelegt / und darnach denſelbigen Wein getruncken. Wann ſie aber darinn geſotten worden / iſt ihre Krafft viel ſtärcker.

Auch ſo hilfft ſie däuen / und ſtopffet den Durchgang / der von Kälte kommen iſt.

Aber für allen Durchgang ſoll man ſie in Regen-Waſſer wol ſieden mit ein wenig Schlehen / und daſſelbige hernach trincken / dieſes ſtillet ſänfftiglich den Durchgang.

Der Saame geſotten und getruncken / befördert der Frauen Zeit.

Baſilien-Waſſer mit Roſen-Oel und Eſſig vermiſcht / auf die Stirn geleget / vermildert das Hauptwehe.

XIX. Batengel.

Groſſe Batengel / iſt warm im andern und trocken im dritten Grad.

Es reiniget die verſchleimte Bruſt / wann man daſſelbige in Wein ſiedet / hernach durch ein ſauber Tuch ſeyhet / mit Zucker præpariret / und getruncken.

Es mildert auch den Huſten / derentwegen geben es die Hirten auch dem Viehe ein.

Der Tranck von dieſem Kraut mindert auch das Miltz / und öffnet die verſtopffte Leber / treibt den Harn / bricht den Stein / und bringt der Weiber Zeit.

Aeuſſerlich dienet es den jenigen / ſo von einem vergifften Thier verwundet ſeynd / wann man es mit Eſſig vermenget und über den Schaden leget.

XX. Benedictenwurtz.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Zertheilet / ſtärcket / ziehet an.

Iſt gut zu dem Hertzen und dem Haupt / wird vornemlich gebrauchet / die Flüſſe zu trocknen / und das geronnen Geblüt zu vertheilen.

Wider den Schlag dienet abſonderlich dieſe Wurtzel / nemlich / wann man dieſelbige in Wein ſiedet / frühe nüchtern und Abends warm getruncken / dann es verzehret den Schleim / der an den Senn-Adern klebt.

Sie widerſtehet auch dem Gifft / und heilet alle innerliche Verwundung und Verſehrung.

Die Wurtzel den Ohnmächtigen für die Naſe gehalten / bringet dieſelbige wieder zurecht.

Zu allen Wunden / Fiſteln / Krebs und Muttermälern iſt dieſe Wurtzel ſehr nützlich / wann man ſie mit Wein oder Waſſer ſiedet / und alſo Pflaſterweiß aufleget / man ſtreuet auch die gepulverte Wurtzel in die offene Schäden.

Dieſe Wurtzel in Wein geſotten / und den Dampff von unten gefangen / bringet der Frauen Zeit.

In Regen-Waſſer geſotten / ein Tuch darein gedaucht / ſolches auf den Rucken und den Bauch geleget / ſtillet das Grimmen.

XXI. Beerenklau.

Wärmt / durchdringt / öffnet und zeitiget.

Den Saamen getruncken / treibt die Phlegmatiſchen Feuchtigkeiten durch den Stuhlgang.

In Wein oder Waſſer geſotten und getruncken / iſt gut zu der Leber und Geelſüchtigen / auch den Engbrüſtigen / und denen die das Hinfallen und Auffſteigen der Mutter haben.

Wider die Geſchwär / ſo aus kalter Materi kommen / ſolle man die Blätter dieſes Krauts ſtoſſen / und mit alten Schweinen Schmeer auflegen.

Weme das Miltz ſehr erhärtet / der ſolle die Blätter von dieſem Kraut ſtoſſen / ſelbige etliche Tage in Oel legen / hernach ausgetruckt / und mit Wachs zu einem dünnen Sälblein gemacht / ſich damit über dem Miltz geſalbet / es erweichet daſſelbige wieder ſänfftiglich / lindert / und hilfft.

XXII. Beerlapp.

Iſt kalter und trockner Natur.

Iſt derowegen gut zu allen hitzigen Gebrechen / und lindert die Schmertzen / ziehet die Hitze heraus / inſonderheit bey dem Podagra ſtillet es die brennende Hitze / nemlich / wann mans in Wein ſiedet / und aufleget.

Dieſes Kraut oder Mooß in Wein geſotten / und darvon getruncken / vertreibt den Stein / dieſes verrichtet auch das daraus gebrannte Waſſer.

Das Pulver darvon in rothem Wein getruncken / ſtillet den Durchlauff / und die rothe Ruhr.

Die kleine Citronenfarbe ſubtiele Blühe von Beerlapp wird gedörret / iſt ſehr gut wider den Stein.

XXIII. Bertram.

Grün / wärmet und trocknet im andern Grad.

Dürr / im dritten Grad.

Iſt gut für das geronnene Blut / nemlich / wann man die Blätter mit den Blumen zerſtoſſet / und überleget / ſo zertheilen und verzehren ſie daſſelbige.

Für das Zahnwehe iſt dieſes Kraut ſehr gut / wann man ſolches im Munde zerkäuet / ſo ziehet ſolches den wäſſerigen Schleim von dem Haupt / und lindert die Wehetagen der Zähne.

Das Pulver von dieſem Kraut macht auch nieſſen / derowegen es von etlichen Nießkraut genennet wird.

XXIV. Betonien.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Scharpff und etwas bitter / zertheilet / öffnet.

Iſt derowegen gut zu dem Haupt / zur Leber / Miltz / Bruſt und der Mutter.

Treibt den Harn / iſt ein vortreffliches Wundkraut / wird derowegen innerlich und äuſſerlich gebraucht / vornemlich aber zu dem Haupt.

Wider das Hauptwehe / ſo von Kälte kommen iſt / ſoll man dieſes Kraut in Eſſig mit Steinbrech ſieden / und ſoll den Mund damit nüchtern gurgeln.

Wer groß Magenwehe hat / der ſolle diß Kraut in Waſſer ſieden / und darunter Wermuth-Safft miſchen / und alſo warm getruncken / es ſtillet daſſelbige.

Es reiniget auch die Beermutter / wann man es mit Waſſer ſiedet / und den Dampff darvon zu ſich in den Leib gehen läſt.

XXV. Beyfuß.

Iſt warm im erſten / und trocken im andern Grad.

Oeffnet / zertheilet.

Stärcket die Mutter / und treibt der Weiber Zeit / alſo auch die Nachgeburt und todte Frucht / auch die lebendige Geburt an ſich ſelbſten.

Stärcket gleichfals die müde Glieder / derowegen wird es gemeiniglich gebrauchet zu Bähen / Fußbäden / Auffschlägen / und dergleichen.

XXVI. Bibenell.

Erwärmet / trocknet / und machet dünn.

Iſt gut wider den Stein und Grieß / eröffnet die Leber / das Miltz / die Lung / und widerſtehet dem Gifft.

Item / zum Huſten und engen Bruſt / auch wider die Franzoſen und den Krebs.

Vermehret den Weibern die Milch / iſt auch ein treffliches Wundkraut.

XXVII. Bilſenkraut.

Kühlet im dritten / und trocknet im erſten Grad.

Erweichet / und macht ſchlaffend.

Innerlich iſt es nicht ſicher einzunehmen.

Aeuſſerlich Pflaſterweiß aufgeleget / lindert die Schmertzen im Podagra / auch andere hitzige Entzündungen.

Der Rauch darvon in den Mund gelaſſen / wird für das Zahnwehe gebraucht.

Sein Antidotum iſt Geiß-Milch / Kürbs-Saamen / Rettich / Zwiebel oder Knobloch in Wein genommen.

XXVIII. Bingelkraut.

Iſt warm und trocken im erſten Grad.

Erweichet den Leib und die Geſchwulſt / treibt die Gall und Waſſer aus.

Aeuſſerlich nehmen es die Weiber unten zu ſich / es treibt die Nachgeburt und der Frauen Zeit.

Es wird dieſes Kraut gemeiniglich zu den Clyſtiern gebraucht.

XXIX. Bintzen.

Bintzen-Saamen gebraten / darnach mit gewäſſertem Wein getruncken / ſtopffet den Stuhlgang / und die überflüſſige Weiberzeit.

Es treibt auch den Harn / und die Scheiden / ſo neben den Wurtzeln wachſen / ſeynd gut wider den Spinnenſtich / wann mans Pflaſterweiß überleget.

Von dem Saamen ſoll man innerlich nicht zu viel nehmen / dann es ſchadet dem Haupt.

XXX. Bockshorn.

Iſt warm im andern / und trocken im erſten Grad.

Erweichet / zeitiget / zertheilet.

Wird gebrauchet zu Pflaſtern und Clyſtiern / dann es die Därmer von der ſcharpffen Materi ſchützet und fett machet.

Den Saamen in Honig-Waſſer geſotten und getruncken / lindert und erweichet die innerliche Geſchwulſt / und ſtillet die Schmertzen.

Ingleichem dieſen Saamen zu Meel geſtoſſen / und mit Honig einen Tranck daraus gemacht / und eingenommen / heilet die verſehrte Bruſt / und benimmt den alten Huſten.

Aeuſſerlich. Das Meel von Bockshorn vermiſcht mit Eyerdotter / erweichet die Geſchwär.

Der Saamen wird auch zu Clyſtiern gebraucht in der rothen Ruhr.

Der Saamen darvon in Waſſer geſotten / und durch ein Tuch getruckt / heilet den flieſſenden Hauptgrind. Vertreibt die Schuppen / und macht das Haar wachſen.

Die Krätze zu vertreiben/ nimmt man zu dem Saamen des Bockshorns den vierdten Theil von Gartenkreſſen-Saamen/ mit Eſſig vermiſchet/ geſtoſſen/ und nach dem Bad ſich damit geſchmieret.

Bockshorn iſt auch eine ſonderliche gute Artzney wider die rothe Augen/ wann man den Saamen in einem Aquâ appropriatâ ſeudet/ und mit einem Tüchlein öffters über die Augen leget.

In Summa/ Bockshorn iſt gut zu Linderung der Schmertzen/ und allerley Geſchwulſte/ ſo von Kälte und Feuchtigkeit herrühren.

XXXI. Borragen.

Erwärmet und befeuchtet mäſſig im erſten Grad.

Die Blumen werden unter die vier Hertzſtärckende Blumen gerechnet.

Es mindert und beſänfftiget die ſchwartze angebrannte Gall/ ſtärcket und befreyet die lebendige Geiſter von den Dämpffen der ſchwartzen Gall/ iſt derowegen zu allen Zuſtänden gut/ ſo aus ſchwartzer Gall herrühren.

Nota. Borragenkraut mit Binetſch zu einem Müßlein gemacht/ auch über die Blümlein getruncken/ iſt eine merckliche Bekräfftigung ſchwacher Leute.

XXXII. Burtzelkraut.

Iſt kalt im dritten/ und trocken im andern Grad.

Ziehet an/ vertreibt die Würm/ ſtillet die Gall/ ingleichem auch die groſſe Hitz in Fiebern.

Das Waſſer/ Safft/ oder die friſche Blätter auf die bloſſe Bruſt geleget/ iſt gut in der Schwindſucht/ hitzigen Harn und Scharbock.

XXXIII. Braunellen.

Iſt trocken/ warm/ bitter/ ziehet zuſammen/ reiniget/ bindet und heilet.

Iſt ein edles Wundkraut/ dienet derowegen in der Bräune und Halßgeſchwär/ und zu allen Wunden/ ſo wol in der Lungen als anderer Orten/ zertheilet das geronnene Geblüt/ ſtillet die Zahnſchmertzen/ wird auch ins gemein zu Gurgelwaſſern und Aufſchlägen gebraucht.

XXXIV. Braunwurtz.

Iſt trocken/ warm/ bitter/ zertheilet.

Dieſes erweichet die Kröpff/ harte Beulen/ Feigwartzen/ um ſich freſſende Geſchwär.

Iſt gut wider den Krebs und die böſe Krätz.

Wann man ſich mit dem Waſſer/ ſo von Braunwurtz diſtillirt worden/ im Angeſicht wäſchet/ vertreibt deſſelben Röthe und Schuppen.

Den Safft aus dem Kraut ſamt der Wurtzel genommen im Majo/

wol verſchloſſen / und ein Jahrlang ſtehen laſſen / hernach mit gleich ſo viel Baum-Oel und Wachs eine Salbe daraus gemacht / ſich damit geſchmiert / heilet allerhand Krätz und Räude.

Wann man dieſes am Halſe trägt / oder / welches noch viel bäſſer iſt / mit dem Safft den Halß und die Kröpffe damit geſchmieret / vertreibt dieſelbige.

XXXV. Bronnenkreß.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Der Safft mit Eſſig an die Naſe gerieben / macht ruhen.

Der Bronnenkreß iſt auch gut zum verſtopfften Miltz / Leber / wie auch für den Scharbock / ſeine Krafft iſt ſtärcker dann des Löffelkrauts.

XXXVI. Cardobenedict.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Stärckt das Hertz / treibt Gifft und Schweiß / widerſtehet der Fäulung / iſt gut in den Fiebern.

Der Saamen wird zur verſtopfften Leber gebraucht.

XXXVII. Chamillen.

Trocknet und wärmet im erſten Grad.

Digerirt / öffnet / erweichet / ſtillet Schmertzen / treibt den Harn und Urin / wird derohalben nützlich im Grimmen gebraucht / in Clyſtieren.

Und äuſſerlich zu erweichenden Pflaſtern und Fußbädern.

XXXVIII. Creutzwurtz.

Hat vermiſchte Eigenſchafften.

Zertheilet / heilet / wird gebraucht wider die Gall und Geelſucht / wider die Würm / Erbrechen / Blutausſpeyen.

Kühlet die hitzige Leber / befördert den Harn / vertreibt das lauffende Gicht / die Krätz / Kröpff / heilet die Wunden / vertreibt die Wehetage des Magens.

XXXIX. Dictam.

Iſt warm und trocken.

Eröffnet / macht dünn und treibt.

Es befördert die Geburt / und treibt der Weiber Zeit / heilet die gifftigen Thierbiß / ziehet die Splitter aus den Wunden / abſonderlich aber widerſtehet es dem Gifft.

XL. Dill.

Iſt warm im dritten / und trocken im andern Grad.

Es wärmet und zeitiget / macht den Schlaff / vermehret den Weibern die Milch / iſt gut wider die Unkeuſchheit / vertreibt das Schlucken und über-

überflüſſige Ausſpeyen/ wird auch zu den Clyſtiern gebraucht/ man nimmt es auch zu den Pflaſtern.

XLI. Durchwachs.

Trocknet und wärmt/ iſt eines bittern Geſchmacks/ gut zu den friſchen Wunden/ heilet die Brüch/ bevorab am Nabel/ leget die dicke geſchwollene Glieder nieder/ verzehret die Kröpffe/ wird ſo wol innerlich als äuſſerlich gebraucht.

Innerlich den Saamen in Wein geſotten/ oder gepülvert und eingenommen.

Aeuſſerlich bindet man es den Kindern auf den Nabel/ das Kraut oder den Saamen/ wann er zu viel heraus gehet.

Es heilet auch die Brüch der Kinder/ wann man die Blätter grün zerſtöſt/ und mit Wachswinden ein Pflaſter daraus gemacht und übergelegt/ es heilet dieſelbige.

XLII. Dürrwurtz.

Wärmt/ trocknet/ durchdringt/ öffnet/ ſäubert und treibt.

Dürrwurtz in Wein geſotten/ und warm getruncken/ treibt der Weiber Zeit/ und die todte auch Nachgeburt.

Stellet die kalte Piß/ vertreibt die Gelbſucht/ öffnet die verſtopffte Leber/ benimmt das Bauchgrimmen.

Das Kraut mit Eſſig geſotten/ und eingegeben/ ermuntert die jenige/ ſo die hinfallende Sucht haben.

Die mittel Dürrwurtz zu Pulver geſtoſſen/ ein Quintlein deſſen in rothen ſauren Wein eingenommen/ heilet die rothe Ruhr.

Von dem Kraut der Dürrwurtz einen Rauch gemacht/ vertreibt die Flöhe/ Mucken und anders Ungeziefer.

Dürrwurtz grün geſtoſſen/ und Pflaſterweiß aufgelegt/ zeucht den Schlangengifft aus den Wunden/ ſäubert und heilet alle Wunden und offene Schäden.

Kleine Dürrwurtz über die Stirn gebunden/ ſtillet das Hauptwehe/ ſo die Weiber dieſes Kraut ſieden/ und ſich darinn baden/ denen bekommt es wol ihrer Zeit halben/ und zeucht auch viel böſe Materi von ihnen.

XLIII. Eberwurtz.

Iſt Zweyerley. Weiß und ſchwartz.

Die weiſſe Eberwurtz erwärmet/ und trocknet im dritten Grad.

Treibt den Schweiß/ Gifft und den Harn/ wie auch die Würme im Leibe.

Die

Die ſchwartze Eberwurtz iſt warm / trocken / ſcharpff / und hat eine Art zu ſäubern.

Innerlich iſt ſie nicht ſicherlich zu gebrauchen.

Aeuſſerlich mit Lohr-Oel / Schweinen- und Hüner-Schmaltz / auch ein wenig Vitriol vermiſcht / gibt eine gute Salbe wider die Krätze / und ſolche Zuſtände der Haut / die eine Reinigung bedürffen / die Wurtzel zerſtoſſen / mit ſo viel Pfeffer und Wachs vermiſcht / leget man über den böſen Zahn / es ſtillet deſſelbigen Schmertzen.

Zerſtoſſen übergeleget / heilet die Wurtzelſchäden / ſo um ſich freſſen / man brauchet ſie auch die Haut damit aufzuetzen.

XLIV. Edel-Leberkraut.

Trocknet / und erwärmet mäſſig / ziehet etwas an / reiniget das Blut / öffnet die Verſtopffung des Miltzes und der Leber.

Treibt den Harn / reiniget die Nieren und Blaſen / curiret auch die Brüche.

Zu verwundten Brüſten / Därmen / und aller Verſehrung / iſt diß Kraut ſehr heilſam.

Jungen gebrochnen Kindern dieſes Kraut gepülvert in einem Löffelvoll ſauren rothen Wein eingegeben / etliche Tage nach einander / heilet dieſelbige.

Wider die Mundfäule / Geſchwulſt der Mandeln und des Zäpffleins / iſt diß Kraut auch heilſam / wann man deſſen Blätter in Wein ſiedet / und den Mund damit ſchwänckt oder gurgelt.

XLV. Egelkraut.

Kühlet / trocknet / ziehet an.

Iſt ein gutes Wundkraut / wird gebraucht zur Lungen / trocknen Huſten / auch in allerhand Bauch- und Blutflüſſen / Scharbock und Brüchen.

Die äuſſerliche Wunden ſollen mit Wein / darinn diß Kraut geſotten / gewaſchen und geſäubert / alsdann die Blätter auf die Wunden gelegt / oder das Pulver darein geſtreuet / ſo heilen ſie bald.

XLVI. Ehrenpreiß.

Trocknet / wärmet / ziehet an / und iſt bitter.

Iſt ein Wundkraut / heilet vortrefflich dieſelbige.

Treibt den Schweiß. Iſt gut;

Für das Grimmen / ſtillet die Wehetagen des Miltzes / heilet die Krätz / Peſt / und die Lungenſucht.

Oeffnet die verſtopffte enge Bruſt / wird auch zu Clyſtiern gebraucht.

XLVII. Eibiſch.

Wärmet / erweicht / lindert.

Wird vornemlich zu den Clyſtiern gebraucht.

Iſt gut im Seitenſtechen / und im Zuſtaud von der Blaſen.

XLVIII. Endivien.

Iſt ein edeles Leberkraut / kühlet / trocknet im andern Grad.

Oeffnet / und treibt den Harn / und wird in hitzigen Gall-Fiebern gebrauchet.

XLIX. Engelſüß.

Die Wurtzel dieſes Krauts führet aus die angebrannte Gall und zähe Feuchtigkeit / iſt derowegen gut für die verſtopffte Leber / Miltz und Kröß-Adern.

Item / im Scharbock und der kurtzen Rippen Schwachheit.

L. Engeltranck.

Dieſes Krauts Wurtzel vornemlich trocknet / wärmt / und macht dünn / mit einer geringen Zuſammenziehung.

Wer von einer Krotten gebiſſen / oder Opium einbekommen hat / der nehme 1. oder 2. Quintlein ſchwer von dieſer Wurtzel in Wein getruncken ein.

Iſt auch gut wider die Colic und das Bauchgrimmen / auch wider die rothe Ruhr.

Dienet wider die Mutter-Gebrechen / treibt der Frauen Zeit / und ſtillet den Durchlauff.

Zu groſſer Geſchwulſt wird diß Kraut Pflaſterweiß aufgeleget.

LI. Ephew.

Die Blätter werden ins gemein zu Bedeckung der Fontainellen gebrauchet / weiln es kühlt und ſchützt vor Entzündungen.

Innerlich ſolle nichts darvon gebraucht werden / dann es ſchadet dem Haupt und den Nerven.

Das Hartz von Ephew / friſſt die Haar vom Leib / ätzt auf die Haut / und vertreibt die Läuß.

LII. Eiſenkraut.

Iſt warm / trocken / bittern und anziehenden Geſchmacks.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Stärckt das Haupt / vertreibt die Schmertzen darinn / iſt gut in dem alten Huſten / in Zuſtänden der Augen / in verſtopffter Leber / Miltz / Ruhr / Grimmen / und der Geelſucht.

Treibt den Sand und Stein / mindert die Veneriſche Begierde.

Curirt das dreytägige Fieber / und das lauffende Gicht / befördert die Geburt.

In der Melancholey / Halßſchwachheiten / Item / in Podagriſchen Schmertzen / auch in vorgehendem Affterdarm / in Feigwartzen / thut dieſes Kraut groſſe Wirckung und Nutzen.

LIII. Farnkraut.

Trocknet / wärmet und öffnet.

Iſt gut zu dem verſtopfften Miltz / und der Mutter.

Die junge Farnblätter geſotten und genoſſen / erweichen den verharten Bauch.

Farrenwurtz-Pulver ein Loth in Honigwaſſer eingenommen treibt die Spuhlwürme aus dem Leibe.

Zu dem Miltz wird die Wurtzel in Wein geſotten / und etliche Tage darvon getruncken / bringet ſolches wieder zu recht.

Aeuſſerlich wird der ausgezogene Schleim aus Farrenſaamen / wann man ſich verbrennet hat / aufgeſtrichen / es heilet den Brand.

LIV. Feigwartzkraut.

Kühlet und feuchtet.

Iſt gut zu dem Miltz / dienet zu dem Scharbock / und zu dem Fluß der Gülden-Ader / denſelbigen ſtillet es.

Curiert die Feigwartzen in dem Hindern. Widerſtehet der Mundfäule / wann man ein Gurgelwaſſer daraus macht.

LV. Fenchel.

Die Blätter ſeynd warm im andern / und trocken im erſten Grad.

Oeffnen / zertheilen / treiben den Harn / die Wind / ſtärcken den Magen und das Geſicht.

Vermehren den Weibern die Milch / und beſänfftigen die Lufftröhr.

Die Wurtzel und der Saamen ſeynd warm im dritten Grad.

Zertheilet und treibt den zähen Schleim und die Winde.

LVI. Filtzkraut.

Iſt warm im erſten / und trocken im andern Grad.

Stärcket die Leber und das Miltz / ſäubert und führet die Melancholiſche Materi aus.

Iſt nützlich in verſtopffter Leber / Miltz.

Curiert die ſchwartze Geelſucht und die Krätz.

LVII. Flöhkraut.

Hat einen wilden zuſammenziehenden Geſchmack / iſt kühler und trockner Art.

Mag derowegen zur Kühlung / Stopffung / Zuſammenziehung / und zu allem / was trocknens bedarff / dieſes Kraut mit Nutzen gebrauchet werden.

LVIII. Flöhſaamen.

Treibt die gelbe Gall aus. Lindert die innerliche verwundte Theil. Iſt derohalben gut in der Ruhr / scharpffen / hitzigen und beiſſigen Stuhlgang.

Es kühlet ſehr / iſt nicht rathſam öffters nach einander zu gebrauchen.

LIX. Freyſamkraut.

Wird auch Dreyfaltigkeit-Blum genennet / iſt warm und trocken im dritten Grad.

Iſt bitter / ſcharpff / ſäubert / penetrirt / zertheilt.

Iſt gut zu den Wunden / treibt den Schweiß / die Krätz / verzehret den zähen Schleim der Lungen / öffnet auch die verkälte / verſchleimte und verſtopffte Mutter.

Aeuſſerlich wird es zur Säuberung der Wunden gebraucht.

LX. Fünff-Fingerkraut.

Iſt in der Wärme und Kälte mäſſig / trocken im dritten Grad / ziehet an.

Iſt ein gutes Wundkraut / wird zu den Flüſſen gebraucht / iſt gut vor das Gliederreiſſen / Schlag und Lungenſucht / zur erkalten feuchten Mutter / zum Blutausſpeyen und Huſten / für die Gelbſucht / verſtopffter Leber und Miltz.

Wehret der verbrannten Gall / ſtillet allerhand Bauch- und Blutflüß. Vertreibet den Stein. Heilet die verſtopffte Nieren. Curieret die Brüch. Stillet das Fieber.

Nota. Etliche geben in dem dreytägigen drey / und in dem viertägigen Fieber vier Blätter ein.

Aeuſſerlich den Safft in die rothe hitzige Augen gethan / ſtillet er die Entzündnng darinnen / iſt auch gut in der Mundfäule / zu wacklenden loſen Zähnen.

Reiniget die Wunden und böſe Geſchwär. Die Wurtzel in der Hand gehalten / ſtillet das Naſenbluten.

Den Safft aus der Wurtzel / dieweil ſie noch zart und jung iſt / ausgetruckt und getruncken / hilfft wider die Gebrechen der Lungen und Leber. Widerſtehet dem Gifft.

Die Wurtzel im Wein geſotten/ bis daß der dritte Theil verzehret wird/ und getruncken/ heilet die Geelſucht. Die Wurtzel im Waſſer oder ſauren Wein geſotten und eingenommen/ ſtillet die rothe Ruhr/ allerley Bluten und Bauchflůß.

LXI. Galgan.

Wilder Galgan iſt warm und trocken im andern Grad.

Eröffnet das Geäder ohne Beiſſen.

Beyderley Geſchlecht/ von langem und rundem wildem Galgan/ dienet zu dem Magen und der Mutter/ treibt den Harn und verhaltene Weiberzeit/ verzehrt den groben Schleim in dem Magen/ darvon die Magen-Fieber entſpringen/ verhindert den Anfang zur Waſſerſucht; iſt gut zur Colic und Schwindel/ heilet die Geſchwär der Blaſen/ wann mans in Oel kocht/ gepulvert zuvor/ und auf die Nieren geleget/ treibt ſie den Urin.

Innerlich einzunehmen/ muß man die Wurtzel ſtoſſen/ und des Pulvers ein Drachma ſchwer in warmen Wein trincken/ treibt den Harn/ reiniget die Nieren vom Grieß und Sand/ öffnet die Verſtopffung in der angefangenen Waſſerſucht. Heilet auch den Scorpionſtich/ iſt gut zu allen Kranckheiten/ ſo von Kälte und Winde entſtehen/ ſtärckt den Magen/ macht wol däuen/ hůtet vor Ohnmachten.

Aeuſſerlich zu gebrauchen/ miſcht man gleich ſchwere Lorbeern mit dieſer Wurtzel/ ſiedets in Wein/ macht ein Pflaſter daraus/ ſolches den Waſſerſüchtigen auf den ſtartzenden Bauch geleget/ fein warm/ vermindert und ringert die Geſchwulſt.

So die Weiber ein Dampff-Bad von dieſer Wurtzel machen/ und von unten auf ſich darüber behen/ oder auch Pflaſterweiß auf die Lenden warm legen/ iſt ſehr gut/ die Weiberzeit zu befördern.

LXII. Gamanderlein.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Iſt bitter/ öffnet/ macht dünn.

Iſt gut zur Leber und Miltz/ treibt den Harn und Schweiß.

Wird derowegen gebraucht in Fiebern/ Scharbock/ geronnen Blut/ und der Waſſerſucht.

In verhaltener Weiberblumen und lauffendem Gicht.

Aeuſſerlich in umfreſſenden Geſchwären/ in der Krätz/ und dergleichen/ in Bädern gebraucht.

LXIII. Gänßdiſtel.

Dieſer Natur iſt gemengt aus einer wäſſerigen und irdiſchen Subſtantz/ welche doch beyde ein wenig kalt ſeynd/ ziehen auch ſittiglich zuſammen.

Der

Der Safft mit einem groſſen Müßlein eingenommen / mildert das Nagen und Beiſſen in dem Magen / mehret die Milch.

Solches thut auch der Stengel in Waſſer geſotten / und darvon getruncken / bringt den Säug-Ammen viel Milch / und macht / daß die Kinder eine gute Farbe überkommen.

Den Safft getruncken / heilet den verſtopfften Harn; die Milch / ſo aus dem Stängel fleuſt / eingenommen / dienet wider den ſchweren Athem / treibt den Lendenſtein und Harn / den Safft in weiſſem Wein getruncken / darauf etwas herum gegangen / macht daß die Frauen bald und leicht gebehren.

LXIV. Ganßerig.

Kühlet mäſſig / trocknet ſtärcker / ſtopffet / ziehet an.

Iſt gut wider das Blutausſpeyen. In dem Durchbruch und allerhand Bauchflüß.

Zertreibt den Stein. Iſt ſehr gut in Wunden.

Wird gebraucht in den Zahnſchmertzen und Mundfäul.

Mit Saltz und Eſſig auf den Pulß und Fußſohlen geleget / vertreibet die Hitz in den hitzigen Fiebern.

LXV. Gartenkreß.

Diß Kraut und der Saamen ſeynd ſcharpff / beiſſig / trocken und warm im vierdten Grad.

Zertheilet / und löſet auf den zähen Schleim der Lungen.

Er treibt auch die Kindsblattern aus. Iſt auch gut zum Scharbock.

Man gebraucht ihn auch zur Lungen und dem Miltz.

Treibt die todte Frucht und Blume der Weiber.

Für den Grind / macht man daraus eine Salbe von ungeſaltzenen Schweinen Fett.

LXVI. Gauchheil.

Iſt Zweyerley. 1. Roth. 2. Blau.

Beyde Geſchlechte ſeynd warm- und trockner Art / ſäubern und ziehen an.

Gauchheil in Wein geſotten / und getruncken / iſt gut zu allen gifftigen Wunden / Biſſen und Stichen der Schlangen / Nattern / tollen Hunden. Man kan auch ſolche Schäden mit dergleichen warmen gemachten Wein waſchen.

Der Wein getruncken / iſt gut für die Peſtilentz.

Oeffnet die Leber. Treibt den Stein. Und hilfft wider die Waſſerſucht.

Man legt es auch äuſſerlich Pflaſterweiß auf.

LXVII. Geißklee.

Die grüne Blätter ſeynd kalt. Dürr haben ſie eine mittelmäſſige Wärme/ wie die Pappelblätter.

Innerlich

Siedet man Geißklee in Wein/ trinckts/ es befördert den Harn/ bringt den Weibern und dem Viehe viel Milch.

Dieſe Milch ſolle den Schwindſüchtigen gut ſeyn. Macht das Vieh feiſt/ und nehmen wol zu darvon.

Man ſolle auch dieſes pflantzen/ wo Bienen ſeynd.

Aeuſſerlich

Werden die Blätter geſtoſſen/ und auf Geſchwulſt gelegt/ es vertreibt dieſelbige.

LXVIII. Gentzian.

Iſt warm im dritten/ und trocken im dritten Grad.

Oeffnet/ machet dünn/ widerſtehet dem Gifft/ inſonderheit der Peſt und wütendem Hundsbiß.

Iſt gut zu verſtopffter Leber und Miltz/ auch in der Waſſerſucht/ im Auffſteigen der Mutter/ ſchwachen Magen/ in Fiebern/ tödtet auch die Würme.

Aeuſſerlich in den Wunden und Fontanellen gethan/ reiniget und renoviret dieſelbige.

Die Wurtzel gepülvert/ und mit Theriac auf den wütenden Hundsbiß geleget/ heilet denſelbigen.

LXIX. Gertenkraut.

Wärmt/ machet dünn.

Der Saamen in Wein eingenommen/ dienet wider das Grimmen.

Das Marck iſt gut im Blutausſpeyen/ Erbrechen und Durchlauff/ aus Wein getruncken/ widerſtehet es auch dem Schlangen-Gifft.

Das Marck in die Naſen gethan/ ſtopffet derſelben Bluten.

LXX. Gifftheil.

Iſt bitter/ trocken und warm. Macht dünn/ uud ſäubert.

Stehet dem Hertzen bey. Wird gebraucht wider gifftige Thierbiß.

In der Peſt iſt es ſehr gut. Benimmt das Bauchgrimmen/ Hertzzittern und Ohnmacht.

Dienet trefflich wider die Bauchwürm/ ſo man das Pulver von der Wurtzel den Kindern in Milch oder Wein zu trincken gibt.

Führet auch den Schleim und das Waſſer aus.

LXXI. Ginſt.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Führet die wäſſerige Feuchtigkeit durch den Urin/ Stuhlgang und Erbrechen aus/ doch ohne Gefahr.

Wird gebraucht in Verſtopffung der Leber/ des Miltz und Kröß.

Iſt gut zur Waſſerſucht/ Gliederreiſſen/ Flüſſen/ und treibt den Stein.

LXXII. Gliedkraut.

Säubert / zeucht zuſammen / und kühlet.

Wird ſo wol innerlich als äuſſerlich gebraucht / in Wunden und Brüchen.

Die Blätter dieſes Krauts zerſtoſſen und übergeleget / heilen die Wunden/ und treiben hinterſich die hitzige Geſchwulſt und Beulen.

Am Halſe getragen/ ſolle gut wider Zauberey ſeyn.

LXXIII. Goldblum.

Iſt warm und trocken.

Geſotten / und getruncken nach dem Bad / wann man eine Weile darinn geſeſſen hat / reiniget die Geelſucht/ und treibt den Stein fort.

Die Blumen mit ungenützten Wachs/ ſo erſt vom Honig geſchieden iſt/ vermiſcht/ und ein Pflaſter daraus gemacht / und übergelegt / verzehret und vertreibet alle Geſchwulſt.

LXXIV. Goldwurtz.

Die Wurtzel in Wein und Oel geröſt/ Pflaſterweiß über die Blaſe geſchlagen / hilfft / wann man den Harn nicht laſſen kan. Solches geſchicht auch/ wann man die Wurtzel in Wein ſeud und trincket.

Dieſer Tranck befördert den Weibern ihre Zeit.

Die Goldwurtz mit Hünerſchmaltz und Leinſaamen-Oel geſtoſſen/ und aufgeleget/ ſtillet den Schmertzen der Gülden-Ader.

Mit Schweinsſchmeer vermiſcht/ und warm übergeleget / erweicht und zeitiget alle harte Geſchwulſt und Beulen.

Aus Goldwurtz/ Roſenſalb und Reiß ein Pflaſter gemacht und aufgeleget/ heilet die geſchwollene Brüſte der Weiber.

LXXV. Graß.

Die Wurtzel iſt zimlich kalt und trocken / ſubtieler Subſtantz / etwas ſcharff.

Das Kraut iſt im erſten Grad kalt / hat zwiſchen der Trückne und Feuchte eine Mittelart.

Die

Die Brühe/ darinn Graßwurtzel geſotten / iſt gut wider das Grimmen und Verſtopffung der innerlichen zarten Theilen.

Zerbricht den Blaſenſtein. Tödtet die Würme.

LXXVI. Grindwurtz.

Aeuſſerlich gebraucht / vertreibt den Grind / iſt auch gut zu Flecken auf der Haut/ nemlich / wann man ein Waſſer aus der Wurtzel macht.

Man macht auch ein Bad daraus/ es reiniget die Haut / und macht ſie ſchön glatt.

LXXVII. Graß-Ried.

Iſt warm/ und machet dünn.

Die Wurtzel oder Saamen in Wein getruncken / hilfft wider die Biß und Stich der gifftigen Thier.

Die Wurtzel mit Lorbeer / Spicanard und Wachholder / in weiſſen Wein geſotten / ſolches Pflaſterweiß warm auf die geſchwollene Schenckel/ in der angefangenen Waſſerſucht/ geleget/ hilfft wol.

Riedewurtzel mit Wachholder und Eſſig gekocht / die Brühe warm in dem Mund gehalten / ſtillet die Zahnſchmertzen.

LXXVIII. Gülden-Widerthon.

Vertreibt die Zauberey/ und machet lange Haare wachſen.

LXXIX. Gundelreben.

Iſt warm und trocken.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Löſet auf/ und zertreibet den zähen Schleim auf der Lungen/ Nieren und andern Theilen des Leibes.

Iſt gut zu allerhand Verſtopffungen in der Geelſucht.

In Zuſtänden der Blaaſen/ reſolviret den Stein / wann man ſich damit badet. Iſt gut in Colicſchmertzen/ unter die Clyſtier gebraucht.

LXXX. Güldengünſel.

Dieſes iſt ein gutes Wundkraut / ſäubert und heilet dieſelbige innen und auſſen.

Iſt gut in der Geelſucht. Oeffnet die verſtopffte Leber / hat alle Tugenden/ wie die Braunellen.

Dienet für die Fäulung / Bräune / Hitze im Munde und der Zungen. Zertheilet das geronnen Geblüte. Heilet die innwendige Wunden und Darmbrüche / und treibt den Harn.

Der Safft wird in die faule um ſich freſſende Schäden offt gethan/ und das Kraut darüber geleget.

LXXXI. Haarſtrang.

Iſt warm und trocken im dritten Grad.

Die Wurtzel dienet ſonderlich zu der Bruſt / und führet von der Lungen den zähen Tartariſchen Schleim. Iſt auch gut wider das Grieß und Stein / und treibt den Harn.

Iſt auch gut zu dem verſtopfften Miltz und der Leber / reiniget die Wunden / und macht das Haar wachſen.

LXXXII. Habichkraut.

Hat eine kühlende und ſänfftiglich zuſammenziehende Krafft.

Der Safft aus dieſem Kraut lindert das Pfetzen oder Beiſſen des Magens / desgleichen die Schärffe und Brunſt des Harns.

Ingleichen iſt dieſer Safft eine der bäſten Artzneyen zu den Gebreſten der Augen / nimmt hinweg alle Dunckelheit derſelben.

LXXXIII. Hanenfuß.

Iſt ſcharpff / hitzig / trocken / brennend.

So man es auf die bloſſe Haut leget / ziehet es Blaſen.

Zum Stuhlgang nimmt man fünff oder ſechs Blätter mit Roſienlein ein.

Mit Hanenfuß auf der Hüffte Blaſen gezogen / ſolche eröffnet / und mit gebührlicher Weiß tractiret / iſt gut im Hüfftwehe / man ſolle aber zuvor purgieren.

LXXXIV. Hanenkamm.

Hanenkamm oder Sammetblumen / kühlen / ziehen mäſſig an.

Iſt gut zu allerhand Bauch- Blut- und Mutterflüſſen / auch im Blutausſpeyen.

Innerlich wird es gebraucht zu Vermehrung der Milch.

LXXXV. Haſenpappeln.

Das Kraut / Blätter und Blumen befeuchten / erweichen / und lindern die Schmertzen. Oeffnen den Leib. Stillen den ſcharpffen hitzigen Harn.

Haſenpappel wird gebraucht in Zuſtänden der Lungen / Blaſen und Därm / in der Lungenſucht / zum Huſten / Heiſerkeit / in Fiebern / und dergl.

Aeuſſerlich mit Laugen geſotten / das Haupt damit gezwaget / vertreibt allerhand Grind.

Wann man ein Pflaſter daraus machet / und ſolches überſchlägt / ſtillet die Schmertzen / lindert und zeitiget die Geſchwulſt und Beulen.

Die Wurtzel in Waſſer geſotten / und das Haupt damit gewaſchen / vertreibt die Schuppen des Haupts.

LXXXVI. Haſelwurtz.

Iſt warm im andern/ und trocken im dritten Grad.

Die Wurtzel wird am meiſten gebraucht.

Sie führet den zähen Schleim und die Gall / ſo wol durch Erbrechen / als den Stuhlgang aus / treibet den Harn. Eröffnet Leber/ Miltz/ wie auch das Gallenbläßlein.

Iſt derowegen gut zur Waſſer- und Geelſucht. Zum lauffenden Gicht. Drey- und viertägig Fieber / wie ins gemein die Bauersleuthe ſolches brauchen/nemlich/ſie nehmen die Blätter/ ſieden ſolche in Waſſer oder Wein/machen mit etwas Honig einen Tranck daraus / und trincken etliche Morgen darvon.

Haſelwurtz wird corrigiret mit Mußcatblühe und Zimmetrinden/ dann es treibet ſonſt gar ſtarck/ und purgieret faſt wie Nießwurtz.

Derowegen ſollen ſolches ſchwangere Weiber nicht nehmen.

Haſelwurtz über Nacht in Wein eingeweicht / und frühe darvon einen warmen Trunck gethan / löſet auf die verſtopffte Leber / Miltz und harte Geſchwulſt.

Auf dieſe Weiſe gebrauchet / iſt ſolches eine fruchtbarliche Artzney für die Waſſerſucht / Geelſucht/ Reiſſen der Glieder / Hüfftwehe / Keuchen und Huſten.

Für das Fieber iſt die Haſelwurtz ſehr gut / wann ſie in Baum-Oel gethan / und in der Sonnen digeriret wird; man ſolle aber eine Stunde vor Ankunfft des Fiebers den Rückgrad damit ſchmieren.

Haſelwurtz in Laugen geſotten / und damit gezwaget / ſtärcket das Haupt / und præſerviret das Hirn von kalten Flüſſen.

In Wein geſotten / oder des Pulvers ein Quintlein ſchwer in Wein getruncken/ purgieret den zähen Schleim/ Rotz und Melancholey.

Iſt gut vor die Waſſerſucht/ Franzoſen / Podagra / Geelſucht / fallenden Siechtag / und halben Schlag / treibt den Harn/ Bauchwurm und der Frauen Zeit.

Nota. Man ſamlet es im Herbſt/ und trocknet es im Schatten.

LXXXVII. Hauswurtz.

Machet dick/ ziehet an/ kühlet im dritten Grad.

Iſt gut die Hitz in Gall-Fiebern zu ſtillen / löſchet auch den Durſt.

Aeuſſerlich wird es zu dem Hals-Geſchwär gebraucht.

Der Safft mit Zucker eingenommen/ iſt gut zu hitzigen Fiebern.

LXXXVIII. Hauhechel.

Iſt trocken und warm im dritten Grad/ machet dünn/ zertheilet.

Treibt den Harn/ Stein/ und die Geelſucht.

Iſt gut in verſtopffter Leber/ wann es innerlich infundirt eingenommen wird.

Aeuſſerlich wird es zu Gurgelwaſſern gebraucht/ inſonderheit bey Zahnſchmertzen und der Mundfäule.

LXXXIX. Hederich.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Zertheilet/ öffnet/ machet dünn/ löſet auf den zähen Schleim der Lungen/ iſt gut in alten Huſten.

XC. Hechelkamm.

Diß Kraut/ wann es noch jung iſt/ ehe es blühet/ wird von etlichen mit warmen Butter/ oder ſonſten mit Eſſig und Baum-Oel/ wie ein Salat/ geeſſen.

Die Wurtzel mit Pappeln geſtoſſen/ aufgeleget/ ziehet die Dorn und Splitter aus der Haut.

Von dieſem Kraut/ mit Peterſillien/ weiſſen Wein und Butter ein Pflaſter gemacht/ auf die Blaſe geleget/ hilfft den Kindern/ wann ſie nicht harnen können.

XCI. Herbſt-Roſen.

Wärmen uud befeuchten/ doch weniger als die gemeine Pappeln/ ziehen etwas an.

Werden gebraucht in Zuſtänden des Halſes/ in geſchwollenen Mandeln/ in Fäulung des Mundes/ auch in überflüſſigem Weiberfluß.

XCII. Herrgottsbärtlein.

Diß Kraut kühlt/ mäſſigt/ trocknet/ ziehet an.

Iſt ein treffliches Wund-und Lungenkraut/ und lieblichen Geſchmacks.

Wird fürnemlich gebraucht in den Flüſſen und Zuſtänden der Lungen/ auch in böſen Schwachheiten. Stillet allerhand Bauch- und Blutflüſſe. Bewahret für Mißgeburt.

Aeuſſerlich ſtillet es trefflich das Bluten.

XCIII. Hertzgeſpann.

Iſt warm im andern/ und trocken im dritten Grad.

Macht dünn/ zertheilt.

Wird ſonderlich wider das Hertzgeſperr und allerhand böſe Zuſtände des Hertzens gebraucht/ treibt den Harn und der Weiber Zeit/ reiniget die Bruſt/ iſt denen gut/ die ſchwer gebehren.

XCIV. Heyde.

Iſt warmer und trockner Natur / und treibt durch die Schweißlöcher unſichtbarlich.

Die Blumen und Blätter ſeynd gut wider den Schlangenſtich.

Das Waſſer aus Heydenblumen getruncken / benimt das Darmgicht.

Die Heyde iſt auch gut zum Miltz und Stein.

Der Safft von Blättern heylet die rothe und blöde Augen / ſo man ihn darein tröpffelt.

Die Blümlein ſamt den jungen Zweiglein zerſtoſſen und übergeſchlagen / heilen den Schlangenbiß / und legen die Geſchwulſt nieder.

Man macht auch aus den friſchen Heydenblumen Dampffbäder zu den Podagriſchen Gliedern / darvon der alte zähe Schleim reſolviret wird.

Das Oel aus den Heydenblumen iſt offt und glücklich wider die böſe Flechten (Herpes) ſonderlich unter dem Angeſicht gebraucht worden.

XCV. Heydniſch Wundkraut.

Iſt bitter / trocknet / ziehet an / heilet. Wird derowegen innerlich und äuſſerlich gebraucht.

Iſt gut in Fiſteln / und reiniget die böſen Geſchwär.

In weiſſem Wein geſotten und getruncken / treibt es den Harn und den Stein gewaltig.

In rothem Wein / oder in Waſſer gekocht / und eingenommen / ſtillet es allerley Bauchflüß / und heilet die innerliche Verſehrungen.

Zu den Wunden wird es nur grün zerſtoſſen übergeleget / es machet Fleiſch / und ziehet zuſammen.

Die Blätter gedürret / gepülvert / in friſche und alte Wunden / auch in die Fiſteln geſtreuet / reiniget es ſie / und befördert ſolche bald zur Heilung.

Den Halß mit der Brühe darvon gegurgelt / bekommet demſelbigen trefflich wol.

XCVI. Hindbeer.

Das Laub grün zerſtoſſen / auf die hitzige Leber und Magen gelegt / vertreibt die Hitz / ſolches thut auch das gebrannte Waſſer / ſo mans auf brennende Schäden mit zweyfachen Leinen Tüchlein überſchlägt.

XCVII. Hirſchzung.

Hirchzung kühlet / trocknet / ziehet an / iſt ein gutes Leber- und Miltzkraut / dann es das dicke Miltz dünn macht.

Stillet den Bauchfluß und das Blutausſpeyen.

Wird äuſſerlich zu den Wunden gebraucht / weiln es dieſelbige reiniget.

XCVIII. Holunder.

Trocknet/ wärmet/ und vertreibt die Waſſerſucht.

Die Blumen oder Blüth des Holders zertheilen/ erweichen/ und ſtillen die Schmertzen.

Treiben den Schweiß/ ſeynd gut im Rothlauffen/ in der Quartan/ im Grimmen.

Holderblühe äuſſerlich aufgelegt/ wann man ſich verbrannt hat.

Holderbeer/ oder die Latwerge darvon/ treiben den Schweiß/ und ſtehen wider das Gifft.

Die Rinde von Holunder führet die wäſſerige Feuchtigkeit aus.

Aeuſſerlich hat die Rinde eben die Kräffte auch/ welche die Blüht hat.

Zum Purgieren brauchet man unter Salat die Holderblüth-Köpfflein/ dieſe purgieren unterſich/ und bißweilen auch überſich.

Holderſchwamm/ in Roſen-Waſſer gedunckt/ auf die Augen gebünden/ ziehet die Hitz aus.

XCIX. Holwurtz.

Iſt trocken und warm im andern Grad/ vollkommen/ macht dünn und öffnet.

Löſet den zähen Schleim auf.

Treibet der Frauen Zeit.

Zeitiget und öffnet die innerliche Geſchwär.

Stehet wider das Gifft.

Nota. Die runde Holwurtz iſt penetrant und durchdringend/ wird abſonderlich gebraucht die Frauenzeit und Nachgeburt zu treiben/ öffnet/ und machet dünn.

C. Hopffen.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Bittern Geſchmacks/ zertheilet/ und ſtillet die Schmertzen.

Wird gebraucht zum verſtopfften Miltz und Leber.

Item/ in der Gelbſucht. In der kurtzen Rippen Schwachheit.

Treibt der Frauen Zeit und den Harn.

Iſt äuſſerlich gut in Geſchwulſten/ ſo man ſich verrencket/ oder geſtoſſen hat.

Die Hopffen-Knöpfflein/ oder Schößlein/ wann ſie aus der Erde kommen/ braucht man zum Salat. Reinigen das Blut/ heilen die Krätz.

Nota. Wann man dieſes zu viel braucht/ beſchweren ſie das Haupt.

CI. Hufflattich.

Kühlet und trocknet / wann die Blätter friſch und grün gebraucht werden / inſonderheit äuſſerlich über die entzündte Geſchwär geleget.

Die dürre Blätter seynd ſchärffer / wärmen mäſſig / dienen zu der Bruſt / zu dem Huſten / kurtzem Athem / auch zu Geſchwären oder Apoſtemen auf der Bruſt.

Nota. Die weiſſe Wolle / ſo auf der hintern Seiten der Blätter wächſt / dienet der Hausmutter zu einem guten Zunder / nemlich / wann man die weiſſe Wolle von beſagten Blättern ſamlet / ſo viel man will / dieſes in ein Tüchlein gebunden / in einer Laugen / darinn etwas aufgelöſter Salpeter ſeye / geſotten / alsdann wieder gedörret / hernach in einem irrdenen Geſchirr verdeckt an einem trocknen Ort verwahret / fängt augenblicklich im erſten Schlag Feuer / und iſt ein vortrefflicher Zunder.

CII. Hünerdarm.

Kühlt und befeucht im andern Grad.

Nehret über alle maſſen wol / iſt gut in der Schwind- und Lungenſucht.

Das Kraut / Safft und Waſſer kan zu allen hitzigen Wunden und Schäden erwählet / damit gewaſchen / beſtrichen oder aufgeleget werden.

Das darvon diſtillierte Waſſer giebt man den Hecticis, Phtiſicis, auch den Kindern die groſſe Hitze haben.

Das Kraut in Oel geröſt / legt man den Kindern über den Leib / zu Linderung des Schmertzens.

CIII. Hundszunge.

Trocknet und kühlet im andern Grad.

Lindert / ſtopfft / macht dünn.

Stillet den Bauch- und Saamenfluß / macht ſchlaffen.

Nota. Weiln dieſes Kraut aber etwas Schlaffmachendes Gifft bey ſich hat / ſo wird es ſelten alſo bloß ohn præparirt gebraucht.

CIV. Je länger je lieber.

Iſt warm im andern / und trocken im dritten Grad

Oeffnet / und treibt den Harn / und führet die ſcharpffe Feuchtigkeit aus / darvon das Gliederreiſſen entſtehet.

CV. St. Johanneskraut.

Iſt warmer und trockner Natur / und ſubtieler Subſtantz.

Heilet / reiniget / und ziehet die Wunden zuſammen.

Iſt

Iſt gut zu den zerquetſchten Nerven.

Es dienet auch dieſes Kraut zu den Schrunden / treibt den Harn / und zertheilet das geronnene Blut / und verhütet die Fäulung / auch vertreibt ſolches die Würm.

CVI. Iſop.

Iſt warm und trocken im dritten Grad / macht dünn / öffnet / abſtergirt.

Führet den zähen Schleim von der Bruſt aus / iſt derowegen gut in der Lungenſucht / engen Bruſt und Huſten.

Wird auch zu Fußbädern gebraucht / wie auch in Gurgelwaſſern zu den Zuſtänden des Halſes.

CVII. Judenkirſchen.

Trocken und kühlen im andern Grad.

Treiben den Harn / Grieß und Stein.

Werden auch wider das geronnene Blut und Gelbſucht gebraucht.

CVIII. Kalmuß.

Wärmt und trocknet im dritten Grad / macht dünn / zertreibt / ſäubert und öffnet.

Iſt gut zum Magen. Stillet den Grimmen.

Oeffnet die Verſtopffungen des Miltzes / der Leber / und verhaltener Weiberzeit.

Kalmuß pulveriſiert / in Wein oder Honigwaſſer geſotten / öffnet die Verſtopffungen von kaltem Schleim / Keichen / Seitenwehe und Krampff / zertheilet das geronnene Blut in dem Leib.

Macht auch leicht harnen / und ſtehet wider gifftige Biſſe / ſo von Thieren geſchehen.

Nota, Innerlich / Kalmuß-Pulver / mit Zimmet vermiſchet / von dieſem Morgends alle Tage eingenommen / macht guten Appetit / und ſtärcket den Magen / bevorab wann man einen Trunck Wermuth-Wein einnimmt.

Aeuſſerlich macht man ein Lendenbad / und ſiedet die Wurtzel darein / und badet ſich darinnen.

Es hilfft auch den Weibern / ſo ihre Zeit nicht haben.

Man preſſet auch den friſchen Safft aus den Wurtzeln / miſchet ihn mit Eyerklar / und ſprützet ihn gemächlich in die Augen / doch nicht zu viel / er machet dieſelbige klar / und verzehret den Schleim darinnen / worvon ſonſten die Augen Fell überkommen.

CIX. Kap-

CIX. Kappern.

Trocknen und wärmen/ ſeynd bitter/ ſcharpff/ eröffnen / und ziehen an.

Dienen zum Miltz/ im Gliederreiſſen/ Melancholiâ, Hypochondriacâ, und Scharbock ſeynd ſie gut.

CX. Kartendiſtel.

Kartendiſtel-Wurtzel / ſo in den Gärten gepflantzet / trocknet und abſtergirt.

Vertreibet die Krätz/ Flecken/ Flechten und Wartzen.

Die Würmlein in dem weiſſen Marck der Kartendiſtel/ auf den Wurm im Finger gebunden/ vertreiben ſelbigen/ wie auch an dem Halß angehänget/ ſeynd gut für das viertägige Fieber.

CXI. Kleberkraut.

Iſt warmer trockner Natur / und ſäubert.

Der Safft vom Stengel/ Kraut und Saamen ausgetruckt / und mit Wein getruncken / widerſtehet dem Gifft der Nattern.

Dieſen Safft in die Ohren getropfft / lindert deroſelben Schmertzen.

Die Blätter über die Wunden gelegt/ ſtillet das Blut.

Das Kraut mit Schmaltz und Hefen des Eſſigs zerſtoſſen/ wol vermiſcht / und übergelegt / verzehret die Kröpffe.

Das gebrannte Waſſer aus dem Kraut des Tags dreymal zween Löffelvoll getruncken / ſtillet den Stuhlgang/ und heilet die Geelſucht.

CXII. Klee.

Klee iſt vornemlich Dreyerley:

I. Wieſen-Klee.

Iſt kalter und trockener Natur/ wird zu den Clyſtiern gebraucht/ zertreibt den zähen Schleim in den Gedärmen/ ſtärcket dieſelbige/ zertheilet / löſet auf / und führet aus.

II. Hartz-Klee.

Wärmet uud trocknet wie das Hartz.

Die Blätter und Saamen in dem Wein getruncken / ſeynd heilſam wider das Seitenwehe / ſchwerlich Harnen/ fallenden Siechtag/ Anfang der Waſſerſucht/ und Zufällen der Mutter.

Drey Blättlein darvon eingenommen / vertreiben das drey oder viertägige Fieber.

III. Saur-Klee / wird ſonſten Saurampffer genennet.

Iſt gut zur Leber und dem Hertzen.

Iſt kalt und trocken im andern Grad,

Wider-

Widerſtehet der Fäulung / machet Appetit / ſtillet die gelbe Gall / iſt derohalben in hitzigen und Peſtilentziſchen Fiebern ſehr gebräuchlich / bevorab braucht mans innerlich.

Das Saurampffer-Waſſer kühlet / und löſchet den Durſt / und widerſtrebt der Fäule. Man mag es mit Gerſten-Waſſer miſchen.

Den Saamen geſtoſſen und eingenommen / vertreibt die Spuhlwürm im Leib.

Der Safft von Saurampffer um die Augen geſtrichen / macht dieſelbige klar.

CXIII. Kletten.

Seynd Zweyerley.

I. Groß. II. Klein.

I. Groſſe Kletten trocknen / ſäubern / ziehen an.

Seynd trefflich gut zur Lung / treiben den Harn und Schweiß.

Seynd gut zu enger Bruſt / im Stein / Blutausſpeyen.

In alten Wunden / dickem Miltz / geſchwollenen Gliedern und Gliederreiſſen / welches ſie ſonderlich heilen.

Der Kletten-Saame treibt vortrefflich den Stein.

Aeuſſerlich werden die Blätter auf die alte Wunden / verrenckte und verbrennte Glieder geleget.

II. Kleine Kletten wärmet / trocknet / zertheilet / iſt eines bittern und ſcharpffen Geſchmacks / wird vornemlich gebraucht den Ausſatz zu vertreiben.

Mit der Wurtzel Rhabarbaræ eingenommen / in Ohnmachten den Mund und die Leffzen mit Kletten-Safft beſtrichen / ermuntert bald / iſt ein groſſes Experiment.

Aeuſſerlich aufgeleget / und im Aufſchlagen gebrauchet / ſo leget es die Geſchwulſt / vertreibt die Kröpff.

Das Kraut über den Krebs geleget / löſchet ſeine Hitz und Toben.

CXIV. Kloſterbeer.

Seynd kalter / trockner und zuſammenziehender Eigenſchafft.

Innerlich werden ſie eingenommen / wann man ſie mit jungen Hünlein kocht / ſie geben einen lieblichen und ſäuerlichen Geſchmack / bringen Appetit zum Eſſen / und benehmen den Unwillen des Magens.

Stopffen allerhand Bauchflüß / fürnemlich den Durchlauff und rothe Ruhr.

Die Kloſterbeer in Speiſe genoſſen / ſtillen den weiſſen Fluß / werden auch in Zucker eingemacht.

Benehmen den ſchwangern Weibern die böſe Luſt.

CXV. Kolben.

See-Kolben oder Waſſer-Kolben haben eine Mittel-Art in der Wärme und Kälte/ ſäubern ziemlich.

Löſchen den Brand/ wann man dieſelbige mit altem Schweinſchmeer vermiſchet und überleget.

CXVI. Köhl.

Köhlkraut iſt unterſchiedlich:

I.	Glatter weiſſer	Köhl.
II.	Krauſer -	
III.	Brauner -	
IV.	Rüb- - -	

Die Blätter vom Köhl wärmen/ trocknen/ doch ohne Schärpffe.

Seynd gut zu den Wunden/ machen nüchtern/ ziehen an/ laxieren.

Aeuſſerlich legen es die gemeine Leute auf die Wunden/ wie auch auf die ſchmertzhafften Ort im Seitenſtechen.

Der Saamen vom wilden Köhl zu Pulver geſtoſſen und eingenommen/ vertreibt die Spuhlwürm/ ſo lange Zeit im Leib geweſen.

Aeuſſerlich ſtreichet man den gepülverten Saamen auf die Maaſen und Flecken/ die benimmt er.

Den Safft aus dem Kraut in die Naſe gezogen/ zeucht den Rotz und Schleim aus dem Haupt/ reinigets/ und machet es leicht/ viel kräfftiger als der Mangolt/ ſo ſonſten auch gut darzu.

Berſig-Köhl/ deſſen Blätter ſeynd gut zu den Wunden.

Laxieren/ und ſeynd gut den jenigen/ ſo ſtarck trincken.

Die Brühe laxiert/ und die Blätter ſtopffen.

Zu dem harten Stuhlgang brauchet oder iſſet man den Berſig-Köhl/ ſamt der Brühe.

CXVII. Königskraut.

Wird auch Waſſerdoſten genennet.

Trocknet/ wärmet/ öffnet/ machet dünn/ ziehet an.

Iſt ein gutes Leber- und Wundkraut.

Wird gebraucht für die böſe Feuchtigkeit/ Huſten/ und verhaltener Weiberzeit/ im Bade gebrauchet.

CXVIII. Körfel.

Trocknet/ wärmt/ zertheilt.

Treibt den Harn/ zermalmet den Stein.

Zertheilet das geronnene Geblüt.

Bringt

Bringt den Schlaff.

Aeuſſerlich in einem Uberſchlag aufgeleget / iſt gut in Coliſchmertzen / und verhaltenem Harn.

CXIX. Kornblumen.

Seynd kalter und trockner Natur im andern Grad.

Wer hoch gefallen iſt / und Blut ausſpeyet / deme ſoll man die groſſe Kornblumen zu trincken geben in Wegerich-Waſſer.

Kornblumen-Waſſer iſt gut für die Entzündung der rothen hitzigen Augen / benimmt derſelben Röthe und Schmertzen.

Man nimmt es auch ein in der Waſſerſucht.

Die Kornblume dienet auch zu böſen faulen Wunden und Schäden / wann man dieſelbige zerſtöſſet und aufleget.

Die Weiber gebrauchen den Rauch von dieſer Blumen / auch wider das Aufſteigen der Mutter.

Der Kornblumen-Safft iſt gut für die Mundfäule und Blattern / den Mund damit ausgeſchwencket.

Blumen und Saamen in Wein geſotten / und getruncken / iſt gut für die Spinnen und Gifft.

Iſt auch gut in der Gelbſucht eingenommen.

Nota. Der blaue Safft von dieſen Blumen dienet der Hausmutter / damit den Zucker / Reiß und Mandel-Miſch zu färben.

CXX. Knabenkraut.

Iſt trocken / kalt / ziehet an / heilet / reiniget und ſtopffet.

Iſt ein Wundkraut / wird gebraucht zu den verwundten Därmen / und andern Wunden.

Item / zu den Brüchen und ſcharpffen Bauchflüſſen.

Iſt auch gut / wann man ſich verbrennet hat. Vertreibt die Flecken der Haut.

Wird innerlich und äuſſerlich gebraucht.

CXXI. Knobloch.

Iſt trocken und warm im vierdten Grad.

Oeffnet / zertheilet / ſtehet wider Gifft.

Iſt gut für das Grimmen / Würme und Peſt zu vertreiben.

Iſt auch gut zu altem Huſten und Steinſchmertzen.

Aeuſſerlich / mit Knobloch-Safft den Nabel beſtrichen / ſtillet das Aufſteigen der Mutter.

Der Safft mit Schweinsfett vermiſcht / und die Fußſohlen damit beſtrichen / vertreibt den alten Huſten.

Knobloch widerſtehet der Fäulung.

CXXII. Knoblochkraut.

Wärmt und trocknet / jedoch nicht ſo viel als der Knobloch.

Der Saamen hitzet / wird fürnemlich auſſen am Leib gebraucht.

Knoblochkraut mit Eſſig / Saltz und Jmber eingemacht / zertrennet die zähe / grobe Feuchtigkeit.

Dienet in Clyſtiern wider die Hüfftwehe.

Hat faſt einerley Würckung / wie die Kreſſen oder Senffkräuter / doch etwas milder.

Lindert den alten Huſten / reiniget die Bruſt von dem zähen Koder.

Der Safft / oder das Pulver / von dieſem Kraut / iſt gut zu alten Schäden / da man ſich des Krebs befürchtet.

Der Saamen oder Safft in die Naſe gethan / ermuntert aus der Freyß- und Schlaffſucht.

CXXIII. Krebsblumen.

Das Kraut eine Handvoll in Waſſer geſotten / und die Brühe getruncken / purgieret und treibet durch den Stuhlgang die Phlegmatiſche Feuchtigkeit und Gall.

Jſt gut zu den Kröpffen / Wartzen und böſen um ſich freſſenden Schädē.

Die Blätter ſeynd gut zu den Podagriſchen und verrenckten Gliedern.

Der Safft aus den Blättern dienet wider den Krebs und andere um ſich freſſende Schäden und Geſchwär.

CXXIV. Kreß.

Türckiſcher Kreß / wächſt in gebauten Feldern.

Der Saame mit Wein getruncken / tödtet die Würme.

Den Saamen mit Honig-Waſſer eingenommen / reiniget die Bruſt / zertheilet und wirfft den zähen Schleim aus.

Den Saamen geſtoſſen / mit Honig gemiſchet / und aufgeleget / machet das dicke und harte Miltz kleiner.

Der gedürrte Saame wird auch in der Speiſe / an ſtatt Pfeffers / gebraucht.

CXXV. Kümmel.

Jſt trocken und warm im dritten Grad.

Machet dünn / reſolvirt, digerirt.

Treibt die Winde / iſt nützlich in Grimmen / Windſucht und Schwindel.

CXXVI.

CXXVI. Lattich.

Iſt feucht und kalt bis in den dritten Grad.

Bringt den Schlaff.

Stillet die aufrühriſche Gall. Machet Milch.

Oeffnet den Leib. Iſt gut zu dem Magen. Nehret wol. Wird derohalben nützlich in dem Salat gebraucht.

Aeuſſerlich ſtillet er den Hauptſchmertzen. Der Safft löſchet den Brand. Ein Fußbad darvon / macht ſchlaffen.

Der Saamen iſt einer von den vier bekandtē kleinen kühlenden Saamē.

Iſt gut zu dem Saamenfluß / vor die erhitzte Blaß und Urin.

Der Lattich / ſonderlich der krauſe / löſchet den Durſt / ſtäts in der Koſt gebraucht / macht dunckele Augen.

Lattich-Saamen getruncken / ſtillet die Veneriſche Luſt / Träume und Phantaſeyen.

Die jenige / welche einen ſchweren Athem / Blut ausſpeyen / viel Schleim im Leib / und einen kalten Magen haben / die ſollen nicht Lattich eſſen.

CXXVII. Lavendel.

Iſt warm und trocken im dritten Grad.

Iſt gut für den Schlag / Krampff / Schlaffſucht / Zittern der Glieder / auch in feuchten Flüſſen und Catharren.

Treibt den Harn / fördert die Geburt / gekäuet / ziehet die Flüß von dem Haupt in den Mund / und verhütet / daß ſie nicht auf die Lunge fallen.

Der Geruch darvon / vertreibt die Läuß.

Wann man Zimmetrinden / Fenchel / Spargen und Eppichwurtz damit vermiſcht / und geneuſt / ſo iſt es gut für alle kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven.

Das gebrannte Waſſer darvon iſt gut in Ohnmachten.

Item / wann einem Menſchen die Sprach entfält / drey oder vier Löffel voll getruncken / und die Pulß-Adern damit beſtrichen.

Lavendel in Eſſig geſotten / und die Brühe auf den ſchmertzhafften Zahn gehalten / ſtillet die Schmertzen / ſonderlich die von kalten Flüſſen herkommen.

Lavendel in Laugen gethan / und das Haupt damit gewaſchen / ſtärcket das feuchte Hirn / und verzehret die kalten Flüſſe. Iſt gut für den Schwindel / und ſtärcket die Gedächtnuß.

CXXVIII. Lauch.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Oeffnet / zertheilet / führet aus den zähen Schleim auf der Lungen.

Aeuſſerlich aufgelegt / ziehet das Gifft aus böſer Thieren Biß.

Wird auch äuſſerlich gebraucht in Eyterichten Geſchwären.

Der Saamen treibt den Urin.

Der öfftere Gebrauch des Lauchs macht den Menſchen ſchläfferig. Schadet dem Geſicht / ingleichem den verſehrten Nieren und Blaſen.

Machet eine helle Stimme.

Lauch- und Myrten-Saamen / jedes 1. Quintlein zerſtoſſen / und in einem Trunck Wegrich-Waſſer eingenommen / iſt gut für das Blutſpeyen aus dem Mund und Halß.

Des Lauchs Blätter geſotten und aufgelegt / ſeynd trefflich gut zu den verſchwollenen und ſchmertzlichen Affter-Adern.

Zu den geſchwürigen Ohren nimmt man drey Häuptlein Lattich / und drey Regenwürm / zerſchneidet es / und ſeuds mit einander in Baum-Oel / dieſes tropfft man warm in die Ohren / es ſtillet den Schmertzen / ſäubert und heilet.

CXXIX. Leberkraut.

Iſt warm und trocken im andern Grad / machet dünn / widerſtehet der Fäulung.

Iſt gut zur Leber. Oeffnet den Leib gar gelind. Treibt den Harn.

Der Rauch von dieſem Kraut erweichet die Mutter.

CXXX. Löffelkraut.

Iſt trocken im andern Grad vollkommen. Oeffnet / zertheilet.

Treibt den Schweiß. Iſt gut zu dem Miltz / und in der Melancholiâ Hypochondriacâ.

Dieſes Kraut iſt vortrefflich in der Mundfäule und Scharbock. Innerlich und äuſſerlich wird es ſo wol zu dem Gurgeln als zu den Bäden gebraucht.

CXXXI. Leinkraut.

Iſt trocken und warm.

Geſotten und getruncken / nimmt hinweg alle Verſtopffung der Leber und des Miltzes.

Treibt den Harn mit Gewalt. Darum wird es auch Harnkraut genennet.

Es befördert auch den Stuhlgang.

Wird auch den jenigen gebraucht / ſo die Geel- und Waſſerſucht haben.

Das diſtillierte Waſſer daraus / braucht man zur Waſſerſucht und verhaltenem Harn.

Der Safft aus dieſem Kraut gepreſſet / reiniget alle Schäden / als Krebs / Röhrlöcher und Fiſteln / darüber geſchlagen und gewaſchen.

Vertreibt auch die Flecken und Mähler an dem Geſicht und an dem Leibe.

CXXXII. Liebſtöckel.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Oeffnet / zertheilet / und treibt das Gifft und den Harn.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Stärcket den Magen / die Lunge und die Bruſt / und löſet den zähen Schleim auf / welcher ſich allda verweilet.

Oeffnet die Verſtopffung des Miltzes und der Leber.

Iſt auch gut in der Gelbſucht / befördert der Weiber Sachen.

Kommt unter die Bäde und Pflaſter / ſo zu der Mutter gemacht werden.

Nota. Durch die Liebſtöckel-Röhrlein getruncken / ſolle den Huſten vertreiben.

CXXXIII. Linſen.

Seynd trocken im andern Grad / in der Kälte und Wärme mittelmäſſig.

Stopffen / wann ſie zweymal im Waſſer geſotten / und das letzte mal getruncken werden.

Das erſte mal geſotten / und das Waſſer getruncken / laxiert.

NB. Linſen ſolle man nicht gar offt eſſen / dann ſie machen ein Melancholiſches Geblüth.

Stillet äuſſerlich das Blut und den Schmertzen.

CXXXIV. Lungenkraut.

Iſt kalt und trocken / heilet und hefftet zuſammen.

Wird abſonderlich in der Lungenſucht gebraucht.

Aeuſſerlich das Pulver von dem Kraut in die Wunden geſtreuet / heilet und ziehet dieſelbige zuſammen.

CXXXV. Majoran.

Iſt trocken und warm im dritten Grad / zeitiget / machet dünn.

Stärckt das Haupt / Hirn / Nerven / Mutter und den Magen / zertheilet / und treibt die Winde.

Wird unter den Schnupff-Tabac oder Nieß-Pulver gebrauchet.

CXXXVI. Mangolt.

Iſt trocken / warm im Anfang des dritten Grads. Laxiert.

Wird auch gebraucht zu den Schnupff-Pulvern / dann es ziehet viel Schleim aus dem Haupt.

Es wird auch unter den Salat gebraucht / verſtehe des jenigen mit rothen Wurtzeln / ſo man rothe Rüben nennet.

CXXXVII. Mannstreu.

Iſt mittelmäſſiger Wärme / ſubtieler Subſtantz / und trocknet nicht wenig.

Stehet

Stehet wider Gifft.

Iſt gut zur Leber/ Blaſen/ treibt den Stein.

Bringt die verhaltene Weiberzeit / den verſtopfften Harn / und die Gallenbläßlein.

Dienet zu dem Miltz/ und wider die Geelſucht / iſt auch gut zu dem Grimmen.

Die Wurtzel mit Eychenmiſpeln geſotten/ hilfft denen/ welche den fallenden Siechtag und Krampff haben.

Von Mannstreu-Blättern / wann ſie noch jung / brennet man im May Waſſer/ dieſes getruncken/ iſt gut zu den Frantzoſen-Blattern/ reiniget in der Seuche das Geblüt trefflich wol.

Hilfft auch wider das tägliche und viertägliche Fieber.

Die Wurtzel angehängt oder übergeleget / vertreibet die Knollen und Geſchwulſt.

Wann man ſie am Halß trägt / ſo verzehren ſie die weiſſe Flecken in den Augen.

Dienet für allen Unfall des Genicks / mit Regen-Waſſer gebraucht.

Die Wurtzel zerſtoſſen und aufgelegt/ zeucht aus dem Fleiſch Dorn und Spreiſſeln.

Mit geſaltzenem Schmeer vermiſchet und übergeſchlagen / wehret es dem Fleiſch/ das ſich von den Beinen ſchählen will.

Die Wurtzel zerſtoſſen / in rothem Wein ein wenig geſotten/ iſt gut/ wann man es den Weibern überſchlägt / welche die Frucht nicht bis auf die rechte Zeit bringen.

Nota. Wann man es innerlich gebraucht / ſo treibt es die Frucht.

CXXXVIII. Margen-Rößlein.

Der Saamen iſt warm und trocken im andern Grad.

Treibt die Gall durch den Stuhlgang / wann man von dem Saamen ein halb Loth ſchwer in Waſſer oder Wein einnimmt.

Wann man von den Blättern in ſaurem Wein trinckt/ ſtillet die Ruhr und Blutausſpeyen.

Wann man die Blätter grün auflegt / oder dürr eingeſtreuet/ ziehen die Wunden zuſammen / und heilen die alte Schäden.

CXXXIX. Mariendiſtel.

Iſt trocken und warm im andern Grad. Oeffnet / ziehet an.

Iſt gut im Seitenſtechen / in der Gelb- und Waſſerſucht.

CXL. Maßlieben.

Wärmen und trocknen mittelmäſſig.

Seynd

Seynd gut zu den Wunden.

Kleine Maßlieben inſonderheit / in Waſſer geſotten und getruncken / heilet die innerliche Wunden.

Junge Maßlieben / vornemlich die kleine / mit Eſſig / Saltz und Baum-Oeel / wie einen Salat geeſſen / treibet zu dem Stuhlgang.

Man mag auch die Blätter in Fleiſch-Brühe kochen / und dieſelbige trincken / erweichet den Bauch.

Die Blätter von Maßlieben / wann ſie noch grün ſeyn / haben eine heilſame Art zu allen hitzigen Wunden / fürnemlich des Haupts / dienen auch zu den Brüchen.

Das Kraut zerknirſcht / und auf die Geſchwulſt der Gemäche gebunden / wehret und ſtillet die Hitze.

Maßlieben werden auch gebraucht zu Salben und Pflaſtern / fürnemlich zu den groſſen Schmertzen der Glieder / und in dem Podagra / welche von warmen und trocknen Urſachen herkommen / darzu thut man ungeſaltzen Butter und zerſtoſſen Pappelblätter.

Zu den entzündeten Gedärmen in Fiebern gebraucht mans in Clyſtiern.

CXLI. Mattkümmel.

Trocknet und wärmet im dritten Grad / zertheilet / machet dünn.

Treibt den Harn / und iſt gut zu dem Magen.

Vertreibt das Grimmen und den Schwindel.

Vermehret die Milch / ſo wol äuſſerlich als innerlich gebraucht.

Nota. Wann man es gar zu offt und ſtarck braucht / ſo verurſacht es Kopffſchmertzen.

CXLII. Maulbeer-Baum.

Die Rinde von dem Maulbeer-Baum trocknet / wärmet.

Oeffnet Leber und das Miltz.

Die braune und ſchwartze Maulbeern kühlen und trocknen im dritten Grad. Ziehen ſtarck an.

Seynd derowegen gut in allerhand Bauchflüſſen.

Aeuſſerlich in Entzündungen und Geſchwären des Mundes.

Die zeitige Maulbeern kühlen und trocknen / löſchen den Durſt / und machen einen Appetit / weil ſie bald in dem Magen faulen / und demſelbigen wenig Nahrung reichen. Seynd derowegen nicht allerdings ſicher zu gebrauchen.

Nota. Die Blätter mit der Rinden geſotten / ſtillen die Zahnſchmertzen.

CXLIII. Mäußdorn.

Iſt warmer und trockner Natur / machet dünn / öffnet.

Wird gebraucht zu der verſtopfften Leber / Nieren und Blaſen.

Dienet in Gelbſucht / treibt den Harn und der Frauen Zeit.

Nota. Die ſorgfältige Meyerin oder Hausmutter hat hierbey zu wiſſen / daß / wann man die Mäußdorns-Stauden oder Reiſer zuſammen in Büſchel bindet / und im Hauſe hin und wieder / auch bey das Fleiſch / aufhänget / ſo ſolle es die Ratten und Mäuſe vertreiben / daher es auch den Nahmen Mäußdorn bekommen.

CXLIV. Mäußöhrlein.

Trocknet im andern Grad / ohne merckliche Wärme / ziehet an / ſtopfft / und machet nieſſen.

Iſt gut zu Wunden / zur Ruhr / und zu Brüchen.

Stillet die aufrühriſche Gall.

Zum Gurgelwaſſer gemacht / reiniget es den Mund / und heilet die Geſchwären darinnen.

Das Pulver darvon in die Naſe gethan / ſtillet das Naſenbluten.

CXLV. Mauer-Rauten.

Löſet den zähen Schleim von der Lungen auf.

Wird derowegen gebraucht wider den Huſten / und zu enger Bruſt.

Item / in der Geelſucht / im Seitenſtechen und Schmertzen der Nieren und Blaſen.

Treibt den Harn und Stein gelind.

Machet Haar wachſen.

Trocknet den naſſen Grind / und zeitiget die Kröpff und Beulen.

CXLVI. Mayenblumen.

Seynd trocken und warm.

Stärcken das Haupt / ſeynd derohalben gut zu allen Zuſtänden deſſelben / als: in dem Schlag / Schwindel / hinfallender Sucht / und Ohnmachten.

CXLVII. Meerhirße.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Treibt und verzehret gewaltig den Stein / und reiniget die Nieren / befördert den Harn.

Treibt die Geburt / und iſt eine gute Artzney den Weibern / die in Kindsnöthen ligen / und nicht geneſen können.

Ein Drachma / oder drey Scrupel / oder / welches eben ſo viel iſt / 60. Gran / dieſes gepülvert / und in weiſſem Wein eingenommen / treibet die Nachgeburt.

Wer

Wer das tägliche Fieber hat / ſolle dergleichen Tranck kurtz vor dem Froſt / oder / wann ihn das Fieber anſtoſſen will / ſolches einnehmen / und etliche Tage nach einander continuiren / ſo vertreibt es daſſelbige.

Ein Bad daraus gemacht / lindert den Schmertzen vom Stein / und treibt den Harn.

CXLVIII. Meer-Linſen.

Kühlen und befeuchten im andern Grad.

Stillen die Entzündungen / wie auch das hitzige Geblüt.

Aeuſſerlich vertreibt es die hitzige / ſcharffe und verſaltzene Krätz / wann man ſich damit wäſchet.

CXLIX. Meyer.

Iſt kalter und feuchter Natur im andern Grad.

Des rothen Meyers-Saamen eingenommen / iſt gut wider die rothe Ruhr und übrige ſtarcke Weiberflüſſe.

Wird auswendig zu allerhand Wehetagen des Haupts / ſo von Hitz entſtehen / übergeleget / wie der Nachtſchatten.

CL. Meliſſen.

Seynd trocken im erſten / und warm im andern Grad.

Dienen zu dem Haupt / Hertzen / Mutter und Magen / auch für die Melancholey / widerwärtige Träume / Schlag / ſchwere Noth und Schwindel. Befördern der Weiber Zeit / und verhindert das Auffſteigen der Mutter. Corrigiret den ſtinckenden Athem.

Meliſſa wird unter die Hertzſtärckende Kräuter gerechnet.

Aeuſſerlich gebraucht man die Meliſſen unter die Pflaſter und Bäder / und ſeynd derowegen gut im Auflegen zur Mutter.

Wird auch Pflaſterweiß aufgelegt für die gifftige Thierbiß.

CLI. Melonen.

Der Saamen von Melonen / iſt einer von den vier bekandten kühlenden Saamen / öffnet und zertheilet.

Iſt gut zu der Leber und dem Stein.

Item / zu dem alten Huſten / Lungenſucht und Fiebern / auch in hitzigem Harn und groſſen Durſt.

Nota. Melonen gar zu viel geſſen / verderbt den Magen / weiln ſie gar bald darinn verfaulen / und das Fieber leichtlich verurſachen.

CLII. Melten.

Kühlen im erſten / und befeuchten im andern Grad.

Lindern die Schmertzen / und dienen die zahme in die Küchen zum Gemüß / die wilde öffnen den Leib.

CLIII. Meſpeln.

Ziehen an / und ſtopffen den Bauch.

Man macht ein Pflaſter daraus zu dem Durchbruch und Ruhr.

Die Kernlein oder Stein darinn / ſeynd gut wider den Grieß und Stein.

Nota. Wegen ihrer Stopffung ſolle man ſie nicht zu überflüſſig eſſen.

CLIV. Meiſterwurtz.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Oeffnet / machet dünn / treibt das Gifft und den Schweiß / iſt eines ſehr ſcharpffen Geſchmacks.

Löſet den böſen zähen Schleim von der Lungen auf.

Vertreibt den ſtinckenden Athem.

Iſt gut in Zuſtänden des Haupts / Flüſſen und dem Schlag.

Stärcket den Magen.

Vertreibt das Grimmen und viertägige Fieber.

Den Mund damit gegurgelt / ſtillet die Zahnſchmertzen.

Ein Bad darvon gemacht / vertreibt die Krätz.

Meiſterwurtz aufgeleget / ziehet Kugeln und Splitter aus der Haut.

CLV. Miltzkraut.

Iſt trocken und warm / eines bittern Geſchmacks / abſtergiret.

Dienet zu dem Miltz / wann das Miltz ſehr erhartet / ſo erweichet es daſſelbige.

Heilet die Geelſucht / und das viertägige Fieber.

Treibt den Harn / Stein / und der Weiber Zeit.

Mindert den Saamen.

CLVI. Miſtel.

Von Eychen / wärmet / erweichet / ziehet an ſich / iſt mehr ſcharff als bitter.

Dienet den Nieren / und zu dem weiſſen Weiberfluß.

Iſt gut zu Wunden und Geſchwären / auch wider das böſe Weſen oder hinfallende Sucht / wird derowegen am Halſe getragen / und in Silber eingefaſſet.

CLVII. Monrauten.

Iſt kalter und trockener Natur.

Iſt ein treffliches Wundkraut / und dienet zu offenen Schäden / dürr oder friſch darauf geleget.

Es ſäubert/ hefftet/ und heilet wunderbarlich.

Man kan auch in den friſchen Safft weichen/ netzen und einlegen.

Das Kraut gedürrt und gepülvert / ein Quintlein ſchwer in rothem Wein eingenommen / darinnen die groſſe Wallwurtz geſotten / iſt gut / ſo jemand innerlich oder äuſſerlich gebrochen wäre. Inſonderheit hilfft es den Knaben / ſo an dem Gemächt gebrochen ſeyn; dieſe ſollen ſolchen Tranck viertzig Tage nach einander trincken / und ſich nicht viel bewegen.

Eben dieſer Tranck dienet auch wider das Blutausſpeyen/ Durchlauff/ rothe Ruhr/ weiſſe Mutterflüſſen.

CLVIII. Müntz.

Iſt unterſchiedlicher Gattung / als:

1. Spitzmüntz.
2. Wilde, oder Roßmüntz.
3. Unſer Frauenmüntz.
4. Krauſemüntz.
5. Fiſchmüntz.
6. Kornmüntz.
7. Berg, und Steinmüntz.
8. Ackermüntz.
9. Waſſermüntz.
10. Katzenmüntz.

1. 2. Müntze wärmet und trocknet / zeucht auch etwas zuſammen / und ſtärcket. Iſt am Geſchmack ein wenig bitter und zanger.

3. Unſer Frauenmüntz/ hat eine Krafft zu wärmen / zu trocknen / ſäubern und dünn zu machen/ wie aller bitter Kräuter Art iſt / es hat eine Zuſammenziehung. Alſo iſt auch beſchaffen die

4. Krauſe, und Bachmüntz.

Alle die andern Geſchlechte ſeynd einer ſubtielen Subſtantz / am Geſchmack ſcharpff / und ein wenig bitter/ derowegen iſt ihre Natur warm und trocken faſt im dritten Grad. Sie machen dünn/ durchdringen / treiben und öffnen. In Summa / die Müntzen ſeynd gut zu erkaltem Magen / Schlucken/ Erbrechen/ Grimmen/ Wind/ Verſtopffung der Leber / Gedärm / vor den Schwindel/ zu der Mutter/ treiben der Weiber Zeit.

CLIX. Mutterkraut.

Iſt trocken im andern / und warm im dritten Grad.

Eröffnet / machet dünn / wird abſonderlich in verſchleimter Mutter gebraucht.

Item / in verhaltener Frauenzeit / bringt den Männern ihre Krafft wieder.

Iſt auch gut in der Waſſerſucht/ faulen Fiebern/ Stein und Schwindel.

In Fiebern/ ſtreichet man mit den Blättern den Rücken.

Man machet auch Pflaſter daraus / und leget es auf die harte Brüſte.

CLX. Nabelkraut.

Iſt ins gemein einer vermiſchten Natur/ feucht/ kalt/ ziehet zuſammen.

Iſt auch zum theil bitter/ kühlet/ treibet hinterſich/ ſäubert nnd zertheilet.

Wird gebraucht zu Entzündungen/ hitzigen Geſchwulſten/ Rothlauff/ und zu dem hitzigen entzündeten Magen/ Pflaſterweiß aufgeleget.

Die Blätter mit der Wurtzel gekäuet und geeſſen/ treiben den Harn und Stein.

Diß Kraut iſt auch gut in der Waſſerſucht/ wann man es mit Honig braucht.

CLXI. Nägelein.

So man zu dem Gewürtz braucht/ ſeynd trocken/ und warm im dritten Grad/ und zertheilen.

Stehen dem Haupt/ Hertzen und Magen bey.

Seynd gut in Ohnmachten/ ſtärcken die lebendige Geiſter.

Vertreiben den Schwindel/ und das Auffſteigen der Mutter.

Seynd auch gut in Zahnſchmertzen und allerhand Malignitäten.

Helffen wol verdäuen/ werden derowegen nützlich unter feuchten und rohen Speiſen gebrauchet.

Nägelein-Blumen.

So man auch Graß-Blumen nennet. Erwärmen und trocknen mäſſig.

Stehen wider das Gifft und dem Hertzen bey.

Zu den Hauptwunden ſeynd ſie ſehr gut/ dann ſie die Splitter von der zerknirſchten Hirnſchaal heraus ziehen.

CLXII. Nachtſchatten.

Iſt kühl im andern Grad/ im übrigen temperiert/ ziehet an.

Wird vornemlich äuſſerlich gebrauchet im Rothlauffen/ im Hauptſchmertzen.

Die Hitze des Fiebers zu ſtillen/ bindet man daſſelbige auf die Schläffe und Fußſohlen.

CLXIII. Narciſſen.

Seynd warmer und trockner Natur oder Eigenſchafft.

Die Wurtzel grün zerknirſchet/ und mit dem Safft alſo warm übergeſchlagen/ heilet die zerſchnittene Senn-Adern.

Item/ die Wurtzel mit Neſſel-Saamen und Eſſig vermenget/ übergeleget/ vertreibet die Zittermähler/ Maſen/ Flechten/ und andere Unfälle der Haut und des Angeſichts.

Sie erweichet auch alle harte Geſchwär/ Knollen und Beulen/ zerſtoſſen und

und mit Wicken⸗oder Bonen⸗Meel vermenget übergeleget / und alſo gebrauchet/ziehet die Spreiſſel/Pfeil/Dorn/und dergleichen aus den Wunden.

Die Wurtzel bey der Koſt geſotten und geeſſen/ oder die Brühe getruncken / machet ſpeyen.

Die Wurtzel geſtoſſen / mit ein wenig Honig vermiſchet / heilet den Brand und die verrenckte Glieder.

Item / lindert die Podagriſche Schmertzen.

CLXIV. Natterwurtz.

Iſt warm und trocken im dritten Grad / ziehet an.

Stehet wider Gifft / und treibt den Schweiß.

Hält ein das Erbrechen und Blutausſpeyen.

Trocknet die Flüß/ ſtopffet allerhand Bauchflüß.

Stillet das Blut in den Wunden.

Iſt abſonderlich gut wider allerhand Gifft.

Man ſiedet die Wurtzel in weiſſem und rothem Wein / auch wol in Waſſer / brauchet ſolches innerlich und äuſſerlich.

CLXV. Natterzünglein.

Trocknet / doch ohne groſſe Hitz.

Iſt ein heilſames Wundkräutlein.

Mit Schaffe⸗Heu etliche Tage nach einander getruncken / iſt gut zu der verwundten Bruſt und Därmen / dann es hefftet und heilet.

Dienet auch wider das Blutausſpeyen / rothe Ruhr / und weiſſen Fluß der Mutter.

Iſt auch gut zu allen hitzigen Schäden / wann mans äuſſerlich aufleget.

Auf dieſe Weiſe gebrauchet / vertreibet die Geſchwulſt / und verhütet den kalten Brand / wann mans mit Schweinen Schmaltz vermiſchet und überſchläget.

Man brauchet es auch zu den Brüchen der Kinder.

CLXVI. Neſſeln.

Seynd vornemlich Zweyerley:

I. Brenn⸗Neſſeln.

II. Taube oder todte Neſſeln.

I. Die Brenn⸗Neſſeln seynd warm und trocken im andern Grad / öffnen / machen dünn / erweichen.

Treiben den Harn und Stein.

Tödten das Gifft des Bilſenkrauts oder Schierlings.

Die Wurtzel iſt gut in der Geelſucht.

Das Kraut wird gelobet in dem Krebs und kalten Brand.

In einer Brühe eingenommen / laxiert und reiniget die Nieren.

Treibt die Kindsblattern heraus.

Die Haut mit Neſſeln gerieben / ziehet das Blut herbey / und vertreibt das Schwinden der Glieder.

Der Safft von den kleinen Neſſeln in die Naſe gethan / ſtillet das Bluten.

Nota. Wer ſich in den Neſſeln verbrennet / daß Blattern darvon aufflauffen / der ſolle ſich mit Baum-Oel ſchmieren.

II. Taube Neſſeln / mit braunen Blumen / in Waſſer geſotten / ſolches getruncken / ſtopfft eine jede rothe Ruhr / vertreibt auch die Geſchwulſt.

Für den Wurm in Fingern / todte Neſſeln zerquetſcht und aufgelegt / es tödtet den Wurm.

CLXVII. Nießwurtz.

Iſt vornemlich Viererley:

I.	Schwartze	Nießwurtz.
II.	Weiſſe	
III.	Ein	Blat.
IV.	Zwey	

I. Schwartze Nießwurtz purgiert ſtarck die ſchwartze Gall und Melancholey. Iſt derohalben gut zu allen Schwachheiten / die daraus ihren Urſprung haben / als in der Unſinnigkeit / kurtze Rippenkranckheit / Quartan / Auſſatz / Krebs / Krätz / Schwindel / Schlag und hinfallende Sucht.

Nota. Man ſolle aber in dem Gebrauch der Sache nicht zu viel thun / dann es erfordert ſtarcke Leute.

II. Weiſſe Nießwurtz purgieret über- und unterſich / gar geſchwind / iſt derowegen nicht offt im Gebrauch.

Machet nieſſen / dahero es den Nahmen hat / muntert aus der Schlaffſucht in die Naſe gethan.

III. Einblat / gedürret und gepülvert / eines Quintleins ſchwer / in Wein-Eſſig oder Waſſer vermiſchet und eingenommen / vertreibet die Peſtilentziſche Beulen.

IV. Zweyblat / der Safft aus demſelbigen / färbet das Haar ſchwartz.

Dieſes iſt auch ein Wundkraut / heilet Geſchwär und Brüche.

CLXVIII. Odermenig.

Iſt trocken und warm im andern Grad / dünner Subſtantz / öffnet.

Iſt ein edeles Leber- und Miltzkraut / ſtärcket auch die Leber / und ſtillet derſelbigen Fluß / wird derowegen ſehr offt in der Waſſerſucht gebraucht.

Aeuſſerlich

Aeuſſerlich brauchet man es in den Bädern / dann es ſtärcket die ermüdete Glieder und die Füſſe.

Nota. Odermenig und Alantwurtz geſotten / darinn Abends und Morgens die erfrorne Glieder / und von Kälte eingefallene Löcher / gebadet / heilet dieſelbige in wenig Tagen.

CLXIX. Ochſenzung.

Iſt vornemlich Viererley:

I. Borragen.
II. Ochſenzung.
III. Rothe Ochſenzung.
IV. Wilde Ochſenzung.

I. Borragen werden unter die Ochſenzungen gerechnet / weiln ſie mit derſelben Krafft und Würckung überein kommen.

Es wärmet und befeuchtet mäſſig im erſten Grad.

Mindert und beſänfftiget die ſchwartze angebrandte Gall / auch befreyet ſie die lebendige Geiſter von den Dämpffen der ſchwartzen Gall.

Iſt derowegen gut zu allen Zuſtänden / die aus der ſchwartzen Gall herkommen.

Nota. Die Blumen darvon / werden unter die vier Hertzſtärckende Blumen gerechnet.

II. Die Ochſenzunge hat vorige Würckung.

III. Rothe Ochſenzunge / iſt kalt / trocken / und ziehet an / iſt am Geſchmack bitter.

Die Wurtzel in Wein geſotten und getruncken / iſt gut zu der Geelſucht / zu den Nieren und dem Miltz.

Die Blätter in Wein geſotten / ſtopffen den Stuhlgang.

Die Blätter und Wurtzeln / ſonderlich der I. und III. geſſen / dienen wider den Biß der Schlangen und gifftigen Thiere.

IV. Der wilden Ochſenzungen Wurtzel in Wein geſotten und getruncken / kommt den jenigen zu Hülff / ſo von den Schlangen gebiſſen / und bewahret auch zuvor den Menſchen / wer es beſagter maſſen gebrauchet / daß ihme der Schlangenbiß nicht ſchadet.

Gleiche Würckung und Krafft haben auch die Blätter und der Saamē.

Es ſtillet auch die wilde Ochſenzunge die Wehetagen der Lenden / und bringet den Ammen und Seugmüttern viel Milch.

CLXX. Oſterlucey.

Wird auch Holwurtz genennet. Iſt trocken und warm im andern Grad vollkommen / machet dünn / und öffnet.

Löſet den zähen Schleim auf / treibet der Frauen Zeit.
Zeitiget und öffnet die innerliche Geſchwären.
Stehet wider den Gifft.
Die lange Oſterlucey brauchet man die Krätz zu vertreiben.
Aeuſſerlich aber die Wunden damit zu reinigen / dieſelbige zu trocknen und zu binden.
Die runde Oſterlucey / iſt trocken und warm im dritten Grad / öffnet / machet dünn.
Dieſe iſt etwas penetranter / als die lange / hat derowegen gröſſere Krafft.
Wird abſonderlich gebraucht / die Frauenzeit und Nachgeburt zu treibẽ.

CLXXI. Paſtinacken.

Iſt Zweyerley:

I. Zahme } Paſtinacken.
II. Wilde }

Beyder Saamen iſt trocken und warm im dritten Grad / öffnet / zertheilet.
Treibt die Geburt und den Harn / Mond-Kälber / und der Weiber Zeit.
Iſt gut zu dem Huſten / Seitenſtechen / Grimmen / Stein- und Mutterſchmertzen.
Machet Luſt zu dem Beyſchlaff.
Stillet den Schlucken.
Iſt gut zu Wunden.
Trocknet das feuchte Haupt.

CLXXII. Peſtilentzwurtz.

Iſt warm und trocken.
Wann man dieſer Wurtzel ʒij einnimmt / treiben den Schweiß gewaltig / abſonderlich in der Peſtilentz.
Iſt auch gut in Leibsgrimmen und Auffſtoſſen der Mutter.
Item / für die Würme der Kinder und verſtopfftem Harn.

CLXXIII. St. Peterskraut.

Kühlet und befeuchtet / mäſſig / zeitiget / erweichet / ſäubert.
Wird innerlich nicht viel gebraucht / gleichwol führet es von der Bruſt und dem Hertzen den zähen Schleim.
Säubert die Nieren / reiniget ſolche von dem Grieß und Sand / und iſt gut wider den Stein.
Aeuſſerlich braucht mans öffter wider das Rothlauffen / und zu hitzigen geſchwolle-

geſchwollenen harten Beulen/ auch wann man ſich verbrennet hat / oder ſonſten verwundet iſt / ſo macht man daraus Aufſchläge.

Man brauchet dieſes Kraut auch unter die Clyſtier.

CLXXIV. Peterſilgen.

Iſt Zweyerley:

I. Garten-
II. Berg- } Peterlein.

I. Garten-Peterlein iſt trocken und warm im andern Grad / öffnet / machet dünn/ und treibt den Harn.

Wird gebraucht zu Verſtopffungen / der Leber / des Miltzes / der Nieren und Blaſen.

Iſt gut im Huſten/ in der Gelbſucht / vor das Grieß/ Sand / und verſtockter Weiberzeit.

Aeuſſerlich auf die Bruſt gelegt / mindert den Weibern die Milch.

Item / mit Stabwurtz auf das Haupt gelegt / machet das Haar wachſen.

II. Berg-Peterlein / iſt trocken und warm im dritten Grad.

Treibt den Schweiß/ Harn/ Wind/ und das Gifft.

Iſt auch gut in der Peſtilentz.

CLXXV. Pfaffenblat.

Trocknet und kühlet im andern Grad/ hat einen bittern Geſchmack/ öffnet. Iſt gut zur Leber.

Die Milch aus den Stängeln iſt gut zu den Flecken der Augen/ wann man es täglich darein thut.

Iſt auch gut zu den Wunden und Geſchwären.

CLXXVI. Pfefferkraut.

Iſt warm im letzten Grad / und trocken im dritten.

Die Blätter werden mit Eſſig und Zucker / und wie ein Salſen zu dem Gebratens/ auf den Tiſch geſtellet.

Man iſſet ſolches auch ohne Eſſig zu dem Rindfleiſch nach Belieben.

Die Wurtzeln oder Blätter mit Wein geſotten / und darven getruncken / treibt den verſtandenen Harn und der Frauen Zeit.

Erwärmet den Magen / zertheilet die Winde / und tödtet die Bauchwürme / ſonderlich der Saamen eines halben Quintleins ſchwer eingenommen.

Die Blätter äuſſerlich gebraucht / zerſtoſſen und übergeleget / ſeynd ſehr ſcharpff/ und etzen die Haut auf.

CLXXVII. Peonien.

Iſt trocken und warm im andern Grad / eines bittern und ſcharpffen Geſchmacks.

Dienet vornemlich zu dem Haupt / Schwindel und fallender Sucht.

Item / zu verhaltener Weiberzeit / und reiniget die Mutter / auch ſtillet es die Kindsſchmertzen.

Oeffnet die verſtopffte Leber.

Aeuſſerlich hänget man den Kindern die Körner an den Halß / für die Frayß oder Gichter / darum werden ſie Gichtkörner genennet.

CLXXVIII. Poley.

Iſt trocken und warm im dritten Grad / ſcharpffen und bittern Geſchmacks / machet dünn / öffnet / zertheilet.

Treibt der Weiber Zeit / wie auch den weiſſen Fluß und die Geburt.

Iſt gut zu der Leber und Miltz.

Stillet das Grimmen und Eckel.

Treibt den Harn und Stein.

Wird nützlich gebraucht in der Geel- und Waſſerſucht.

Aeuſſerlich gebraucht / nützet es dem Haupt / vertreibt den Schlaff und Schwindel.

Iſt gut zu dem lauffenden Gicht.

Reiniget die Zähn / und vertreibt das Jucken der Haut.

CLXXIX. Quendel.

Iſt trocken und warm im dritten Grad / öffnet / machet dünn.

Stärckt das Haupt / Mutter und Mägen.

Wird vornemlich gebrauchet die Weiberzeit zu befördern / den Urin zu treiben / und im Blutausſpeyen.

Machet ruhen / ſtillet das Hauptwehe und den Schwindel.

Innerlich wird das Waſſer gebraucht.

Aeuſſerlich aber dienet es zu dem Baden.

CLXXX. Rapuntzeln.

Gekocht / und mit langem Pfeffer beſtreuet und geeſſen / vermehren den Seug-Ammen die Milch.

Mit Zwiebeln vermiſcht und geeſſen / macht den Männern Luſt zu dem Beyſchlaff.

CLXXXI. Rauten.

Weinrauten trocknet und wärmet im dritten Grad / machet dünn.

Stehet wider das Gifft / ſtärcket das Haupt und die Nieren.

Wird

Wird gebraucht in der Peſt und gifftigen anſteckenden Schwachheiten.
Stärcket das Geſicht.
Benimmt und dämpfft die böſe Luſt des Fleiſches.
Stärckt den Magen.
Iſt auch gut für das Grimmen / und böſer Thieren Biß / bevorab der Schlangen.
Im Kopffwehe und hitzigen Fiebern ſchlägt man die Weinrauten auf die Schläff und Fußſohlen / mit Saltz / Brod / und etwas Eſſig / es ziehet die Hitze heraus.
Nota. Die Rauten zu viel und öffters gebraucht / ſchadet den ſchwangern Weibern.

CLXXXII. Reinfaren.

Iſt von Natur heiß und trocken im erſten Grad / zertheilet.
Heilet die Wunden / treibt den Stein / Würmen / Wind.
Iſt auch gut zur Waſſerſucht / vor das Grimmen / ſtärcket die Mutter / und treibt der Weiber Zeit.
Die Blumen von Reinfaren / mit Wein / Milch / oder Honig eingenommen / treiben die Würm kräfftig aus.
Iſt ſehr nützlich zu den Harn / Winden und dem Stein.
Den Safft giebt man / bey zwey Quintlein / in Wegwart-Waſſer in den Fiebern ein.
Im Bier und Eſſig geſotten / und darvon getruncken / iſt nützlich in der Peſt.
Das Kraut in Baum-Oel geſtoſſen / und über die geſchwollene Füſſe geleget / lindert uud ſtillet die Geſchwulſt und Schmertzen der Senn-Adern.
Nota. Die Reinfaren haben die Krafft wie die Mutterkräuter / ſonderlich zu den Wehetagen der Mutter und Därm.

CLXXXIII. Reinblumen.

Seynd trocken und warm.
Oeffnen die verſtopffte Leber / Miltz / und den verhaltenen Harn / und Frauenzeit.
Zertheilen das geronnene Blut.
Trocknen die Flüß. Tödten den Wurm.
Erweichen äuſſerlich die harte Mutter.
In eine Lauge das Haupt damit gewaſchen / vertreibt die Nüß / und trocknet das Haupt von den Flüſſen.

CLXXXIV. Ringelblumen.

Seynd warm und trocken im andern Grad / öffnen / machen dünn.

Stehen dem Hertzen bey / wie auch der Leber.

Treiben der Weiber Zeit / und befördern die Geburt / zur ſelbigen Zeit den Rauch von unten auf gefaſſet.

Treiben den Schweiß. Stehen wider Gifft und die Geelſucht.

CLXXXV. Ritterſporen.

Seynd trocken / auch in der Wärme und Kälte mäſſig / ziehen an.

Heilen die Wunden. Leichtern die Geburt.

Werden ſo wol innerlich als äuſſerlich gebraucht.

CLXXXVI. Römiſche Pappeln.

Wärmen / lindern uud erweichen.

Das Kraut / Blätter und Blumen von Haſen-Pappeln / lindern die Schmertzen / öffnen den Leib.

Stillen den ſcharpffen hitzigen Harn.

Werden gebraucht zu der Lungen / Blaſen und Därmen.

Item / in der Lungenſucht / zum Huſten / Heiſerkeit / Fiebern / und dergl.

Aeuſſerlich / mit Laugen geſotten / das Haupt damit gezwaget / vertreibt den Grind.

Zu Geſchwulſt und Beülen / macht man Pflaſter daraus / überlegts damit / es ſtillet die Schmertzen.

Die Wurtzeln in Waſſer geſotten / und das Haupt damit gewaſchen / vertreibt die Schuppen des Haupts.

CLXXXVII. Roſen.

Ziehen an / kühlen / erfriſchen / und ſtärcken die lebhaffte Geiſter.

Die bleiche laxieren.

Die rothe ziehen etwas ſtärcker / als die weiſſen / an.

Werden gebraucht in Bauchflüſſen / Fiebern / Durſt / und verdorbenem Appetit.

Aeuſſerlich / zu Hertz-Uberſchlägen / in Ohnmachten / ſtarckem Erbrechen / Kopffwehe und übrigem Wachen / Schmertzen der Ohren / des Kiefers und des Afterdarms / in Wein gekocht / und aufgeſchlagen.

Man gebraucht es auch zu Wunden / Entzündung des Mundes und der Augen.

In den friſchen und neuen Roſen iſt mehr Bitterkeit / auch weniger Zuſammenziehung / derohalben ſie mehr als die dürren purgieren.

Die dürren ziehen mehr an / ſtopffen / und machen harten Leib.

Nota. In allem Gebrauch der Roſen ſolle man das unterſte Weiſſe an den Blättern abſchneiden / oder abpflocken.

CLXXXVIII.

CLXXXVIII. Roßmarin.

Iſt trocken und warm im andern Grad / ziehet etwas an.

Iſt gut zum Haupt / Schlaffſucht und Schwindel.

Oeffnet die verſtopffte Leber / Miltz und Mutter.

Iſt auch gut zu der erkalten Mutter und Nerven.

Zertheilet auch den zähen Schleim / wird derowegen gebrauchet in dem Schlag / ſchwären Noth / verkälten Magen / contracten Gliedern / und thummen Haupt.

Es currieret auch die Geelſucht und den weiſſen Fluß / und ſtärcket das Hertz.

CLXXXIX. Saffran.

Iſt warm im andern / und trocken im erſten Grad / öffnet / zeitiget / und erweichet.

Wird gebraucht in Ohnmachten / iſt derowegen auch gut zu den Schlag / ein oder zwey Tropffen auf die Zunge gethan.

Iſt gut im Auffſteigen der Mutter / alſo auch in der Geelſucht / Peſt / engen Athem / und dergleichen.

Item / machet ſchlaffen / und treibt der Weiber Zeit / wie auch die Geburt.

Aeuſſerlich nur an den Saffran gerochen / macht ſchlaffen.

Für den kalten Brand iſt ſolcher gut / wann man ihn mit Laugen und Baum-Oel vermiſchet / und warm überſchlägt.

Saffran ſtärcket auch die Senn-Adern / und bringet die lahme Glieder wieder zurecht.

In den Kindesblattern oder Purpeln beſtreichet man die Augen den Kindern damit / es ſchützet und erhält dieſelbige.

Nota. Saffran ſtehet dem Hertzen und der Lungen bey / ſo gar / daß man ihm eine Seele von der Lungen heiſſet / und dienet der Mutter.

CXC. Salbey.

Iſt warm im erſten / und trocken im andern Grad / ziehet ein wenig zuſammen.

Treibt den Harn / und der Weiber Zeit.

Iſt auch gut zu dem Hirn und Schwindel.

Stillet das Zittern der Glieder / und iſt gut wider den Schlag.

CXCI. Saamkraut.

Iſt kalter / ſtopffender und trockener Natur.

Wider

Wider den Bauchfluß iſt es gut / wann man es dürret / und in Wein ſiedet und trincket.

Es heilet auch die rothe Ruhr.

Es lindert die Hitz und Schmertzen im Podagra / wann man daſſelbige in Eſſig und Baum-Oel röſtet / und ein wenig warm überſchlägt.

Aeuſſerlich leget man die Blätter über hitzige / faule und flieſſende Schäden.

Es vertreibt die Hitz / trocknet die Flüß / heilet die Schäden.

CXCII. Sammetblumen.

Trocknen / kühlen / ziehen mäſſig an.

Seynd in allerhand Flüſſen ſehr gut / alſo auch im Blutausſpeyen.

Dienen in allerhand Bauch- Blut- und Mutterflüſſen.

Nota. Man braucht die Blumen innerlich die Milch zu vermehren.

CXCIII. Stechdorn.

Iſt Dreyerley.

Haben ſamtlich eine zertreibende Art im andern Grad / ſeynd im erſten Grad vollkommlich.

Die Blätter von allen drey Geſchlechten / löſchen das wilde Feuer / und heilen die um ſich freſſende Geſchwär.

CXCIV. Sanickel.

Trocknet / und ziehet zuſammen / iſt eines bittern Geſchmacks.

Iſt ein treffliches Wundkraut.

Heilet die Geſchwär / Fiſtuln und die Brüche.

Wird innerlich und äuſſerlich gebrauchet.

CXCV. Saturey.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Iſt gut zu den erkalten verſchleimten Mägen und der Bruſt.

Oeffnet die Verſtopffung der Mutter und der Frauen Zeit.

Hat mit dem Thymian gleiche Würckung.

Nota, Wann man es in die Zimmer ſtreuet / ſo ſollen die Flöhe darvon ſterben; die Hausmutter kan es probieren / möchte vielleicht Menſchen und Viehe gut ſeyn.

CXCVI. Saurampffer.

Iſt kalt und trocken im andern Grad.

Iſt gut zur Leber und Hertzen.

Widerſtehet der Fäulung. Machet Appetit.

Stillet die gelbe Gall / iſt derohalben gut in hitzigen und Peſtilentziſchen Fiebern.

Das Saurampffer-Waſſer kühlet/ löſchet den Durſt/ und widerſtrebt der Fäule/ wie oben geſagt.

Für die Spuhlwürme iſt es gut/ dieſelbige aus dem Leibe zu treiben/ nemlich/ wann man den Saamen ſtoſſet/ und mit Gerſten-Waſſer miſchet/ und trincket.

Nota. Der Safft von Saurampffer um die Augen geſtrichen/ macht dieſelbige klar.

CXCVII. Saurach.

Kühlet und befeuchtet im andern Grad/ ziehet an/ machet Appetit.

Stärcket den Magen und die Leber.

Wird gebraucht in Kranckheiten/ wo Kühlung und Anziehen nöthig iſt/ als in hitzigen/ bevorab dreytägigen Gallen-Fiebern/ in dem Bauchfluß und rothen Ruhr.

Nach dem Herbſt preſſet man aus den Beeren einen Safft/ welcher viel herber und ſäurer/ als der aus Granat-Aepffeln iſt/ zu allen vorigen Operationen ſehr dienlich.

Der Safft beveſtiget die wacklende Zähne und das Zahnfleiſch.

Heilet friſche Wunden.

Die Geſchwulſt im Halß.

Der Augen Hitz ſtillet er/ mit Geiß-Milch und Roſen-Waſſer vermiſcht und ſich damit geſchmieret.

CXCVIII. Sauwurtz.

Iſt trocken/ warm/ und zertheilet/ iſt bitter.

Erweichet die Kröpffe/ harte Beulen/ Feigwartzen/ um ſich freſſende Geſchwär.

Iſt gut wider den Krebs und die böſe Krätz.

Mit dem diſtillierten Waſſer ſich gewaſchen/ vertreibt das rothe und ſchuppichte Angeſicht.

Den Safft aus dem Kraut ſamt der Wurtzel im Mayen genommen und verſchloſſen/ über ein Jahr ſtehen laſſen/ alsdann mit ſo viel Wachs und Baum-Oel eine Salbe daraus gemachet/ ſich damit geſchmieret/ vertreibt allerhand Krätz.

Am Halſe getragen/ vertreibt den Kropff/ iſt noch viel bäſſer/ wann man ſich mit dem Safft darvon ſchmieret.

CXCIX. Scamonien.

Purgieret den Leib kräfftig.

Treibt den Schleim/ oder Choleram, wie auch die Melancholey und böſe Gewäſſer.

Ohn præparirt iſt es ſorglich/ wird auf unterſchiedliche Art corrigirt.

CC. Schaffs-Garbe.

Trocknet/ ziehet an/ iſt mäſſig warm.

Iſt gut in den Geſchwulſten und Entzündungen.

Wird gebraucht zu allerhand Bauch- Mutter- Blut- und Saamen-Flüſſen.

Im Erbrechen und Blutausſpeyenen.

Treibt den Harn und Stein.

Aeuſſerlich ſtillet ſie das Hauptwehe/ Naſenbluten/ Zahnſchmertzen/ den übrigen Weiberfluß.

Heilet die Wunden/ Brüch/ vergiffte Biſſe.

Iſt auch gut zu den Contracturen und Geſchwulſten Männliches Glieds.

CCI. Schafftheu.

Iſt kalt und trocken im andern Grad/ macht dick/ ziehet an.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Stillet allerhand Bauch- und Blut-Flüſſe/ dienet auch in verwundter Blaſe.

Im Waſſer geſotten/ oder das gebrannte Waſſer darvon genoſſen/ ſtillet allerley Bauchruhr und Blutflüſſe/ wie die ſeyn mögen/ durch Speyen/ Stuhlgänge/ übrige Weiberzeit und Harnen.

Sonderlich heilet Schafftheu die verſehrte ſchwürige Nieren und Blaſen/ leget den Schmertzen der Harnwinden/ hilfft wider den Stein/ dienet auch zu den innerlichen Brüchen.

So ein Fieber zu obgemeldten Kranckheiten kommt/ ſoll man das Kraut in Waſſer ſieden/ und darvon einnehmen.

So aber kein Fieber vorhanden/ iſt es bäſſer in Wein geſotten.

Es iſt auch dieſes Kraut ſamt der Wurtzel den jenigen gut/ ſo ſchwerlich huſten/ und voll um die Bruſt ſeynd.

Den ausgetruckten Safft darvon in die Naſe gethan/ ſtillet das Naſenbluten.

Das Kraut zerſtoſſen/ und mit dem Safft über die Wunden geſchlagen/ hefftet und heilet dieſelbige in wenig Tagen. Jngleichem kan man auch das Kraut gedörret und gepülvert einſtreuen.

Wann man in dem gediſtillierten Waſſer Leine Tüchlein netzet/ und laulicht auflegt/ heilet das Rothlauffen.

Item/ die rothe Blätterlein/ wehret der Hitz und dem Brennen im Affterdarm/ der Bauchruhr/ und benimmet die Geſchwulſt an heimlichen Orten.

CCII. Scharlach.

Trocknet/ wärmet/ abſtergiret/ machet dünn/ durchdringt/ ſäubert.

In Wein gelegt und getruncken/ bekommt den kalten unfruchtbaren Weibern wol/ die auch mit dem weiſſen Fluß behafft ſeyn.

Es dienet dem Magen/ und verzehret den Schleim darinn.

Es machet Luſt zu dem Beyſchlaff/ hat die Krafft wie das Stendelkraut.

Scharlach ziehet Dorn und Splitter aus der Haut.

Nota, Man ſolle es nicht zu viel brauchen/ es macht Hauptwehe/ und verwirret den Sinn.

CCIII. Scharlachbeer.

Seynd trocken und warm.

Zertheilen die böſe Dämpffe/ erfriſchen die Lebensgeiſter.

Seynd gut den Schwangern und Gebährenden.

Nota. Das Scharlach-Tuch hat auch ſolche Krafft/ treibt die Blattern heraus/ iſt gut im Rothlauffen/ man braucht es zu Hertz-überſchlägen.

CCIV. Schellwurtz.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Treibt die gelbe Gall durch den Harn und Stuhlgang.

Schärpffet das Geſicht. Iſt gut in der Geelſucht/ in verſtopffter Leber/ Miltz und Harngängen.

Die Wurtzel ſtehet wider Gifft/ in der Gelbſucht bindet mans auf die Fußſohlen.

Der Safft in die Augen getröpffelt/ ſtärcket dieſelbige.

CCV. Schlangenkraut.

Iſt hitzig und trocken/ durchdringet/ ätzet auf/ und zertrennet die grobe zähe Feuchtigkeit.

Die Wurtzel geſotten/ oder unter heiſſer Aſchen gebraten/ darnach zerſtoſſen/ mit Honig vermiſchet/ und alſo wie eine Latwerge eingenommen.

Iſt denjenigen gut/ ſo ſehr keuchen/ huſten/ und denen die Flüſſe aus dem Haupt auf die Bruſt fallen; dann dieſe Wurtzel die grobe und zähe Feuchtigkeit zertheilt und auflöſet/ daß man ſie leicht auswerffen kan.

CCVI. Schlehendorn.

Die Blätter/ Frucht und Rinden/ kühlen/ trocknen/ machen dick/ und ziehen an im dritten Grad.

Werden gemeiniglich gebraucht in Bauch-flüſſen.

Schlehen-Blühe löſet auf/ macht weichleibig/ iſt gut im Seitenſtechen und Grieß. Verhindert das Zunehmen der Brüche.

CCVII. Schlüſſelblum.

Wärmet mäſſig/ trocknet/ ſtärcket/ iſt bitter/ ziehet etwas an.

Stillet die Schmertzen/ wird in den Zuſtänden des Haupts gebraucht.

Im Schlag/ Gliederſchmertzen/ iſt nützlich wider giftiger Thieren Biß.

Nota. Die Wurtzel in Eſſig macerirt, ſolchen durch die Naſe ins Haupt gezogen/ ſtillet die Zahnſchmertzen.

CCVIII. Schwalbenwurtz.

Erwärmet und trocknet mäſſig.

Iſt gut in der Peſt/ treibt das Gifft und den Schweiß.

Bringt wieder die verſtopffte Weiberzeit.

Stillet das Hertzklopffen und die Ohnmachten.

Nutzet in der Waſſerſucht/ der Saamen treibt den Stein.

Aeuſſerlich braucht man die Blumen/ Wurtzeln und Saamen/ die böſe/ ſtinckende Geſchwär zu ſäubern.

CCIX. Schwertel.

Die Wurtzel wärmet/ trocknet/ ziehet an/ zertheilet/ die obere iſt viel kräfftiger dann die unterſte.

Iſt abſonderlich gut zu den Nerven/ welche ſie ſtärcket.

Dienet auch zu dem Haupt.

Nutzet in dem Durchbruch/ auch allerhand Bauch- und Saamenflüſſen.

Die obere Wurtzel in Wein getruncken/ machet Begierd und Luſt zu dem Beyſchlaff.

Die unter thut das Widerſpiel.

Die obere Wurtzel in Waſſer geſotten/ und getruncken/ iſt gut zu den Knaben/ welche einen Bruch haben.

CCX. Seeblumen.

Wurtzel und Saamen/ kühlen/ trocknen/ und ziehen an.

Die Blumen und Blätter kühlen und befeuchten.

Alle Stücke aus den Seeblumen ſeynd gut zu dem Bauch- und Saamenfluß/ ſtillen deſſelbigen Schärpffe.

Lindern das ſcharpffe/ hitzige und dünne Blut.

Bringen den Schlaff/ werden derohalben gar nützlich in den hitzigen Fiebern gebraucht.

Aeuſſerlich macht man Bäder und Aufſchläge daraus.

Nota. Die Seeblum kühlt und ſtopfft ſtarck/ darum nimmt man Spick darzu.

CCXI.

CCXI. Senetblätter.

Seynd warm im andern/ und trocken im erſten Grad.

Purgieren die wäſſerige Feuchtigkeit/ Gallen und Schleim / führen ſolche von dem Haupt/ Leber und Miltz aus.

Nota. Die Blätter machen Grimmen/ wann man ſie zu hart auspreſſet.

CCXII. Senff.

Iſt unterſchiedlich / vornemlich aber Dreyerley:

I.	Weiſſer . .	Garten-	Senff.
II.	Gelber oder rother		
III.	Wald . .		

I. Der weiſſe Senff-Saamen iſt trocken und warm/ vollkommen im dritten Grad.

Macht Luſt zum Beyſchlaff. Præſerviret vor dem Schlag.

Aeuſſerlich die Wurtzel aufgelegt / ziehet die Splitter von den Beinen aus der Haut.

II. Gelber oder rother Senff / iſt trucken und warm im vierdten Grad / öffnet/ machet dünn/ iſt ſcharpff und beiſſig / und machet Appetit.

Befördert die Verdäuung / wird derowegen zu den harten rauhen Speiſen gebrauchet.

Iſt gut in dem viertägigen Fieber / der Melancholey / Hypochondria, wie auch in dem täglicheu Fieber / vor dem Paraxismo ein Drachmam eingenommen / wird für gut befunden.

Reinigt das Haupt. Machet nieſen. Zertreibt den Stein. Zeitigt und öffnet die harte Geſchwäre.

Senff verzehret die überflüſſige Feuchtigkeit / fördert den Harn und die Frauenzeit.

Räumet die Bruſt / macht wol ausräuſpern / iſt allen den jenigen gut / ſo einen ſchweren Athem haben.

Nota. Die verſtändige Hausmutter hat allezeit den jenigen Senff auszuleſen/ ſo friſch/ wol zeitig/ derb und röthlicht iſt / dann der alte ſchmeckt bitter und ſcharpff.

Dürrer Senff zu Pulver geſtoſſen / und mit Saiffen vermiſcht / damit die Hände gewaſchen / macht dieſelbige klar und ſchön glatt.

CCXIII. Seſſel.

Trocknet / wärmet. Stärckt das Haupt und das Geſicht.

Iſt gut zu den Flüſſen des Haupts / und zur Lungen / ſtillet derowegen den alten Huſten.

Oeffnet die verſtopffte Leber/ und iſt gut in der Waſſerſucht.
Treibt den Sand und Grieß.
Auch ſtärcket es den Magen/ und treibt die verhaltene Weiberzeit.
Es tödtet auch das Gifft.

CCXIV. Sevenbaum.

Iſt trocken und warm im dritten Grad / macht dünn / öffnet / treibt und zertheilet.

Vertreibt der Weiber Blum/ wie auch die todte Frucht/ und den Urin/ und ſtellet ein das Keuchen.

Aeuſſerlich wirds in Mutter-Zuſtänden gebraucht.

Item / in um ſich freſſenden Geſchwären / in der Krätz/ zu böſem grindigem Haupt.

Vertreibt auch die Flecken der Haut.

Innerlich/ von Sevenbaum zu Pulver geſtoſſen/ 1. Quintlein.
Hyſop / 1½. Quintlein.
friſche Butter / 6. Loth.
Honig / 4. Loth.
vermiſcht/ wie eine Latwergen/ und gebraucht im engen Athem.

Aeuſſerlich Sevenbaum zu Pulver geſtoſſen / mit Honig vermiſcht und aufgelegt / reinigt die ſchwartze und faule Geſchwär. Item / die alte Schäden / ſo ſtäts rinnen / flieſſen/ und um ſich freſſen.

Sevenbaum gepülvert und mit Milchram vermiſcht/ giebt eine heilſame Salben zum Grind der Kinder auf dem Haupt.

Nota. Mit dem Sevenbaum ſolle man behutſam umgehen/ dann er treibt den Harn ſo ſtarck/ daß das Blut mit gehet.
Hexen und Huren mißbrauchen dieſes Kraut.

CCXV. Sinngrün.

Iſt trocken und kalt/ ziehet an.
Iſt ein gutes Wundkraut.
Stillet allerhand Bauch- und Saamenflüſſe.
Item/ das Blutausſpeyen / trocknet die naſſen Schäden.
Bringt den Weibern die verſiehene Milch/ wird aufgeſchlagen.
Das Kraut im Munde gekäuet/ leget die Schmertzen der Zähne.

CCXVI. Sommerwurtz.

Iſt kalt und trocken im dritten Grad.
Wird roh oder geſotten geeſſen / wie die Spargen mit Baum-Oel/ Saltz und Eſſig.

Nota.

Nota. Wann die Hausmutter dieſes mit andern Gemüſe kochet/ ſo wird es bald gar.

CCXVII. Sonnenblum.

Trocknet/ ziehet an.

Stillet das Blut/ und hefftet die Wunden.

Seynd dienlich zu dem abgeſchoſſenen Zäpfflein im Munde oder Halß.

Item/ zu den Geſchwären des Mundes/ und der heimlichen Orten.

Zu dem Munde wird es gebraucht/ wann man das Kraut im rothen Wein ſiedet/ und ein wenig Alaun darzu thut. Item/ die Geſchwär damit zu waſchen.

CCXVIII. Spargen.

Wärmt/ trocknet/ ſäubert mäſſig/ trocknet.

Die Wurtzel treibt den Harn und Stein.

Iſt gut zu Miltz/ Leber und Nieren.

Aeuſſerlich braucht man es zu Gurgelwaſſern/ in Zahnſchmertzen/ und dergleichen Zuſtänden.

Nota. Der Saamen hat auch die Krafft/ wird aber ſelten gebraucht.

CCXIX. Spicanard.

Hat die Natur des Lavendels.

Iſt warm und trocken im dritten Grad.

Wird gebraucht für den Schlag/ Krampff/ Schwindel/ Schlaffſucht/ Zittern der Glieder/ auch feuchten Flüſſen und Catharren.

Treibt den Harn/ fördert die Geburt.

Wann man es im Munde käuet/ ſo ziehet es die Flüſſe von dem Haupt in den Mund/ und verhütet/ daß ſie nicht auf die Lunge fallen.

Wann man Spicanard oder Lavendel mit Zimmet-Rinden/ Fenchel/ Spargen und Eppichwurtzel vermiſcht einnimmet/ iſt gut für alle kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven. Der Geruch darvon/ vertreibt die Läuß.

Das gebrannte Waſſer iſt gut in Ohnmachten.

Item/ wann einem Menſchen die Sprach entfället/ 3. oder 4. Löffel voll getruncken/ und die Pulß-Adern damit beſtrichen.

Spicanard oder Lavendel in Eſſig geſotten/ und die Brühe auf den ſchmertzhafften Zahn gehalten/ ſtillet die Schmertzen/ ſo von kalten Flüſſen herkommen.

Item/ Spicanard oder Lavendel in Laugen gethan/ und das Haupt damit gewaſchen/ ſtärckt das feuchte Hirn/ verzehret die kalten Flüſſe/ iſt gut für den Schwindel/ und ſtärcket die Gedächtnuß.

CCXX. Spinat.

Iſt kalt und feucht im erſten Grad.

Kan in allerhand Kranckheiten geſpeiſet werden.

Iſt gut zur Lungen / kühlet die Leber und den Magen / wann man es äuſſerlich aufſchlägt.

Nota. Wann man gar zu offt Spinat iſſet / ſo machet er Melancholiſch Geblüth.

CCXXI. Springkörner.

Seynd trocken und warm im dritten Grad.

Purgieren überſich und unterſich.

Die Blätter aufgeleget / ziehen Blaſen / und vertreiben die Haar / bevorab ihr Milchichter Safft.

CCXXII. Stabwurtz.

Erwärmet / trocknet / widerſtehet der Fäulung und dem Gifft / auch der gifftigen Thieren Biß.

Tödtet die Würm. Treibt den Harn. Iſt gut in der Geelſucht.

Aeuſſerlich gebraucht / ſtärckt und trocknet er die Bein / und macht Haar wachſen.

CCXXIII. Stechdorn.

Hat eine zertreibende Art im andern Grad / iſt trocken im erſten Grad vollkommen.

Die Blätter löſchen das wilde Feuer / uud heilen die um ſich freſſende Geſchwär.

CCXXIV. Stechpalmen.

Iſt warmer und feuchter Natur.

Wird innerlich gebraucht wider das Seitenſtechen und Huſten / nemlich / wann man es zu Pulver ſtöſt und trinckt.

Zehen oder zwölff dieſer Beere eingenommen / treiben den Schleim aus dem Leib / darvon ſonſten das Grimmen entſtehet.

Aeuſſerlich / ſo jemand verrenckte oder verharte Glieder hätte / der ſiede dieſe Wurtzel / und behe das Glied damit / es hilfft / dann es erweichet und löſet auf inſonderheit die Beulen an dem Leibe.

CCXXV. Stendelwurtz.

Iſt vornemlich Viererley:

1. Das erſte Geſchlecht iſt Zweyerley:
   (1.) Männlein.
   (2.) Weiblein.

(1.) Das

(1.) Das Männlein hat lange glatte feiſte Blätter / einen runden glatten Stängel / und oben am Gipffel runde purpurfarbe Blumen mit ausgeſpitzten Aehren.

(2.) Das Weiblein bringt gleich ſolche Stängel/Blätter und Blumen/ doch kleine/ dieſe ſeynd allein im Gebrauch; die andern Geſchlecht variren etwas in der Geſtalt der erſten/ ſeynd derowegen nicht ſonderlich im Gebrauch.

Seynd einer feuchten und warmen Art. Am Geſchmack ſüß.

Die weiche untere und runtzlichte Wurtzel der Stendelwurtz / dieweil ſie ſüß und ſafftig iſt / ſollen die ſchwache unvermögliche Männer in gutem Wein oder Malvaſier trincken / es ſtärckt und giebt Krafft.

Nota. Wann dieſe Wurtzel derb/ welck und dünn iſt / ſo verrichtet ſie das contrarium.

Wann die Wurtzeln noch friſch ſeynd / bekommen ſie trefflich wol den abgezehrten Leuten in der Koſt.

Man kan ſie auch über Nacht in Milch legen / ein wenig langen Pfeffer und Zucker ſtreuen / nachmaln eſſen / dann alſo ſpeiſen ſie den Leib wol / und geben ihme eine treffliche Nahrung.

Die Wurtzel dienet auch zu den Nieren und zur Blaſen / macht die Weiber geſchickt zur Conception.

Stärcket die Mutter.

Stillet das Blut / und allerhand Flüſſe.

CCXXVI. Steinbrech.

Iſt trocken und warm im dritten Grad.

Treibt den Harn / öffnet.

Wird fürnemlich gebraucht/Grieß/Sand und den Stein zu vertreiben.

Zertheilet auch/ und führet den zähen Schleim von der Blaſen aus.

Man braucht es äuſſerlich zu Harntreibenden Bädern.

Steinbrech mit ſeiner Wurtzel in weiſſem Wein geſotten / und getruncken/ reiniget die Nieren und Blaſen/fördert den Harn/und treibt den Stein aus/ diß thut es für allen andern Kräutern.

Der Saame zu Pulver geſtoſſen/ eines halben Loths ſchwer in einen Trunck Wein warm eingenommen.

Es iſt auch gut / daß nach ſolchem Trunck man ſich in ein Lenden-Bad ſetzet / darinnen Pappeln / Chamillen/ Haberſtroh/ Beyfuß/ und dergleichen Kräuter geſotten worden.

Nota. Das Baden aber ſolle nicht alſobald nach dem Eſſen/ auch nicht geſchehen/ wann ein Fieber vorhanden/ man ſolle auch nicht lang in dem Bad ſitzen bleiben.

Steinbrech mit aller Subſtantz mitten im Mayen gebrennt / iſt lieblich zu gebrauchen wider alle Gebrechen / worzu ſonſten Steinbrech gut iſt / jedesmal 4. Loth oder 4. Löffelvoll getruncken.

Das Pulver von Steinbrech in einem weichen Ey eingenommen / benimmet die Harnwinde und kalten Piß.

Iſt auch gut in den Windgrimmen / und dem weiſſen Weiberfluß.

CCXXVII. Steinklee.

Erweicht und wärmt im erſten Grad.
Lindert die Schmertzen.
Zeitiget die Beulen.
Leget die Geſchwulſt.
Iſt gut zu den rothen Augen.
Wird auch offt zu den Clyſtiern gebraucht.

CCXXVIII. Stein-Leberkraut.

Iſt zu dem kühlen und trocknen geneigt / hat auch eine Art zu ſäubern.
Iſt ein treffliches Leberkraut / öffnet derowegen die verſtopffte Leber.
Iſt gut in der Schwind- und Geelſucht.
Vertreibt das Fieber.
Hält ein den Saamenfluß.
Stillet äuſſerlich das Bluten in den Wunden.
Reiniget von der Krätz und Sommerflecken.

CCXXIX. Sternkraut.

Kühlet / gleichwie die Roſen / doch nicht ſehr / es verzehret auch / und trocknet aus / hat einen bittern Geſchmack.

Die Blumen in Waſſer geſotten und getruncken / dienen wider das Hertzgeſchwer / auch wider die fallende Sucht der jungen Kinder.

Sternkraut Pflaſterweiß übergelegt / iſt gut wider die unnatürliche Hitze des Magens.

Item / wider die hitzige Geſchwulſt der Augen / Gemächt / und wider den Ausgang des Afftern.

CCXXX. Stickwurtz.

Iſt trocken und warm im andern Grad.
Purgieret gelind die wäſſerige Feuchtigkeit.
Oeffnet die Verſtopffung des Miltzes / der Mutter und der Leber.

In der Waſſerſucht / treibt ſie das Waſſer ſo wol durch den Stuhlgang als im Erbrechen aus.

Stillet das Auffſteigen der Mutter.

Treibt

Treibt der Frauen Zeit / und die todte Geburt.

Iſt auch gut den Podagricis und Keuchenden.

CCXXXI. Storchſchnabel.

Iſt mäſſig in der Kält und Wärme. Trocknet / ziehet an / extergirt.

Löſet das geronnnene Blut auf.

Bekommet wol den Wunden / reinigt ſie / und ſtillet das Blut.

Aeuſſerlich gebraucht mans zu Aufſchlägen auf die Fußſohlen / in hitzi-gen Fiebern mit Saltz und Eſſig vermiſcht.

Storchſchnabel heilet auch die Schrunden der Weiber Brüſte / und zertheilet die Milch in der Bruſt.

Wann man die Blätter oder Wurtzel in Wein ſiedet / oder nur das Pulver darein ſtreuet und trinckt / vertreibt es das Aufblähen der Mutter / und hilfft den Schwindſüchtigen.

Der Safft von der Wurtzel iſt gut und nützlich zu den Ohren / wann man ihn darein thut.

Die Wurtzel treibt auch den Harn und Lendenſtein / bevorab der Berg-Storchſchnabel.

CCXXXII. Süßholtz.

Erwärmet mäſſig / declinirt doch etwas mehr zur Feuchte.

Stillet ſcharpffe geſaltzene Flüſſe / laxiert / löſchet den Durſt.

Wird gebraucht zu den Huſten / Heiſerkeit / Steinſchmertzen / zur Blaſen / Nieren / Bruſt und Lungen.

CCXXXIII. Täſchelkraut.

Kühlet / trocknet / und zeucht zuſammen.

In rothem Wein geſotten / getruncken / ſtillet allerhand Bauchruhr / das Blutausſpeyen uñ den übrigen Weiberfluß / wie auch den blutigen Harn.

Unter den Achſeln / oder das Kraut in der Hand gehalten / ſtillet das Naſenbluten.

Heilet die Wunden.

Man macht auch Anſchläge daraus auf den Pulß / die Fieber dardurch zu vertreiben.

CCXXXIV. Tauſendgüldenkraut.

Iſt trocken und warm.

Dienet zur Leber und Miltz.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Führet die Gallichte und zähe Feuchtigkeit aus dem Leib.

Tödtet die Würm.

Befördert der Frauen Zeit.

Iſt gut in Fiebern/ zur Geelſucht/ Scharbock/ Gliederreiſſen. Abſonderlich für den Biß eines tollen Hundes.

CCXXXV. Teuffels-Abbiß.

Iſt trocken und warm im andern Grad/ bitter.

Stehet wider das Gifft.

Iſt ein Wundkraut/ kommet mit dem Apoſtemenkraut überein.

Iſt gut in der ſchweren Noth/ Peſt/ Mutterſchmertz/ geronnen Geblüt/ Apoſtemen/ Geſchwären/ Frantzoſen/ friſchen Wunden/ und in der Lungenſucht.

Aeuſſerlich in geſchwollenen Mandeln/ Halßgeſchwär und andern Zuſtänden des Halſes ſich damit gegurgelt.

Pflaſterweiß auf die Beulen geleget/ zeitiget und ziehet ſie auf.

CCXXXVI. Tormentill.

Iſt trocken im dritten Grad/ doch ohne ſonder Wärme/ ziehet an.

Iſt ein gütes Wundkraut.

Treibt den Schweiß und das Gifft/ wird derowegen in der Peſt und andern böſen Schwachheiten gebraucht/ als vor das eingenommene Gifft und die Frantzoſen.

Nota. Es iſt nicht bald ein Gewächs zu finden/ das allerhand Bauch- Mutter- und Blutflüſſe/ dieſer Wurtzel gleich/ ſtille.

CCXXXVII. Traubenkraut.

Iſt Zweyerley:

I. Groß } Traubenkraut.
II. Klein }

I. Groß Traubenkraut iſt warm und trocken/ durchdringt/ ſäubert/ und öffnet.

Iſt heilſam der Lungen und Bruſt/ führet aus die kalte Flüſſe/ lindert den Athem und langwührigen Huſten.

Man kan das Kraut allein oder mit Süßholtz ſieden/ etliche Tage nach einander trincken.

Diß Kraut zu Pulver geſtoſſen/ und mit Honig zu einer Latwerg gemacht/ iſt trefflich gut zu der ſchwürigen Lung.

Diß Kraut warm gemacht/ und mit Malvaſier befeucht anf den Leib geleget/ ſtillet die Wehetage der Mutter.

II. Klein Traubenkraut zeucht zuſammen/ und treibt hinterſich.

Wer ſich mit ſchwerem Heben wehe gethan/ der nehme dieſes Waſſer ein.

Das Kraut geſotten/ und mit der Brühe gegurgelt/ iſt gut zu dem abgeſchoſſe-

geſchoſſenen Zäpfflein; dienet derowegen auch zu allerhand Geſchwulſt und Geſchwären des Halſes.

Die Wunden darmit gewaſchen / bewahret ſie vor Entzündung.

Es dienet auch die Brühe zu Clyſtiern / in der rothen Ruhr.

CCXXXVIII. Thymian.

Iſt trocken und warm im dritten Grad / machet dünn.

Löſet den zähen Schleim auf.

Oeffnet alle Verſtopffungen / und iſt zu ſolchen Sachen gut / die von Kält und Feuchtigkeit herrühren.

Trocknen Naturen bekommet er nicht wol.

CCXXXIX. Veylen.

Mertzen-Veylen / bevorab die Blumen.

Iſt kalt im erſten / und feucht im andern Grad / erweichet / öffnet.

Stehet dem Hertzen und der Bruſt treulich bey.

Wird fürnemlich gebraucht / die ſchwartze Gall zu lindern.

Der Fieber Hitze zu ſtillen.

Dienet auch zu dem Huſten / rauhen Halß.

Item / ſtillet das Kopffwehe und Seitenſtechen.

Die Blumen laxieren den Leib / werden auch unter die vier Hertzſtärckende Blumen gerechnet.

Der Saame wird gebraucht zu den verſtopfften Urinen.

CCXL. Veyelwurtz.

Iſt warm im andern / und trocken im dritten Grad / öffnet / zeitiget / zertheilet / ſäubert / und treibt das Waſſer.

Iſt derowegen gut zur Waſſerſucht.

Sie löſet auf den Tartariſchen Schleim / ſo ſich auf die Lunge leget.

Iſt gut in verhaltener Weiberzeit.

Item / in enger Bruſt / im Huſten.

Stillet das Grimmen / wann man es einnimmt in einem approbierten Waſſer / gepülvert / eine halbe oder auch wol eine gantze Untz.

Nota. Der bloſſe Gebrauch dieſer Wurtzel ſchadet dem Magen und Gedärm / muß derowegen mit einem andern guten Magenpulver / als Spica / und dergleichen / auch wol mit Wein corrigiret und eingenommen werden.

Aeuſſerlich iſt die Veylwurtz gut für allerhand Flecken der Haut / als da ſeynd Sommerflecken / und dergleichen / nemlich / wann man dieſelbige mit Honig und Nießwurtz vermiſchet / zu einer Salben machet / und ſich damit ſchmieret.

Die Wurtzel in Wein gethan / und damit den Mund geſpület / machet einen wolriechenden Athem.

Etliche gebrauchen dieſes Pulver unter den Schnupp-Tabac / der meiſte äuſſerliche Gebrauch aber iſt / daß man ein gutes Haarpulver daraus machet / dann es trocknet / macht die Haar ſauber und zuſammen lauffend / giebt einen guten Geruch / iſt auch derentwegen angenehm / ſo man es zu den Kleidern legt.

CCXLI. Unkraut.

Iſt warm im Anfang des dritten / und trocken im andern Grad / machet dünn / löſet ab / und ſäubert.

Das Meel von dieſem Saamen / mit etwas wenigs Saltz / Rettig und Eſſig zum Pflaſter gemacht / und übergeleget / heilet die Geſchwär / ſo weiter um ſich freſſen.

Stillet den kalten Brand / wann man den Schaden zuvor mit einer Flitten incidirt.

Das Meel mit Saltz / lebendigem Schwebel / und Eſſig vermiſchet / zu einem Sälblein und Pflaſter gemacht / tödtet alle flieſſende Zitterachten / Flechten und den Grind.

Der Saame mit Lein-Saamen und Tauben-Miſt in Wein geſotten / und übergeleget / zertheilet die Kröpffe / und zeitiget alle harte Geſchwär.

Den Saamen in Honigwaſſer geſotten und übergelegt / dienet wider die Schmertzen und Wehethum der Hüfft.

Die unfruchtbaren Weiber ſollen ſich von unten mit dieſem Saamen / Weyrauch / Myrrhen und Saffran räuchern / befördert zur Empfängnuß.

CCXLII. Waldwinde.

Iſt trocken und warm.

Iſt ein gutes Miltzkraut.

Leget den alten Huſten.

Vertreibt die Flecken der Haut.

Reiniget die Wunden.

Kühlet den trocknen Mund. Stillet das Hertzklopffen.

Der Safft von dieſem Kraut heilet die Wunden.

Treibt den Harn / und die Geburt. Nemlich / das gebrannte Waſſer von dieſen Blumen / ſtärcket auch die Nerven.

CCXLIII. Wallwurtz.

Wärmt im erſten Grad.

Heilet und bindet zuſamen / iſt derowegen ein fürtreffliches Wundkraut.

Wird gebraucht zu allerhand Bauchflüſſen zu ſtopffen.

Item /

Item / Weid- und Beinbrüche zu heilen.

Aeuſſerlich ſtillet es das Blut / heilet die Wunden / und reiniget ſie.

CCXLIV. Walſtroh.

Iſt warm / trocken / und etwas ſcharpff.

Das Pulver darvon in die Naſe geblaſen / ſtillet ihr Bluten.

Heilet allerley Krätz / wie auch den Krebs an den Brüſten.

Die Wurtzel in ſüſſem Wein geſotten und getruncken / machet Begierde zum Beyſchlaff.

Die Blumen von dem Walſtroh zerſtoſſen und übergeleget / löſchen den Brand / und heilen / was von dem Feuer verſehret worden.

Ein Fußbad darvon / ziehet die Müdigkeit aus.

Die Weiber ſieden dieſes Kraut in Waſſer / und baden die junge Kinder / ſo mager und grindig ſeynd / darinn.

CCXLV. Wandläußkraut.

Iſt warm und trocken.

Die Wurtzel zu Pulver geſtoſſen / eines Quintleins ſchwer in Wein getruncken / dienet wider den Krampff / Brüch / Hüfftwehe / Harnwinde und Bauchflüß.

Alſo auch der Saame / eines halben Quintleins ſchwer eingenommen / treibt den Harn hefftig.

Mit Eſſig genommen / und getruncken / mindert das Miltz.

CCXLVI. Waſſer-Linſen.

Kühlen und befeuchten im andern Grad.

Stillen die Entzündungen / wie auch das hitzige Geblüt.

Aeuſſerlich vertreibt es die hitzige / ſcharpffe und geſaltzene Krätz / wann man ſich damit wäſchet.

CCXLVII. Waſſermerck.

Iſt einer warmen / zeitigender / öffnender und treibenden Natur.

Die Brühe darvon treibt den Harn / die Frauenzeit / den Stein / und die Geburt.

Iſt gut wider die Dunckelheit der Augen.

Dienet zu dem Miltz und der Waſſerſucht.

Tödtet die Bauchwürm.

Der Saamen geſtoſſen / und in Milch getruncken / darinn glühende Kißlingſtein abgelöſchet / ſtillet die rothe Ruhr und allerhand Bauchflüß.

Die grüne Blätter zerſtoſſen / und Nachts übergelegt / frühe mit Waſſer / darinn Gerſten-Kleyhe geſotten / abgewaſchen / macht ein ſchön Angeſicht / vertreibt auch die Maſen und Flecken darinn.

Nota.

Nota. Dieſes Kraut ſtehet in den warmen Bronnflüſſen / wächſt gerne bey dem Brönnkreß / derentwegen es von vielen / an ſtatt des Kreſſen / geſamlet und geeſſen wird.

CCXLVIII. Waſſer-Pfeffer.

Iſt trocken und warm.

Wird in einem Pflaſter oder Aufſchlag zu alten Wunden / Geſchwären und Beulen gebraucht.

CCXLIX. Wachholder.

Wachholder-Holtz erwärmet / und ſtärcket die Nerven.

Der Rauch iſt gut für die Peſt.

Die Wachholder-Beer öffnen den Leib / und ſeynd derowegen gut in den Blehungen befördern deu Harn.

Das Oel iſt zu den lahmen Gliedern gut.

Es reinigt das Blut / und ſtärckt das Hertz.

CCL. Webediſtele.

Trocknet / wärmet / und eröffnet.

Dieſes iſt eines aus den fünff erweichenden Kräutern.

Wird fürnemlich zu Clyſtiern und Uberſchlägen gebraucht.

Die Wurtzel in Waſſer geſotten / und getruncken / treibt den Harn / und ſtillet den Stuhlgang.

Bekommet trefflich wol den Schwindſüchtigen und Gebrochnen / mit der Speiß / und ſonderlich mit Gerſten gekocht / und genoſſen.

Aeuſſerlich die Wurtzel zerſtoſſen / und Pflaſterweiß übergelegt / heilet die verruckte Glieder und den Brand.

Dienet auch im Podagra.

Die Blätter mit Gerſten-Meel in Waſſer gekocht / darnach das Waſſer abgegoſſen / und Schwein-Schmaltz zu dem Kraut und Meel gethan / ſolches Pflaſter übergelegt / zeitiget und erweicht die Geſchwulſt.

CCLI. Wegrich.

Iſt vornemlich Viererley:

Groß oder rother } Wegrich.
Breiter . . }
Spitziger . . }
Waſſer- . . }

Iſt trocken / und kühlt im andern Grad / ziehet an / heilet / macht dick.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Wird vornemlich gebraucht in Bauchflüſſen / Blutauswerffen / Saamenflüſſen.

Item /

Item / wer den Harn nicht halten kan.

In ſtarckem Weiberfluß. In Fiebern.

Aeuſſerlich wird es gebraucht zur Heilung der Wunden und alten Geſchwären.

CCLII. Wegtritt.

Im andern Grad kühlt und trocknet / zeucht zuſammen.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Stillet allerhand / ſo wol Bauch- als Saamen- und Blutflüſſe / wie auch groſſes Erbrechen.

Reiniget die Wunden und Geſchwär.

Vertreibt die Entzündung und Röthe der Augen.

Item / die Geſchwulſt der Weiber-Bruſt.

Man legt auch das Kraut auf den Pulß in dem dreytägigen Fieber.

In rothem Wein geſotten und getruncken / oder das gebrannte Waſſer darvon / mit ſeinem gepülverten Saamen eingenommen / ſtillet alle Bauchruhr / Kotzen / Blutausſpeyen / und übrigen Weiberfluß.

Löſchet alle innerliche Choleriſche Hitze des Magens und der andern Glieder.

Iſt ein edel Kraut / zu allerley innerlicher Verſehrung / Wunden / und dergleichen Gebrechen.

Das diſtillirte Waſſer mit dem Saamen ein Quintlein ſchwer getruncken / treibt aus allerhand Gifft / den Stein und Grieß / und dienet wider das Tröpfflen des Harns.

Der Safft aus dem Kraut iſt gut wider das kalte Fieber / ſo man ſolchen eine Stunde zuvor warm einnimmt.

Dieſes Waſſer dienet auch den alten und jungen Leuten wider die Würme.

Nota, Dieſes Kraut iſt ein bewehrtes Experiment wider das Würgen / Durchlauff und rothe Ruhr.

Dieſes zu gebrauchen / ſo nimmt man zwo Handvoll von dieſem Kraut / ſeuds in anderthalb Maaß Wein-Eſſig / ſeiget ſolches durch / netzet zweyfache Tücher darinnen / leget ſolche über den Magen / Nabel / und hinten auf den Rücken.

CCLIII. Wegwart.

Kühlt und trocknet im andern Grad / öffnet / treibt den Harn / macht dünn.

Iſt ein edles Leberkraut.

Wird fürnemlich gebraucht in Verſtopffung des Leibs und der Lebern.

Auch der Kröß-Adern / iſt derowegen ein treffliches Mittel in hitzigen Fiebern.

CCLIV. Weiderich.

Iſt einer zuſammenziehenden und kühlenden Natur.

Giebt eine gute Blutſtellung.

Innerlich und äuſſerlich genutzet / den Safft getruncken / ſtellet das Blut / Speyen und die rothe Ruhr.

Der Safft in einem Clyſtier gebraucht / ſtillet allerley Bauchflüſſe.

Das Kraut auf die Wunde gelegt / oder in die Naſe geſtopfft / ſtillet das Bluten.

Nota. Der Rauch darvon / vertreibt die Mücken und Schlangen.

CCLV. Weißwurtz.

Wird innerlich wider den weiſſen Weiberfluß gebraucht.

Die Beere 14. oder 15. eingenommen / treiben und führen den Schleim durch den Stuhlgang und Urin aus.

Reinigt das Haupt von den Läuſen / füllet die Löcher und Maſen von den Purpeln / vertreibt die Krätz / und reiniget die Haut von Flecken.

CCLVI. Wermuth.

Iſt warm im erſten / und trocken im dritten Grad / ziehet an / iſt bitter / machet dünn.

Iſt gut zu dem Magen / Leber und Miltz.

Tödtet die Würm. Führet die Gall aus. Treibt den Schweiß. Iſt gut in den Fiebern.

Innerlich gebraucht / macht ſchläfferig.

Aeuſſerlich auf die Schläff und Fußſohlen gelegt / macht auch ſchlaffen und ruhen.

CCLVII. Weyd.

Iſt Zweyerley:

I. Der zahme } Weyd.
II. Der wilde } Weyd.

I. Der zahme Weyd iſt bitter / und ziehet zuſammen / derohalben er ſehr trocknet.

II. Der wilde wärmet und trocknet hefftiger.

Den zahmen Weyd gebraucht man innerlich / nemlich / man ſiedet ihn in Wein / darvon giebt man den Miltzſüchtigen zu trincken.

Aeuſſerlich legt man die geſottene Kräuter auf das dicke Miltz.

Die Blätter übergeleget / zertheilen allerley Geſchwulſt / heilen friſche und alte Wunden.

Item /

Item / die flieſſende / faule und um ſich freſſende Geſchwär und Schäden. Stopffen die Bauchflüſſe.

Dergleichen thut auch das gedürrte Pulver.

Iſt auch ſehr gut wider Gifft / und gifftiger Thieren Biß / erwärmt / machet dünn / zertreibt / öffnet / befördert den Harn und den Schweiß.

CCLVIII. Wicken.

Seynd trocken im andern Grad / ſäubern / ziehen zuſammen / haben eine ziemliche und mittelmäſſige Wärme.

Wicken gedürret und geſtoſſen / und in der Koſt genoſſen / ſtillen das Erbrechen und den Bauchfluß.

Wicken ſeynd hartdäuig / und machen ein Melancholiſch Geblüt.

In Wein gekocht und aufgeleget / heilen die Biſſe der Schlangen / Hunde und Menſchen.

Nota. Drey Wicken genoſſen / vertreiben den Soot und das Aufgrültzen des Magens.

CCLIX. Winden.

Seynd warmer Natur.

Der Safft aus den Blättern gepreſſet / und getruncken / treibt den Stuhlgang.

Für die Harnwinde nimmt man 12. oder 16. Körnlein zerſtoſſen in weiſſem Wein ein. Dieſes thut auch das gebrannte Waſſer aus den Blumen / frühe und Abends darvon getruncken.

Das Kraut grün zerſtoſſen / und übergeleget / löſchet die Hitze der Stirn und der Augen / auch ſtillet es das Rinnen deroſelbigen.

CCLX. Wintergrün.

Iſt kalter / trockner / und zuſammenziehender Natur.

Iſt ein vortreffliches Wundkraut / es heilet die friſche Wunden.

Das Kraut in Waſſer geſotten / mit ein wenig Walwurtz / dienet zu den ſchwürigen Nieren.

Nota. Ein heilſamer Wundtranck wird daraus zugerichtet:

Man nimmt Wintergrün.	Walwurtz.
Sanickel.	Garben.
Sinnau.	Heydniſch Wundkraut.

Ein jedes ein Handvoll / ſeud es im Wein / der nicht zu ſtarck iſt; dieſen Tranck nimmt man des Tags dreymal / es reiniget die Wunden / und heilet ſie bald.

CCLXI. Wirbeldoſt.

Iſt warm und trocken.

Das Kraut gekocht / und die Brühe getruncken / heilet die Brüche / Harnwinde und Schlangenbiß.

Treibt der Frauen Zeit. Fördert die Geburt.

Vertilget die Wartzen. Diß thut auch der Safft.

In Fiebern ſeud mans zum Gebrauch mit Waſſer. In andern Zuſtänden aber im Wein.

Das Zweiglein in Wein geſotten und getruncken / bringt die unſinnige zerrütte Melancholicos wieder zurecht / iſt vielmal probiert und gut befunden worden.

Nota. Zu den Wartzen nimmt man den Safft / und beſtreichet dieſelbige offt damit / ſo fallen ſie darvon ab / man muß ſie aber zuvor mit einem Meſſerlein ein wenig aufritzen.

CCLXII. Wolgemut.

Iſt trocken und warm im dritten Grad / öffnet / abſtergiret.

Wird fürnemlich zu verſchleimter Lungen / Leber und Mutter gebraucht.

Iſt gut wider den Huſten / enge Bruſt / Keuchen / auch in der Geelſucht / treibt ſelbige Materi durch den Schweiß aus.

Vermehret die Milch.

Aeuſſerlich braucht man es zu den Bädern / zu dem Haupt / die Mutter zu ſtärcken / die Krätze zu vertreiben.

Wolgemut im Wein geſotten und getruncken / widerſtehet allem Gifft / ſo von gifftigen Thieren herkommet.

Wolgemuth mit Feigen geeſſen / iſt gut wider die Waſſerſucht und den Krampff.

Gedörret / zu reinem Pulver geſtoſſen / und mit Meth getruncken / treibt die ſchwartze Gall durch den Stuhlgang / und bringt wieder zurecht die verhaltene Frauenzeit.

Mit Honig vermiſchet / und eine Latwerge daraus gemacht / reinigt die Lufftröhrlein / und ſtillet den Huſten.

Die Blumen des gemeinen Wolgemuts gedürret / und mit Wegrich-Saamen in rothem ſauren Wein eingenommen / oder getruncken / ſtillet die rothe Ruhr.

Die Blätter gedürret / und zu Pulver geſtoſſen / unter Eyerdotter gemiſchet / und Küchlein daraus formieret / auf einen heiſſen Ziegel gebachen / und etliche darvon eingenommen / ſtillen allerhand Buchflüſſe.

Der Safft von dem grünen Wolgemut ausgetruckt / iſt gut zu der

Geſchwulſt der Mandeln und des Zäpffleins. Item / zu den Geſchwären des Mundes.

Mit Milch vermiſcht / und warm in die Ohren eingelaſſen / lindert den Schmertzen derſelbigen.

Doſten mit Gerſten-Meel geſotten / ein Pflaſter daraus gemacht / und übergelegt / vertreibt allerley Geſchwulſt.

CCLXIII. Wüllkraut.

Wärmt / mäſſigt / erweicht.

Lindert die Schmertzen.

Wird fürnemlich gebraucht in Bruſtſchwachheiten / in dem Huſten / Blutausſpeyen / im Grimmen des Leibes.

Die Wurtzel ſtillet die Gülden-Ader / 9. oder 10. Tage nach einander eingenommen.

Aeuſſerlich braucht man die Blätter und Blumen am meiſten / dann ſie ſtillen allerhand Schmertzen / bevorab des Affterdarms.

Die Wurtzel in rothem Wein geſotten und getruncken / ſtillet den Bauchfluß / ſo aber ein Fieber vorhanden / ſolle man an ſtatt des Weins Waſſer nehmen.

Gleiche Würckung hat auch das gebrannte Waſſer von den Blumen alſo gebraucht.

Es bekommet auch den gebrochenen Menſchen wol / oder dem etwas im Leibe vom Stoſſen oder Fallen zerriſſen iſt.

Item / den Lungenſüchtigen / Huſtenden / und allen innerlichen Schmertzen und hitzigen Geſchwären.

Willkraut / oder die Blumen / in Waſſer geſotten / iſt eines der fürnemſten Stücken / wider alle hitzige Geſchwär der Augen / des Afftern / und aller heimlichen Glieder / und des hitzigen Podagra / darüber warm geſchlagen / und aufgelegt.

Das gebrannte Waſſer in die trieffende Augen gethan / ſtillet den Fluß.

Item / das rothe Angeſicht etliche Tage damit gewaſchen / vertreibet die Röthe.

Dienet wol zu dem Rothlauffen und allerley Brandſchäden / doppelte Leinen Tüchlein / darinn genetzt und übergeſchlagen.

Heilet auch allen hitzigen / flieſſenden und beiſſenden Grind.

Der Safft vom Wüllkraut ſolle auch ein gut Præſervativ ſeyn in Sterbensläufften.

Nota. Die Blumen färben die Haare gelb.

CCLXIV. Wundkraut.

Wird auch Knabenkraut genannt.

Iſt trocken und kalt / ziehet an / heilet / reiniget / ſtopffet.

Wird gebraucht zu den ſcharpffen Bauchflüſſen / verwundten Därmen / und zu andern Wunden.

Zu Brüchen / und wann man ſich verbrennet hat. Auch die Flecken der Haut zu vertreiben.

Wird innerlich und äuſſerlich gebraucht.

CCLXV. Zißer-Erbſen.

Wärmen und trocknen im erſten Grad / erweichen / lindern / abſtergiren.

Treiben den Harn.

Mehren die Milch und den natürlichen Saamen.

Die ſchwartze und rothe geſotten / und darvon getruncken / vertreiben und brechen den Lendenſtein.

Fördern der Frauen Zeit.

Oeffnen die verſtopffte Leber / Miltz und Nieren.

Dienen trefflich wol vor die anfangende Geel- und Waſſerſucht.

Nota. Den Kindbittern ſeynd die Brühen von Zißer-Erbſen und Peterſillien gut / dann ſie treiben und reinigen.

Zißer-Erbſen über Nacht in Waſſer geweicht und eingenommen / hernach ſechs Stund darauf gefaſtet / treiben die Würme aus dem Leib.

Aeuſſerlich gebraucht / reinigen und ſäubern die Zißer-Erbſen die gantze Haut / ſeynd auch nützlich zu dem Grind / ſo man ſie mit Grindwurtz ſiedet und anſtreicht.

Zu den Geſchwulſten / ſie mögen ſeyn wie ſie wollen / des Männlichen Gemächts / ſo nimmt man Zißer-Erbſen / die weiſſe / läſt ſie zuvor in warm Waſſer quellen und weich werden / alsdann in einem Mörſel geſtoſſen / und mit verſchäumten Honig gekocht / bis es dick wird / daß mans auffſtreichen kan / alsdann auf ein Tuch oder Leder geſtrichen / und aufgeleget.

CCLXVI. Zungenblat.

Dienet wider den Stein und Harnwind.

Wider das geſchoſſene oder gefallene Halß-zäpfflein iſt es dienlich / wann man es im Waſſer kochet / und ſich damit gurgelt.

Das Kraut oder die Wurtzel zu Pulver geſtoſſen / und in Wein getruncken / iſt ein bewehrt Mittel wider das Aufſteigen der Mutter.

Es heilet auch den Kindern die Brüche / wann man ihnen der gepülverten Wurtzel ein Quintlein mit geſottener Wallwurtz-Brühe / etliche Tage nach einander / frühe zu trincken giebt.

Nota.

Nota. Man muß aber den Bruch zuvor wol mit dem Gebände verſehen/ dann von dieſer Artzney rührt ſich der Bruch im Anfang hefftig.

CCLXVII. Zwiebel.

Seynd trocken und warm im vierdten Grad / öffnen / führen aus/ blehen auf.

Seynd gut zur Lung/ mit Honig bereitet und geeſſen.

Infundirt genoſſen/ treiben den Harn/ Frauenzeit und die Würm.

Aeuſſerlich/ gekocht/ aufgelegt/ zeitigen und öffnen ſie die Apoſtemen.

Wann man ſich verbrennt hat/ ſo vermiſcht man ſie mit Saltz/ und aufgelegt/ ſtillen die Hitze.

Nota. In der Peſt ſchneidet man eine groſſe Zwiebel auf / hängt ſie in das Zimmer/ ſo ziehet ſie die böſe Lufft an ſich/ und wird dicke.

CLASSIS XL.

Vom Urin oder Harn.

Nachdeme wir vorhero / in unterſchiedlichen Claſſen / hin- und wieder nothwendige Stücke und Sachen / zur Artzney dienlich / Anweiſung gethan / auch eins und anders erinnert / ſo zu unſerm Vorhaben vonnöthen ſeyn möchte; Als wollen wir der Hausmutter unſers Meyerhofes umſtändig und in ſpecie fernere Nachricht hiemit ertheilen / nemlich / was und wie ſich dieſelbige/ in allerhand fürfallenden Kranckheiten und Zuſtänden des Menſchlichen Leibes/ in Ermanglung eines erfahrnen Artztes/ in Fall der Noth / mit gnugſamen Hausmitteln zu verſehen / und dieſelbige mit Nutzen gebrauchen könne.

Ehe wir aber ein und andere Kranckheiten ſpecificiren/ ſo muß man zuvor ſelbige erkennen lernen / damit in Gebrauchung der Artzneyen man deſto mehr verſichert ſeyn könne.

Die Kranckheiten aber umſtändig zu erkennen / erfordern eine groſſe Wiſſenſchafft / und einen erfahrnen Artzt / und wann man dieſelbige alle beſchreiben wolte / einen eigenen Tractat / deſſen dieſe jetzige Welt ſchon überflüſſig angefüllet/ und von vortrefflichen / hocherfahrnen und berühmten Artzney-Verſtändigen an den Tag gegeben worden.

Dieweil aber ins gemein der meiſten theils Leute vermeinen/ man könne aus eines Krancken Harn oder Urin den Urſprung der Kranckheit erkundi-

gen/

gen / und ſelbiges gäntzlich glauben / auch derentwegen ihren Urin an ferne Ort / an erfahrne Artzney-Verſtändige und berühmte Doctores überſchicken / und deroſelben Gutachten darüber einzuholen pflegen.

Als wollen wir / andere Umſtände und Weitläufftigkeit zu vermeiden / unſerm Hausvatter hiemit auch etwas zur Nachricht vom Harn Meldung thun / damit derſelbige / in Ermanglung eines Artztes / ſich deſſen bedienen / und dargegen ein und andere Haus-Artzney gebeauchen könne. Hat man demnach

I. Vom Harn

Nachfolgende Stücke zu wiſſen vonnöthen:

I. Was der Harn ſeye?
II. Wie man denſelbigen auf-fangen ſolle?
III. Wie man den Harn beſchauen ſolle?
IV. Von den Farben des Harns.
V. Von denen Dingen / ſo man im Harn findet.
VI. Wie man aus dem Harn judiciren und urtheilen ſolle.

I. Der Harn iſt nichts anders / als ein geſamletes Waſſer / ſo da abgeſiegen iſt von dem Blut und andern Feuchtigkeiten / deſſen Urſprung iſt in einer Ader / die da iſt in einem hohlen Theil der Leber; nemlich / wann die Däuung der Speiß und Tranck im Magen vollführet worden / ſo ziehet die Leber die Nahrung an ſich / und theilet alsdann ſolche durch vier Adern dem Menſchlichen Cörper nachfolgender Geſtalt aus:

1. Die leichten und ſubtielen Dämpffe werden überſich geführet in das Häuslein der Gall; darvon kommt die Cholera.

2. Der grobe und ſchwere Theil wird unterſich geführet zum Miltz; und dieſes iſt die Häfe des Bluts / daraus kommt die Melancholia.

3. Die übrige wäſſerige Feuchtigkeit ziehet ſich ferner hinab zu den Nieren und der Blaſen; und dieſes iſt der Harn.

4. Nachdeme nun durch ſolche Zertheilungen das Blut gereiniget worden / ſo gehet daſſelbige alſo ferner in alles Geäder des Menſchlichen Leibes / zur Unterhaltung des Lebens.

Ferner / zur Erkantnuß des Harns / hat man noch nachfolgende vier Stücke zu mercken:

(1.) Die Farb.
(2.) Die Subſtantz oder Weſen deſſelbigen.
(3.) Was darinnen begriffen.
(4.) In wie viel Theil derſelbige zertheilet werde.

(1.) Die

(1.) Die Farben des Harns anbelangend/ſo ſeynd ſolche ins gemein nur Zweyerley / nemlich:

1. Weiß und
2. Schwartz.

Dieſe bedeuten die Complexion des Menſchen. In ſpecie aber befinden ſich über vorige noch achtzehnerley Farben / wie in dieſer unſerer Abtheilung noch ferner Bericht folgen wird.

(2.) Die Subſtantz des Harns betreffend / ſo hat dieſelbige zwo Qualitäten / nemlich: 1. feucht / und 2. trocken / dünn und dick / ſo den Harn geben.

(3.) Im Harn wird mancherley begriffen: Als Sand/ Schuppen/ Eyter/ Blut / und dergleichen.

(4.) Die Theilung des Harns iſt Dreyerley:

1. Unten. 2. Mitten. 3. Oben.

1. Der untere Theil; des Harns urtheilet das Theil des Leibes unter den Rippen.
2. Das mittlere Theil; das mittlere Theil des Haupts / und
3. Der obere Theil; das obere Theil vom Haupt.

II. Wie man den Harn auf-fangen ſolle.

1. Man ſolle den Harn auf-fangen in zwey ſaubere Harn-Gläſer / in das eine zu Mitternacht / und in das andere Morgens am Tag. Damit man ſehen könne / ob der Harn etwan lauter oder trüb / oder dünn / und darnach dick werde.

2. Man ſolle das Glaß an einen Ort ſtellen / ſo weder zu kalt noch zu heiß ſeye/ damit es von Hitze noch von Kälte ſeine Wärme nicht verliere.

3. Man ſolle den Harn nicht viel umtragen noch regen/oder in ein anders Geſchirr gieſſen; damit er vom Tragen/ Gieſſen/ oder anderer Bewegung ſeine Farbe nicht verwandele.

4. Man ſolle den Harn rein halten / alſo daß nichts anders darein falle / darvon er ſich verwandeln könne.

5. Man ſolle nicht mehr des Harns in ein Glaß fangen / dann zu einem mal / damit man daraus erkennen möge / ob des Harns viel oder wenig gegangen.

III. Wie man den Harn beſchauen ſolle.

Darvon hat man ſechs nachfolgende Regeln in Acht zu nehmen:

1. Man ſolle den Harn in ein ſchön ſauber und rundes Harn-Glaß thun.

2. Das Glaß mit dem Harn ſolle man nicht im Finſtern / noch auch

gegen der Sonne beſehen; dann ſolcher Geſtalt kan man die kleine Materi am Boden im Harn nicht wol ſehen.

3. Der Harn ſolle/ obbeſagter maſſen/ zu Nachts und Morgens/ jeder beſonder/ friſch gefangen/ und kan nach Verflieſſung ſechs Stunden nichts daraus judiciret werden. Derowegen kan man ſolchen in ferne Ort nicht wol überſenden.

4. Wann der Harn friſch gefangen/ ſo ſolle man ſehen/ ob er ſchön oder trüb ſeye/ läſt ihn alſo eine Weile zugedeckt ſtehen/ bis daß man ſiehet/ ob er ſich etwan verändern wolte; dann/ etlicher Harn iſt im Anfang ſchön/ und wird hernach trüb. Etlicher iſt am erſten trüb/ und wird hernach lauter. Etlicher bricht/ und ſo man ihn in warmes Waſſer hält/ ſo wird er wiederum lauter. Aus dieſem kan man kein Gewiſſes urtheilen.

5. Man ſolle auch zuvor wiſſen das Alter des Menſchen; dann

Eines jungen Kinds Harn/ ſolle ſeyn Milchfarb.
Eines ältern Kinds/ trüb/ und nicht gantz weiß.
Eines ſtärckern Jungen/ gelb Farb und ſubtiel.
Eines Alten Harn/ ſolle ſeyn weiß und ſubtiel.

Damit man aber den Unterſcheid des Harns noch båſſer verſtehen möge/ geben wir darvon nachfolgendes Exempel:

Es wird ein Harn von einem zwantzig jährigen Jüngling zu beſehen vorgeſtellet/ dieſer iſt weiß und trüb/ und man weiß das Alter nicht; ſo möchte man urtheilen/ daß ſolcher Harn ſeye von einem geſunden Kind.

Wann man aber das Alter weiß/ ſo urtheilet man/ daß es eine Kranckheit ſeye von Kält und Feuchte des Magens/ und anderswo.

6. Man muß auch die Umſtände des Patienten wiſſen/ und wie ſich derſelbige im Eſſen und Trincken verhalten; dann aus dieſem kan man den Harn judiciren. Als zum Exempel:

So man Saffran in der Speiſe gebraucht/ ſo iſt der Harn gelb. Vom Salat grün/ und alſo auch vom Trincken.

IV. Die Farben des Harns betreffend.

So haben wir oben angezeigt/ daß ſolche ins gemein nur Zweyerley/ nemlich/ ſchwartz und weiß ſeynd/ werden aber in achtzehnerley nachfolgender Geſtalten abgetheilet:

1. Schwartz/ als eine Dinte.
2. Schwartz/ als ein Horn.
3. Grau/ als Bley.

Dieſe bedeuten eine verbrannte Feuchte in dem Menſchen.

4. Weiß/ als Waſſer.

5. Weiß/

5. Weiß / als durchſichtiges Horn.
6. Weiß / als Buttermilch.
7. Bleich / als Camelsfarb.
Dieſe bedeuten eine Ubertreffung der Däuung.
8. Bleich / als Fleiſchwaſſer.
9. Bleich / als Brühe / wann man Fleiſch halb abgekochet hat.
Dieſe bedeuten ein Mittel der Däuung.
10. Gelb / als ſchöne Quitten.
11. Gelb / als ein bleicher Apffel.
Dieſe bedeuten eine vollkommene Däuung.
12. Roth / als bleich Gold.
13. Roth / als ſchön Gold.
Dieſe bedeuten eine vollkommene Däuung.
14. Roth / als ein leichter Saffran.
15. Roth / als ſotten Saffran.
16. Roth / als eine Flamme des Feuers.
Dieſe bedeuten eine böſe Undäuung.
17. Leberfarb / als ein dicker rother Wein.
18. Grün / als Krautſafft.
Dieſe bedeuten einen Abgang der Däuung.

V. Von denen Dingen / ſo man in dem Harn findet.

In dem Harn werden nachfolgende 16. Stücke gefunden oder begriffen:

(1.) Der Circul.
(2.) Der Schaum.
(3.) Das Blut.
(4.) Der Sand.
(5.) Der natürliche Saame des Manns oder Weibs.
(5.) Die Glöcklein oder Bläßlein.
(7.) Die Körnlein.
(8.) Trüb / gleich einem Nebel.
(9.) Härige Materi.
(10.) Schuppen.
(11.) Kleyichte Materi.
(12.) Staub.
(13.) Gröber dann Kleyen / gleich Waitzen-Körner.
(14.) Eyter.
(15.) Was ſich am Boden ſetzt.
(16.) Ungedäute Feuchte.

(1.) Von dem Circul um den Harn.

Der Circul iſt das oberſte Theil des Harns; bedeut die Geſchicklichkeit des Haupts / darvon ſeynd nachfolgende ſieben Reguln zu mercken:

1. Ein grober und dicker Circul des Harns.
   Bedeut Verletzung des hintern Theils des Haupts/ſo von Phlegmatiſcher Feuchtigkeit herkommet.
2. Ein Circul Violfarb und grob in ſeiner Subſtantz.
   Bedeut Verletzung des Haupts inwendig von übrigem Blut.
3. Ein bleichfarber Circul/ und ſubtiel in der Subſtantz.
   Bedeut / daß das Haupt verletzt ſeye auf der lincken Seiten / von Melancholiſcher Feuchte.
4. Ein gelbfarber Circul und ſubtieler Subſtantz.
   Bedeut/ daß das Haupt verletzt ſeye von Choleriſcher Feuchte.
5. Einen Bleyfarben Circul und ſubtieler Subſtantz.
   Bedeut die fallende Sucht; dann er bedeut eine Verſtopffung des Hirns wenig oder viel.
6. Ein grüner Circul/ und ſubtiel in einem ſtarcken Fieber.
   Bedeut die Kranckheit Phreneſis, das Hirnwüten/ daraus die Taubſucht und Wahnwitz herkommet.
7. Ein Circul / ſo da zittert.
   Bedeut den Schlag und Fluß im Haupt.

(2.) Vom Schaum im Harn.

Die Materi des Schaums im Harn iſt nichts anders / als eine zähe Feuchte; wird gemacht durch eine Hitz / ſo dieſe Zähe verurſacht; gleichwie an einem Geſtad eines Waſſers ſich eine zähe Feuchte anleget / hernach wann die Sonne darauf ſcheinet / oder durch die Bewegung hin und her erhitzet/ ſo wird der Schaum daraus / alſo auch der Harn.

Nota. Man ſolle aber zuvor in Acht nehmen / ob der Harn von einem weiten Ort hergetragen / und alſo dardurch der Schaum/ wegen der Bewegung/ verurſacht worden oder nicht?

Von dem ſchaumichten Harn hat man nachfolgende vier Regeln wol zu mercken:

1. Wann Schaum im Harn iſt / ſo ſtäts bleibt / und grob iſt / und der Harn auch grob.
   Bedeut viel Wind im Leib.
2. Subtieler Schaum des Harns und Bleybleich.
   Bedeut Hitze der Lungen / des Hertzens / der Bruſt und Leber.

3. Schwartzer

3. Schwartzer Schaum des Harns zertheilt.
Bedeut die ſchwartze Sucht / ſo von Melancholiſcher Feuchte herkommet / und eine Verſtopffung iſt zwiſchen der Leber und dem Miltz / darvon die Melancholiſche Feuchte hinterſich gehet zu den Nieren durch den Harn.

4. Grüner Schaum zertheilt. Oder gelb als Saffran.
Bedeut groſſe Hitze der Leber und die Gelbſucht / auch Schmertzen unter den Rippen in der rechten Seiten.

(3.) Von dem Blut im Harn.

Darvon ſeynd fünff nachfolgende Regeln zu mercken:

1. Blut im Harn / ſo grob und klotzig iſt / und eines ſtarcken Geruchs / auch den Schmertzen unter der Nacht.
Bedeut / daß Blut von der Blaſen kommt.

2. Klotzig Blut / ſo zu Boden fällt.
Bedeut den Fluß der Weiber.

3. Blut im Harn / ſo nicht klotzig iſt / und ſchwartz am Boden des Glaſes ligen bleibt.
Bedeut / daß Blut von den Nieren flieſſe.

4. Lauter Blut im Harn / gleich als ob es aus einer Wunden flieſſe / und man darbey Schmertzen im Rucken hat.
Bedeut den Blutfluß aus der Ader Chilis.

5. Lauter Blut im Harn / mit Schmertzen und Stechen in der rechten Seiten.
Bedeut Blutflieſſen von der Leber.

(4.) Vom Sand im Harn.

Hiervon hat man fünff nachfolgende Regeln:

1. Rother harter Sand im Harn / mit Schmertzen im Rücken.
Bedeut den Lendenſtein.

2. Harter und rother Sand im Harn / mit Leichterung des Schmertzens in den Lenden.
Bedeut / daß der Stein in den Lenden zertheilet und zerbrochē ſeye.

3. Weiſſer harter Sand im Harn / der zu Boden fällt / und Schmertzen um die Nacht iſt.
Bedeut den Stein in der Blaſen.

4. Rother weicher Sand des Harns in einem Fieber.
Bedeut eine gerunnene Feuchte.

5. Rother Sand im Harn ohne Fieber und Schmertzen der Lenden.
Bedeut die Hitz der Leber und Nieren.

(5.) Von dem natürlichen Saamen im Harn.

Von dieſem hat man Dreyerley in Acht zu nehmen:

1. Wann der Saame zertheilet iſt in kleine Theile.
   Bedeut / daß Mann und Weib mit einander geſchertzet haben.
2. Wann der Saame im Harn grob und klotzig iſt.
   Bedeut / daß der Harn von einem Menſchen / ſo rein gelebt / und Abbruch wider die Natur gehalten / darvon zu Zeiten Kranckheiten kommen / je nachdeme die Complexion und Natur des Menſchen beſchaffen iſt.
3. Wann der Saame ſtättig im Harn erſcheinet / oder der Saamenfluß.
   Bedeut eine Kranckheit / ſo Gonorrhea genannt / darvon kommt endlich eine Verzehrung der natürlichen Feuchte.

(6.) Von den Bläßlein im Harn.

Hiervon hat man Dreyerley Regeln:

1. Groſſe oder viel Blaſen / nachdeme der Harn geruhet hat.
   Bedeut / daß der Patient lang kranck ſeye.
2. Eine groſſe Blaſe auf dem Harn / wann man das Glaß neiget / und die Blaſe auf dieſe Seite fähret.
   Bedeut / daß der Patient viel Wind im Leib / und groſſen Schmertzen hat.
3. Eine groſſe Blaſe auf dem Harn.
   Bedeut Schmertzen des Magens und der kleinen Gedärm / von grober Feuchte und Winden daſelbſten.

(7.) Von Körnlein im Harn.

Von den Körnlein oder kleinen Bläßlein im Harn hat man Zweyerley Bedeutungen in Acht zu nehmen:

1. Wann die Körnlein im obern Theil des Harns erſcheinen.
   Bedeut einen Fluß im Haupt.
2. Körnlein in Mitten des Harns.
   Bedeut einen Fluß vom Haupt auf die Bruſt und in die Geleich.

(8.) Vom Gewülck im Harn.

Hiervon ſeynd nachfolgende zwo Regeln zu wiſſen:

1. Eine Wolcke / ſo bleichfarb / und zu unterſt im Harn.
   Bedeut die Schwindſucht.
2. Wolcken und Schaum im Harn / gelb oder grün.
   Bedeut groſſe Hitze der Leber von übriger Feuchte.

(9.) Vom

(9.) Vom Haar im Harn.

Hiervon ſeynd vier Regeln:

1. Löcklein Haar/ etwan viel/ etwan wenig/ ſo roth oder gelbfarb.
Bedeut übrige Hitz der Nieren.
2. Feiſte Löcklein Haar im Hirn.
Bedeut Zerſchmeltzung der Nieren.
3. Grobe Löcklein Haar / wann man das Glaß rührt / und ſie zergehen im Harn.
Bedeut Verſtopffung der Nieren von grober und zäher Feuchte.
4. Oelfarbig Löcklein/ Haar im Harn.
Bedeut Abnehmung des gantzen Leibs.

(10.) Schuppen im Harn.

Darvon hat man zwo nachfolgende Regeln:

1. Wann Schuppen im Harn / da kein Fieber iſt.
Bedeut Unreinigkeit der Haut.
2. Schuppen im Harn/ wann ſich der Menſch um das Gemächt beklagt.
Bedeut/ daß die Blaſe ſchäbig iſt.

(11.) Kleyichte Materi im Harn.

Darvon ſeynd drey Regeln:

1. Wann der Harn einer Frauen iſt.
Bedeut / daß ſie kranck an der Mutter und übriger Feuchte / auch daß ſie die weiſſe Kranckheit hat.
2. Wann Kleyen im Harn/ und der Harn ſtinckt.
Bedeut Geſchwär der Blaſen / und ein Stein darinn.
3. Kleyen im Harn in einem Fieber.
Bedeut die Sucht Etſica.

(12.) Von ſtaubichter Materi im Harn.

Hiervon ſeynd drey Regeln zu mercken:

1. Wann viel kleiner Staub im Boden des Harns.
Bedeut Wehe und Schmertzen der Glieder oder Geleich/ als das Podagra.
2. Staub mitten im Harn.
Bedeut ſchweren Athem und Kranckheit der Lungen.
3. Ein lauter Harn/ mit einem Wolckenſtaub/ ſo auf- und nieder ſteigt/ wie der Staub in der Sonnen.
Bedeut/ daß die Frau ſchwanger ſey.

Nota.

Nota. Dieſes trifft nicht allezeit zu / kan auch aus böſer Complexion des Patienten herkommen/ ſo ein unordentlich Regiment hält.

(13.) Von grober Materi im Harn.

Darvon ſeynd drey Regeln in Acht zu nehmen:

1. Eine grobe Materi / wie grobe Kern / an einander gehängt am Boden des Harns.
   Bedeuten eine Verſtopffung der Weiblichen Kranckheit.
2. Am Boden des Glaſes dergleichen Materi / ſo ſchwartz iſt.
   Bedeut/ daß der Frauen ihre Kranckheit Uberhand genommen.
3. Dergleichen Materi / ſo an einander hängt/ und grau iſt.
   Bedeut Kranckheit des Miltzes.

(14.) Vom Eytter im Harn.

Darvon hat man ebenmäſſig Dreyerley zu wiſſen:

1. Ein wenig Eytter im Harn.
   Bedeut Geſchwär der Nieren.
2. Viel Eytter und ſtinckend.
   Bedeut Geſchwär der Blaſen.
   Nota. Wann dieſer Harn von einer Frau iſt.
   So bedeut es Geſchwär an der Mutter.
3. Eytteriger Harn / mit Schmertzen unter der Rippen auf der rechten Seiten.
   Bedeut Geſchwär der Leber.

(15.) Vom Nebel im Harn.

Darvon hat man auch drey Regeln zu obſerviren.

1. Grau ungleich Gewölck am Boden des Glaß.
   Bedeut / daß die Kranckheit nicht leichtlich zu wenden ſeye.
2. Nebel am Boden Bleyfarb.
   Bedeut Erlöſchung natürlicher Hitze und den Tod.
3. Ein ſchwartzer Nebel unten am Glaß.
   Bedeut Grimmen in den Gedärmen.

(16.) Ungedäuete Feuchte im Harn.

Hiervon hat man nochmalen Dreyerley in Acht zu nehmen:

1. Wann im Harn rohe und ungedäute Feuchte erſcheint/im obern Theil.
   Bedeut Kranckheit der Bruſt und ſchweren Athem.
2. Harn/ da in der Mitte eine rohe Feuchte ſchwimmet.
   Bedeut Schmertzen des Magens und des Gedärms von Kält und Winden.

3. Rohe Feuchte im Harn unten.
Bedeut Geſchwär der Nieren und Lenden.

VI. Wie man aus dem Harn urtheilen ſolle:

So iſt zu wiſſen

I. Von der ſchwartzen Farb des Harns.

Dieſe Farbe des ſchwartzen Harns hat dreyerley Urſachen; dann dieſe kommt her entweder

(1.) Von der Bruſt.
(2.) Abgang der natürlichen Kräfften.
(3.) Vermiſchung etlicher Materi.

Darvon hat man nachfolgende Regeln zu mercken:

1. Ein ſchwartzer Harn/ und viel/ mit einer ſchwartzen Materi am Boden in einem ſtarcken Fieber.
Bedeut Hauptwehe und Betrübung der Vernunfft.

2. Schwartzer Harn/ mit ſtarckem Geſchmack.
Bedeut groſſe Brunſt oder Hitze der Lungen und der Bruſt / und gemeiniglich den Todt.

3. Harn/ ſo im Anfang grün/ hernach ſchwartz wird.
Bedeut den Todt. Dann er kommt her von überflüſſiger Kälte / die da erſticket die natürliche Hitze / darvon der Menſch lebet.

4. Schwartzer Harn / ſo tröpfflend geharnet worden.
Bedeut den Todt.

5. Harn von einer Frau/ ſo unten ſchwartz/ und oben lauter.
Bedeut einen natürlichen Fluß ihrer Kranckheit.

6. Schwartzer Harn / im Anfang des Fiebers / der alſo bleibt bis an den ſiebenden Tag.
Bedeut Geſundheit des Krancken.

7. Schwartzer Harn in einem viertägigen Fieber / Heil des Krancken.

8. Schwartzer Harn in einem Fieber / und ſo der Patient ſchwitzt am Haupt/ Halß/ oder Rücken.
Bedeut/ daß der Todt nahe iſt.

9. Schwartz/ dick und ſtinckender Harn.
Bedeut auch den Todt.

10. Iſt der Harn oben ſchwartz/und unten dünn/und thut dem Patienten das Haupt wehe.
Bedeut / daß der Menſch offt blutet.

11. Iſt der Harn oben ſchwartz und Bleyfarb/ und unten weiß.
Bedeut die Waſſerſucht.
12. Iſt der Harn oben trüb/ und unten dick.
Bedeut Kranckheit von der Mutter.
13. Iſt des Harns viel und dünn.
Bedeut/ daß ſich die Natur reinigt/und die Sucht vom Menſchen treibt/ abſonderlich im viertägigen Fieber.
Bedeut Geneſung des Patienten.

2. Vom bleichfarben Harn.

1. Ein jeder bleichfarber Harn.
Bedeut den Todt.
2. Ein bleichfarber Harn/ſo ein wenig ſchwartz/und zuvor grün geweſen.
Bedeut den Todt.
3. Ein Harn / der nur oben bleichfarb iſt.
Bedeut die fallende Sucht.
4. Harn/ ſo eines theils bleichfarb iſt/ wann er eine Weile geſtanden.
Bedeut die Waſſerſucht.
5. Ein bleichfarber Harn/ mit viel Körnlein und Bläßlein.
Bedeut Bruſtgeſchwär oder Lungenſucht.
6. Bleyfarber Harn/ wenig und feiſt wie Oel.
Bedeut Auflöſung der natürlichen Feuchte.
7. Bleyfarber Harn/ deſſen wenig und offt.
Bedeut kalte Seuch und Verſtopffung der Blaſen.
8. Bleyfarber Harn in der Phtiſis oder Lungengeſchwär.
Bedeut den Todt.
9. Bleyfarber Harn in der Kranckheit Phreniſi oder Tobſucht.
Bedeut den Todt.
10. Bleyfarber Harn/ ſo oben lauter und unten trüb wird.
Bedeut/ daß der Patient bald geſund wird.
11. Bleyfarber Harn / ſo oben ſchäumig iſt / und dem Patienten iſt wehe auf der lincken Seiten.
Bedeut/ daß es von der Lungen herkommet.
12. Bleyfarber Harn / ſo dick iſt / und dem Krancken thut die rechte Seite wehe.
Bedeut/ daß es von der Leber herkommet.

3. Vom grünen Harn.

1. Grüner Harn in einem ſtarcken Fieber.
Bedeut den Todt.

2. Grüner Harn von einem Kind.

Bedeut den Krampff überflüſſige kalte Feuchte in den Nerven.

3. Grüner Harn von einem Menſchen/ ſo ſich um den Magen klagt/ und der Harn unten ein klein Wölcklein hat.

Bedeut/ daß der Menſch Gifft getruncken.

4. Ein grüner Harn mit einem grünen Circul in der Tobſucht.

Bedeut den Todt.

4. Vom weiſſen Harn.

Dieſer kommt aus viererley Urſachen her/ nemlich:

1. Von natürlicher Hitze.
2. Von Zertheilung der Feuchte.
3. Von Abnehmung der Kräfften.
4. Von der Verſtopffung.

Hiervon ſeynd nachfolgende Regeln in Acht zu nehmen:

1. Ein ſchöner weiſſer Harn.

Bedeut Verſtopffung des Miltzes/ Bleichfarb des Angeſichts/ und Schwermütigkeit des Leibes.

2. Ein weiſſer Harn/ mit einem Bleyfarben Circul.

Bedeut Verſtopffung des Hirns und die fallende Sucht.

3. Ein weiſſer ſchleimichter Harn.

Bedeut Uberfluß einer groben und ungedäuten Feuchte.

4. Ein weiſſer Harn/ der halb Bleyfarb und ein Eytter darinn iſt.

Bedeut Geſchwär in den Nieren/ und der Weg/ da der Harn durchgehet.

5. Ein weiſſer ſchöner Harn/ ſo ein wenig auf Blutfarb geneigt.

Bedeut den Stein in Lenden und Blaſen.

Nota. So man wiſſen will/ob der Stein in der Blaſen oder in der Nieren ſeye/ ſo ſiehet man/ ob Sand im Harn am Boden des Glaſes. Iſt der Sand roth/ ſo iſt der Stein in den Nieren. Iſt der Sand weiß/ ſo iſt der Stein in der Blaſen.

6. Ein dicker/ weiſſer und feiſter Harn.

Bedeut die Schwindſucht.

7. Weiſſer und dünner Harn.

Bedeut/ daß dem Menſchen wehe iſt von kalter und dürrer Natur; dann die Kälte macht den Harn weiß/ und die Dürrigkeit lauter.

8. Weiſſer und dicker Harn.

Bedeut/ daß der Menſch voll Kälte und Feuchtigkeit iſt.

Nota. Iſt der Harn weder zu dick noch zu dünn.
So bedeuts/ daß er von einem geſunden Menſchen herkomt.

5. Vom rothen Harn.

(1.) Rother Harn / bedeut ins gemein Hitz.
(2.) Sonſten kommt rother Harn auch von einer kalten Kranck-
heit her/ wegen ſtrengen Ubung des Schmertzens. In-
gleichem
(3.) Von Verſtopffung zwiſchen dem Häutlein der Gall und
Därmen/ wegen Phlegmatiſcher kalten Feuchte.

Vom rothen Harn hat man ferner nachfolgende Anmerckungen:

1. Ein rother Harn/ der alſo bleibt in Kranckheit der Lenden:
Bedeut ein hitzig Geſchwär daſelbſt.
2. Ein rother Harn/ der alſo bleibt in einem ſcharpffen Fieber.
Bedeut den Todt.
3. Ein rother und trüber Harn.
Bedeut ein Geſchwär der Leber.
4. Ein rother Oelfarbiger Harn/ deſſen wenig iſt/ und übel riecht.
Bedeut den Todt.
5. Ein rother Harn/ ſo hernach Bleyfärb wird.
Bedeut Bruſtgeſchwär und Lungenſucht.
6. Ein rother Harn / mit ſchwartz vermiſcht.
Bedeut eine groſſe Hitze und Brunſt der Leber.
7. Ein rother Harn/ als eine Roſe.
Bedeut das Fieber Ephemeres.
8. Ein rother Harn/ſo dick iſt/und wann man das Glaß rührt/daß man
eine gelbe Farbe ſiehet im Glaß/ gleich als Saffrangelb.
Bedeut die Gelbſucht.
9. Ein rother und dünner Harn.
Bedeut/ daß der Menſch von heiſſer und dürrer Natur ſeye.
10. Roth/ dick/ und trüber Harn.
Bedeut/ daß der Menſch kranck ſeye von feuchter und heiſſer Na-
tur/ welches vom Geblüt herkommet/ dann die Hitz macht
den Harn roth/ und die Feuchtigkeit macht ihn dünn.
11. Rother Harn in einer Kranckheit/ deſſen viel iſt.
Bedeut dem Krancken Gutes.
12. Rother Harn/ deſſen zu wenig/ und die Molcken ſchwartz.
Bedeut den Todt.

13. Rother

13. Rother Harn wie Blut / und dem Patienten die Zunge ſcharpff und verbrannt.

Bedeut den Todt.

14. Rother Harn in der Waſſerſucht.

Bedeut den Todt.

Nota. Rother Harn kommet auch her von rothem Tranck und hitziger Speiſe.

Item / vom Bad / von übriger Arbeit / vom Zorn / von auswendiger Hitze / als im Sommer / u. d. g.

Ingleichem / iſſet und trincket der Menſch zu viel / ſo wird der Harn roth und ungedäuet / ſo vermeint der Artzt / es ſey von Kranckheit der Natur / und kan die Kranckheit und ſeine Natur daraus nicht recht und genugſam erkennen.

6. Vom feiſten Harn.

1. Iſt der Harn oben weiß / und wird daranf ein Nebel / als ein Spinweb.

Bedeut / daß dem Patienten das Feiſte an den Nieren ſchmeltzet / und ſie dürren / welches daher kommet / daß der Menſch keine rechte Hitze hat.

2. Iſt der Nebel und Feiſte nicht anfänglich im Harn / ſondern erſcheinet erſt über eine Weile.

Bedeut / daß der Patient am Leibe ſchwindet und abnimmet / hat groſſe unreine Hitze.

3. So man die Feiſte gleich Anfangs auf dem Harn ſiehet.

Bedeut / daß es von des Patienten Lenden kommt.

7. Vom Molckenfarben Harn.

1. Iſt der Harn in einer Kranckheit Molckenfarb.

Bedeut entweder den Todt oder das Leben.

Den Todt / wann der Menſch unſanfft Athmet / und nicht bey Sinnen iſt.

Das Leben / wann der Menſch ſchläfft / und bey Sinnen iſt / auch ſanfften Athem hat.

2. Harn / ſo Molckenfarb und dick iſt / und ligt viel Sand am Boden.

Bedeut den Huſten.

3. Harn / ſo Molckenfarb und dick / und kein Sand am Boden hat.

Bedeut die Colic oder Grimmen im untern Gedärm. Oder:

Wann der Patient darbey geſchwollen.

Bedeut es ein Geſchwär.

4. Harn/ ſo Molckenfarb / und der Krancke nicht geſchwollen/ und ihm das Harnen wehe thut.

Bedeut/ daß der Patient einen Stein hat.

5. Harn/ ſo Molckenfarb / und oben Bleyfarbig.

Bedeut ein Geſchwär im Leib: Oder die Waſſerſucht.

8. Von den Circuln des Harns.

Hiervon hat man nachfolgende Regeln zu wiſſen:

1. Erſcheinet oben im Harn ein Circul weiß und klein.

Bedeut/ daß dem Patienten wehe in der lincken Seiten des Haupts von Hitz und Dürre.

2. Iſt der Circul roth und dick.

Bedeut eine Seuch forn in der Seiten von überflüſſigem Geblüt.

3. Iſt der Circul roth und klein.

Bedeut eine Seuche in der rechten Seiten von Hitz und Dürre.

4. Iſt der Circul Bleyfarb und ſchwartz.

Bedeut eine Seuche des Hirns / und dem Menſchen iſt zu fürchten vor dem Todt.

5. So ſich aber dieſe Bleyfarbe und Schwärtze verkehret in eine Röthe und liechte Farbe.

Bedeut/ daß der Krancke geneſen wird.

6. Wird er aber von der Röthe und Liechte ſchwartz.

So iſt ſein zu fürchten.

7. Iſt der Circul grün/ als Graß/ in einer Kranckheit.

Bedeut/ daß der Menſch ſeine Sinne verlieren möchte.

8. Iſt der Circul im Harn oben breit und dick/ faſt Feuer roth.

Bedeut einen Siechtag hinten im Haupt von Kälte.

9. Erſcheinet Schaum im Circul / klein als Körnlein.

Bedeut einen Fluß des Haupts/ auf der Bruſt/ oder auf der Lungen. Fleuſt er auf die Bruſt/ ſo iſt ihme an der Bruſt wehe.

10. Wolcken im Circul oben auf dem Harn/ wie ein Spinnwebe.

Bedeut Kranckheit der Bruſt / und Hitze der Leber / und im Brechen der Därme.

11. Iſt der Harn dünn/ und hat oben einen weiſſen Circul.

Bedeut / daß das Haupt auf der lincken Seiten kranck.

9. Von Citronenfarben Harn.

1. Iſt der Harn Citronen- oder Pommerantzenfarb.

Bedeut/ daß ſolcher von einem jungen Menſchen ſeye.

2. Iſt

2. Iſt aber viel Schaum auf dieſem Harn.
Bedeut / daß der Patient eine Seuche auf der Bruſt / und eine Dürre des Leibes habe.
3. Iſt dieſer Harn dünn / und viel ſchäumig.
Bedeut es eine Seuche des Miltzes.
4. Iſt dieſer Harn fein / und hat keinen Schaum / und iſt der Patient im Stuhlgang hart.
Bedeut es eine krancke Leber.
5. Iſt der Harn roth / als Gold / und weder zu dünn noch zu dick.
Bedeut es einen geſunden Menſchen.

10. Vom Sandichten Harn.

1. Ligt viel Sand am Boden des Harns.
Bedeut den Stein in der Blaſen oder Lenden.
2. Iſt der Sand weiß / ſo man ihn mit den Fingern zerreibt.
So iſt der Stein in der Blaſen.
3. Iſt der Sand hart / und der Harn Molckenfarb und trüb.
Bedeut übrige Hitze und von übriger Dürre / oder daß der Patient ſcharpffe Artzneyen eingenommen hat.
4. Iſt der Harn Grieſicht / und ſcheinen Flechtlein in dem Harn.
Bedeut es den Lendenſtein.

11. Von der Kinder Harn.

Wann die jungen Kinder feucht von Natur / und offt eſſen und trincken / ſo haben ſie viel Harn und lauter.

Hernach wann ſie über 15. Jahr alt werden / ſo ſeynd ſie heiſſer Natur. Iſt derowegen deroſelben Harn ſchön und Goldfarb.

12. Von der alten Leute Harn.

Der alten Leute Harn ſolle weiß und dünn ſeyn ; dann ſie ſeynd kalt und bleich / der Harn roth und ungedäuet.

13. Von der Weiber Harn.

1. Wann des Weibs Harn trüb / und des Manns Saamen am Grund (ligt.
Bedeut / daß ſie der Liebe gepfleget habe.
2. Wann des Weibs Harn oben lauter und viel iſt / und an dem Grund dick / und geſtalt wie Heffen.
Bedeut / daß die Frau im 2. oder 3. Monat ſchwanger iſt.
3. Iſt des Weibs Harn trüb / als von einem Viehe.
Bedeut / daß ſie kranck an der Mutter.

4. Iſt

4. Iſt der Frauen Harn Blutfarb.
Bedeut der Frauen ihre Zeit.

14. Von der Jungfrauen Harn.

Iſt der Harn von einer Jungfrauen allenthalben liecht und lauter:
Bedeut/ daß dieſelbige geſund ſeye.

Was man vom Harn ferner zu wiſſen/ iſt ſolches von ſelbigem in andern Büchern weitläufftiger Nachricht zu finden. Wir wenden uns derowegen zur Beſchreibung der Artzney an ſich ſelbſten in nachfolgenden Stücken.

CLASSIS XLI.

Von der Haus-Apotheck.

Nemlich:

Wie man allerhand Artzneyſachen præpariren und zurichten/ auch ſelbige/ im Fall der Noth/ mit Nutzen gebrauchen ſolle.

Damit wir nun zur Artzney den Anfang machen; als folget/ daß wir der Hausmutter unſers Meyerhofes auch einen kurtzen Unterricht geben/ nemlich/ wie dieſelbige unterſchiedliche bewehrte Artzneyen præpariren und zurichten/ damit eine nützliche Haus-Apotheck ausrüſten ſolle.

Im übrigen/ was den Gebrauch der Artzney anbelanget; ſo muß man wiſſen/ daß die Artzneykunſt nicht nur in bloſſer Erfahrung/ ſondern auch in Betrachtung und Erwegung der Kranckheiten/ gewiſſen Urſachen und Erkäntnuß derſelbigen/ beſtehe. Dann dieſe beyde Stücke/ nemlich/ die Urſache der Kranckheit/ und die Erfahrenheit der Artzney ſollen allezeit unzertrennlich beyſammen ſtehen.

Als zum Exempel/ da man nur aus der Erfahrung/ einem krancken Menſchen eine Artzney beybringen wolte/ und die Urſache der Kranckheit/ auch die Complexion, Jugend/ Alter/ oder andere Umſtände des Patienten nicht wüſte/ ob gleich die Artzney/ ſo man dieſem geben wolte/ einem andern in dergleichen Kranckheit geholffen hätte; wird man hierinnen gröblich fehlen/ und durch eben dieſe Artzney dem Patienten offtmals mehr Schaden thun/ ja wol gar hinrichten/ als wieder zu voriger Geſundheit bringen und aufhelffen.

Hat

Hat man ſich derowegen hierinnen wol fürzuſehen / und alle Umſtände des Krancken zuvor äuſſerſtes zu erkundigen / hernach in Ermanglung eines erfahrnen Artzney-Verſtändigen / ſich nach beſchriebener Recepten aus unſerer Haus-Apotheck / im Fall der Noth / zu bedienen / unterdeſſen andere weitläufftige Artzneyſachen / derer dieſe jetzige Welt überflüſſig angefüllet / und ein eigen groſſes Werck erfordern / gehen wir mit Fleiß vorbey; wollen auch mit dieſem / was hierinn kurtz verfaſſet / andern Hocherfahrnen in der Artzney nichts fürſchreiben / ſondern zu jedes bäſſer wiſſendem Judicio anheim geſtellet / demſelbigen uns günſtig zu verbleiben / hiermit bäſter maſſen recommendiret und befohlen haben.

Um bäſſerer Ordnung willen / ſolle unſere Haus-Apotheck mit nachfolgenden Stücken ausgerüſtet und zugerichtet / die præparirte Artzneyſachen / in allerhand zufälligen Kranckheiten / mit Nutzen gebraucht / und beſchriebener maſſen applicirt werden. Folgen demnach:

I.	Allerley diſtillierte Waſſer.
II.	Diſtillierte Oel.
III.	Balſam.
IV.	Spiritus.
V.	Säfft und Syrupi.
VI.	Julepe.
VII.	Saamen-Milch.
VIII.	Geſottene Tränck.
IX.	Artzney-Wein.
X.	Allerley Saltz.
XI.	Extracten.
XII.	Pillen.
XIII.	Purgier-Säcklein und purgierende Sachen.
XIV.	Gurgelwaſſer.
XV.	Brechende Artzneyen.
XVI.	Allerhand Pulver und Treſeneyen.
XVII.	Magiſteria.
XVIII.	Conſerven-Zucker.
XIX.	Confect-Täfelein.
XX.	Lattwergen.
XXI.	Artzney wider Gifft / Peſt / u. d. g.
XXII.	Artzney zum Haupt.
XXIII.	Augen-Artzney.
XXIV.	Ohren-Artzney.

XXV. Mund-Artzney.
XXVI. Zähn-Artzney.
XXVII. Halß-Artzney.
XXVIII. Bruſt-Artzney.
XXIX. Clyſtier.
XXX. Stuhl-Zäpfflein.
XXXI. Mutter-Zäpfflein.
XXXII. Kräuter-Säcklein.
XXXIII. Kräuter-Bäder.
XXXIV. Uberſchläg und Bähungen.
XXXV. Pflaſter.
XXXVI. Salben.
XXXVII. Uberſchläg und warm Bände.
XXXVIII. Blaſenziehende und auf-freſſende Artzneyen.
XXXIX. Weiber-Artzneyen.
XL. Kinder-Artzney.
XLI. Wund-Artzney.
XLII. Schlaffmachende Artzney.
XLIII. Rauchende Sachen.
XLIV. Wolriechende Sachen.
XLV. Anhängende Artzneyſachen.

I. Von allerley diſtillierten Waſſern.

1. Ein gutes Mayenblumen-Waſſer.

Für den Schlag.

Man nimmt abgezupffte Mayenblümlein 1. Pfund / thut ſolche in ein Glaß / gieſſet darüber 2. Maaß des báſten weiſſen Weins / láſts drey oder vier Tag darüber ſtehen / diſtilliert alsdann ein Waſſer daraus / und verwahrts zum Gebrauch.

Nota. Andere gieſſen nur über die Blümlein den gebrannten Wein / laſſen denſelbigen durch das gantze Jahr darüber ſtehen / und diſtillierns weiter nicht.

Uſus oder Gebrauch.

1. Von dem Diſtillierten nimt man alle Morgen ein klein Löfflein voll.
2. Von dem Ungediſtillierten aber nur eine halbe Nußſchalen voll.

2. Ein

2. Ein ander köſtliches Waſſer.

Für den Schlag und ſchwere Noth.

Man nimmt 1½. Pfund abgezupffte Mayenblümlein.
Lavendel / ½. Pfund.
Linden-Blühe und Peonien-Blumen / jedes 4. Loth.
Oſterlucey und braune Bethonien / jedes 2. Loth.
Eychen-Miſpel / ſo im abnehmenden Mond geſchnitten / der grün iſt / und klein gefeilet / 4. Loth.
Bibergail und Pfefferkörner / jedes 1. Loth.
Cubeben / 2. Loth.
Peonienwurtzel / 3. Loth.

Dieſe Dinge alle gröblich geſtoſſen / und aufs kleinſte zerſchnitten / in eine Kanne gethan / zwo Maaß des bäſten weiſſen Weins darüber geſchüttet / wol umgerühret / die Kanne oben wol zugemacht / daß nichts ausrieche; hernach vier Wochen lang an die Sonne geſtellet / alsdann den Wein abgeſiehen / die Materi wol zerſtoſſen in einem Mörſer / den Wein wieder darüber geſchüttet / hernach bey gelindem Feuer ein Waſſer darvon diſtilliert / ſelbiges in einem wolverwahrten Glaß zum Gebrauch behalten.

Uſus.

1. Wer mit der ſchweren Noth behafftet / der nehme alle neue Monden ſechs Löffel voll darvon. Es hilfft / mit GOtt / von dem Schlag und ſchweren Noth.

2. Den kleinen Kindern giebt man weniger / je nach Beſchaffenheit des Alters.

3. So ein alt Menſch dieſe Kranckheit hat / dem ſolle man drey Löffel voll geben / ſo bald es ihm ankommt.

4. Einem Kind aber nur einen Löffelvoll.

3. Ein vortreffliches Hertz-ſtärckendes Waſſer.

Man nimmt einen Hafen voll weiſſen Wein.
Methridat und Zimmet / jedes 4. Loth.
Meliſſen und Schlüſſelblumen / jedes eine gute Handvoll.
Roßmarinblumen / 1. Handvoll.
Mußcatblumen / Nägelein / Mußcat-Nuß / } jedes 1. Loth.

Alle dieſe Stücke vier Tag lang in dem Wein eingebaitzet / das Gewürtz zuvor

zuvor zerſchnitten und zerrieben / und in einen irrdenen wolverwahrten Topff oder Hafen gethan.

Nachdeme es nun genugſam gebaitzet worden / ſo thut mans in das diſtillierte Geſchirr / und diſtilliertsfein gelind.

Uſus.

1. Das erſte Waſſer behält man für kleine Kinder; wann es nöthig iſt / ſo nimmt man ein Löffelvoll darvon / und macht denſelbigen ſüß mit Zucker.

2. Von dem ſtärckſten können nehmen Mann- und Weibsperſonen. Von dem vorigen aber nur die Kinder.

3. Dieſes Waſſer iſt gut eintzige Infection vom Hertzen abzutreiben / und die Lebensgeiſter zu ſtärcken.

4. Ein ander Hertzſtärckendes Waſſer.

Man nimmt Schwalbenkraut.
Salbey.
Rauten.
Wermuth.
Beyfuß-Waſſer.
Bathenig.
Bibernell.
Scabioſen.
Odermenig.
Bethonien.
Meliſſen.
Cardobenedictenkraut.
Erdgall.
Ackermüntz.
Alantwurtz.
Tormentill.
Drach- oder Schlangenwurtz.
Majoran.
Thymian.
Camillen / jedes 2. gute Handvoll.
Süßholtz.
Zittwer / jedes 2. Loth.

Dieſe Blumen zerhackt man / baitzet alles in vier Maaß weiſſen Wein / läſts vier Tag lang wol zugedeckt ſtehen / diſtilliert und behält es zum Gebrauch.

Uſus.

Wann mans gebrauchen will / muß mans zuvor ſüß machen / und hernach warm einnehmen.

5. Das vortreffliche hochberühmte Carfunckel-Waſſer.

Man nimt Roßmarin ſamt den Blümlein.
Mayenblümlein.
Borragenblumen.
Ochſenzungenblumen.
Mertz-Violen / jedes 12. Loth.

Majoran. . .
Lavendel. . .
Spicanardi.
Spitzig Salbey.
Meliſſen. . .
} Kraut / jedes 6. Loth.

Dieſe Kräuter muſſen klein gehackt werden.

Weiter

Weiter Mußcat-Nuß.
Mußcat-Blühe.
Weiſſen Imber.
Nägelein.
Zimmet-Rinden.
Cardobenedicten.
Parißkörner.
Cubeben.
Galgant.
Wachholder-Beer.
Eychen-Miſpel.
Häßlein-Miſpel.
Geſchälte Peonienkern.
Geſchabt Hirſchhorn / ſo zwiſchen zweyen Frauentagen gefangen / jedes 2. Loth.
Letzlich Perlein.
Elendklauen.
Hirſch-Creutzlein.

Dieſe Stück alle macht man zu Pulver / und / ſo man will / thut man darzu 2. Scrupel Biſam / und gieſſet ein wenig Malvaſier darein / rührt es zu einem Taiglein an / macht hernach Kügelein daraus / in der Gröſſe einer Haſel-Nuß.

Ferner nimmt man die gehackte Kräuter mit ſamt dieſem Kügelein / legts durch einander in einen ſteinern Krug / ſo neu ſeyn ſolle; gieſſet darauf Malvaſier oder Spanniſchen Wein / Lavendel- oder Spickblühe-Waſſer / Erdbeer- und Roſen-Waſſer / jedes 1. Maaß / und macht den Krug veſt zu.

Setzt es hernach im Tag des neu Monden / den Krug mit den Specereyen / halb im trocknen Sand / in einem tieffen Keller / nimmt hernach / wann der Mond wieder neu iſt / den Krug wieder heraus / ſeihet die Brühe rein ab / und ſtöſſet die Materi in einem Mörſer / theilet es ſamt der Brühe in vier Theil und vier Brennkolben gethan / vermachet die Helme wol / und diſtilliertſ fein ſittſam / daß es nicht anbrenne / im Waſſer (Bal. Mar.)

Nota. Man ſolle die Materi nicht gar ausbrennen / ſondern daß es noch etwas feucht bleibe / ſonſten wird das Waſſer bitter.

So aber die Materi noch kräfftig / ſo continuirt man noch ein wenig mit darzu geſchüttem Wein. Und dieſes dienet für arme Leute / das erſte aber iſt am kräfftigſten.

Uſus.

Dieſes köſtliche Carfunckel-Waſſer dienet:

1. Allen verwundten / Krafftloſen und matten Menſchen / demſelbigen ſolle man einen Löffelvoll in den Mund geben / und zugleich die Pulß-Adern an Händen und Schläffen damit beſtreichen.

2. So dienet es auch / die Ohnmachten zu verwehren / dem Schlag und ſchwerer Noth fürzukommen / täglich drey Löffelvoll.

3. Bey ſchwangern Weibern / wann ſich die Frucht in Mutterleib ſchwach befindet / ſo ſollen dieſelbige von dieſem Waſſer warm machen / darinn

ein zweyfaches Leinen ſaubers Tüchlein netzen/ und/ ſo warm als mans leiden mag/ auf den Nabel legen.

4. Es befördert auch die Geburt und das Nachweſen; nemlich/ wann die Frau in den Kindswehen ſolches trinckt.

5. Wann den Weibern die Mutter auffſteigt / ſo macht man einen Schwamm in dieſem Waſſer naß / und legt denſelbigen der Frauen in die Schoß / es ſtillet die Schmertzen.

Nota. Jungen Leuthen ſolle man dieſes Waſſers nicht über einen Löffelvoll geben/ ſolle aber zuvor mit ein wenig ſchwartz Kirſchen-Waſſer vermiſchet werden.

6. Dieſes Waſſer in Hungersnoth getruncken / Haupt- und Pulß-Adern damit beſtrichen / erhält den Menſchen lang bey ſeiner Krafft / inſonderheit die jenigen / ſo lang kranck ligen müſſen / und wenig eſſen können.

6. Wie man das ſchwartz Kirſchen-Lavendel-Waſſer machen ſolle.

Man nimmt ſchwartze ſuſſe und wolzeitige Wald-Kirſchen / ſtöſſet dieſelbige ſamt den Steinen oder Keren in einem Mörſel / thut darzu Lavendel-Blühe / thuts zuſammen in einem ſteinern oder gläſern Geſchirr / alſo daß es 1. oder 2. queer Hand leer bleibet / füllet es mit gutem Wein auf / läſts wol verdeckt einen Tag oder vier ſtehen / diſtilliert hernach ein Waſſer daraus / und verwahret es.

Uſus.

Dienet 1. dem jenigen / ſo ſich eines Schlags beſorget / oder ſonſten ſchon getroffen / und eine ſchwere Sprache hat / giebt man Morgens und Abends / oder zu anderer Zeit / ein paar Löffelvoll darvon zu trincken.

2. Bey jungen Kindern aber gebrauchet man nur das ſchlechte Kirſchen-Waſſer/ welches man ihnen eingiebt/ wann ſie die Giechter haben.

Nota. Weme das erſte Waſſer zu ſtarck / der gebrauche nur das gemeine und einfache Kirſchen-Waſſer. Dieſes thut aber ſchlechte Würckung / und iſt ein Löffel voll des obigen beſſer / als dieſer zehen.

7. Wie man das Capaunen-Waſſer machen ſolle.

Man nimmt einen guten alten Capaunen/ hängt denſelbigen mit einem Strick um den Halß lebendig auf / läſt ihn erſticken/ beropfft denſelbigen hernach/ und nimmt ihn aus/ wäſcht ihn ſauber/ zertheilt ihn in vier Theil. Thut dieſe vier Theil in eine anderthalbmäſſige Kanne / gieſſet darüber Borragen/ Ochſenzungen/ Violen- und Roſen-Waſſer / jedes eine Echtmaaß/ oder den

vierdten Theil einer Maaß. Vermachet die Kanne wol / ſtellts in einem Keſſel mit Waſſer / läſts eine Stund ſechs oder ſieben ſieden / hernach über Nacht ſtehen / und kalt werden.

Ferner thut man ſolches aus dem Keſſel und Geſchirr / zerſtöſſet das Fleiſch ſamt den Knochen in einem Mörſer / alsdann in ein groſſes Kolben-Glaß gethan / gieſſet die Brühe / worinn es geſotten / darüber / thut darzu ein oder zwey Loth gröblicht geſtoſſen Zimmet / ſetzts in Diſtillier-Kolben wol vermacht / mit Waſſer / und diſtillierts in gelinder Wärme.

Nota. Es ſolle aber der Keſſel nicht mit kalten / ſondern warmen Waſſer aufgefüllet / und / ſo viel müglich / das Feuer gelind geführet werden.

Uſus.

Dieſes Waſſer dienet den jenigen / ſo langwürige Kranckheiten haben / als:

Die { Schwind- / Lungen- / Waſſer- } Sucht.

Dieſen ſolle man offt darvon zu trincken geben / oder aber auch ihre Speiß und Tranck damit vermiſchen; dann / es ſtärcket über alle maſſen die verfallene Kräfften / und hält den Menſchen / wann ſchon andere Artzneymittel nicht helffen wollen / noch lang auf.

Nota, Etliche ſtärcken dieſes Waſſer mit Malvaſier / oder andern ſtarcken Sachen / darvon wird es aber zu hitzig / und kan mans nicht wol ohne Gefahr gebrauchen.

8. Das Schwalben-Waſſer zu machen.

Man nimmt junge Schwalben / die vornen am Halſe braun / und an den Schwäntzen auf beyden Seiten lange Federn haben / auch in den Häuſern und Schornſtein niſten / ſo man ins gemein Rauch-Schwalben nennet / aufs allerwenigſte 60. aufs meiſte aber vier oder fünffmal ſo viel / reiſſet jeden in der Mitte von einander / die lange Federn aber ſchneidet man ihnen mit der Scheer ab / ſolcher Geſtalt / daß der Kiehl noch an der Schwalbe bleibet / legt ſelbige in Eſſig / alſo daß ſolcher einen halben queeren Finger darüber gehet / deckts zu / läſts einen Tag fünff oder ſechs ſtehen.

Ferner ſo nimmt man jederzeit zu 180. Schwalben 6. Loth Bibergail / zerſchneidet ſolche klein / thuts zu den Schwalben / läſts noch einen Tag und eine Nacht mit einander im Eſſig baitzen; nimmts alsdann heraus / und diſtillierts im Waſſer in einem wolvermachten Diſtillier-Kolben / ſo wird es ſchön und lauter.

Uſus.

Uſus.

1. Dieſes Waſſer iſt gut für die fallende Sucht/ obs gleich der Menſch viel Jahr lang nach einander gehabt. Der Patient aber ſolle ſolches vier Tag nach einander nüchtern einnehmen.

Ein alter Menſch einen halben oder ziemlich groſſen Eß-Löffelvoll.

Ein ſaugendes Kind nur etliche Tropffen in Mutter-Milch / oder wegen der Säure mit ein wenig Zucker gemiſcht.

2. Es vertreibt die Hirnwütigkeit wunderlich / ſo man ſolches neun Tage lang des Morgens nur ein wenig trinckt; Alles nach Gelegenheit des Alters und der Perſon.

3. Es ſtärcket das Hirn über alle andere Artzneyen.

4. Reiniget den Magen.

5. Macht weich um die Bruſt.

6. Iſt ein Præſervativ wider den Schlag / ſo man des Tags ein Löffelvoll drey oder vier nüchtern einnimmt/ und des Jahrs zweymal gebraucht. Man ſolle aber zuvor purgieren.

7. Iſt gut für den Schwindel/ auch wie zuvor eingenommen.

Nota. Dieſes Waſſer ſollen keine ſchwangere Weiber gebrauchen/ ſondern ſich deſſen gäntzlich enthalten.

Wer es ſonſten gebrauchen will / ſolle ſich des ſauren Krauts / Schweinen Fleiſch / Pfeffer / und aller Speiſen / ſo hitzig ſeynd / und überſich ſteigen / vermeiden.

Wer aber die fallende Sucht hat / ſolle ſich des Weins ein viertel Jahr lang enthalten.

9. Ein berühmtes Magen-Waſſer.

Man nimmt Wermuth.	Salbey / jedes ½. Handvoll.
Cardobenedicten.	Wachholder-Beer/ 1. Handvoll.
Balſam oder Müntz.	Aniß.
Tauſendgüldenkraut/ jedes 1. gute Handvoll.	Fenchel/ jedes 1. Loth.
Iſop.	Alantwurtz / 2. Loth.

Die Kräuter und Wurtzeln ſollen im Schatten gedürret / hernach mit den übrigen zu Pulver gemachet werden.

Alsdann thut mans in ein Glaß / ſchüttet vom bäſten Brandenwein darüber/ alſo daß derſelbige zween queer Finger darüber gehe. Stellt es wol vermacht mit dem Glaß an die Sonne vier Wochen lang / ſeihet hernach den Brandenwein ab/ und truckt die Materi wol aus. Verwahrts in einem Glaß / daß es nicht verriechen könne / zum Gebrauch.

Nota.

Nota. So man dieſes Magen-Waſſer kräfftiger haben will / ſo thut man obgemeldte Kräuter / Beer / Wurtzeln und Saamen / friſch und von neuem in den vorigen Brandenwein / und je öffter ſolches geſchiehet / je bäſſer ſolches wird. Man kan ſolches auch im Reiſen mit ſich führen / und nur mit wenig Tropffen eine gantze Maaß Wein zum bäſten Wermuth- und Magen-Wein machen.

Uſus.

1. Dieſes köſtliche Magen-Waſſer hilfft zu guter Däuung.
2. Macht Luſt und Appetit zum Eſſen.
3. Nimmt allen Unwillen hinweg.
4. Vertreibt die gifftige Magen-Fieber.
5. Iſt gut für allerhand Kranckheiten / im Frühling und Herbſt / wann gifftige Nebel ſeynd.
6. Alte Leuthe ſollen zwantzig bis dreyſſig Tropffen in ein wenig Wein einnehmen.
7. Kinder von acht bis zwölff Tropffen / gleichmäſſig im Wein / und eine Stunde hernach warme Brühe getruncken.

10. Ein ander gutes Magen-Waſſer.

Man nimmt 4. Handvoll Cardobenedictenkraut / ſo noch grün / wigt darvon ½. Pfund.

Wermuth-Knoſpen.
Tauſendgüldenkraut / jedes auch ſo viel.

Dieſe Kräuter hackt man klein / thuts in eine zwomäſſige Kanne / gieſſet darüber zwo Maaß des bäſten alten weiſſen Weins / bindt es mit einem Tuch wol zu / ſetzts vier Wochen lang im Keller unter die Erde / diſtillierts hernach gantz gelind / wie das vorige.

Uſus.

Dieſes iſt gut für das Trucken und Wehethum des Magens / alle Morgens nüchtern einen Trunck darvon gethan.

11. Ein anders Magen-Waſſer.

Man nimmt Calmuß.
Galgant.
Ingber.
Lorbeern.
Nägelein.
Mußcat-Nuß.
Roth gedürrte Roſen.
Krauſemüntz.
Aniß-Saamen.
Citronen-Schalen / jedes 1. Loth.
Zucker-Candi / 6. Loth.

Alles gröblich zerſchnitten / und guten Brandenwein darauf gegoſſen / das Glaß wol vermacht / und ein Jahr lang behalten.

Uſus.

Morgens nüchtern einen Löffel voll darvon genommen / iſt gut / wann der Magen kalter Natur / und übel däuet / dahero faſt vielerley Kranckheiten entſtehen.

12. Das Gülden Haupt-Waſſer.

Man nimmt Zimmet / ½. Loth.
Mußcat-Nuß.
Mußcat-Blühe / jedes 1. Quint.
Ingber.
Nägelein.
Pfeffer.
Calmuß / jedes ½. Quint.
Lorbeer / 1. Loth.
Majoran.
Roßmarin.
Salbey.
Lavendel und Spick / jedes ſo viel man zwiſchen drey Fingern halten kan.

Macht alle Stück / nachdeme ſie gedürret / zu Pulver / gieſſet darzu vom báſten Brandenwein / alſo daß er ein halb queer Finger darüber gehe / in einem Glaß / macht ſolches oben mit einem ſtücklein Brod-Taig zu / umwickelt es mit einem Brod-Taig auf allen Seiten vier queer Finger dick rings um / läſts im Ofen / ſo lang als das Brod bächt / nimmts hernach aus / ſo iſt ein braun rothes und wolriechendes Waſſer darinnen.

Uſus.

1. Dieſes Waſſer vertreibt den Hauptſchmertzen / um den Wirbel / die Schläff und Stirnen damit gerieben.
2. Trocknet die Flüſſe auf / wann man ein wenig darvon in die Naſe ziehet.
3. Reiniget das Hirn.
4. Stärckt die Gedächtnuß / wann man zu Morgens frühe nüchtern darvon trinckt.
5. Bewahret für böſer Lufft und Nebel.
6. Widerſtehet allem Gifft.
7. Etliche Tropffen auf die ſchmertzhafften Zähne gelegt / wann es von Kält kommen / vertreibt ſolche geſchwind.

13. Ein bewehrtes Augen-Waſſer.

Man nimmt Augentroſt.
Schellwurtz.
Fenchelkraut.
Eyſenkraut.
Rothe Roſen.
Weinrauten.
Baldrian / ſamt der Wurtzel.
jedes eine gute Handvoll.

Zerhackt alles klein durch einander / thuts in eine Multer / läſts einen Tag und eine Nacht im kühlen Keller ſtehen / hernach diſtilliert mans / und ſetzts den Sommer über an die Sonne.

Uſus.

Alle Wochen zweymal in die Augen gethan / voraus nach dem Bad / behält dem Menſchen das Geſicht / ſo lang er lebt / geſund und friſch.

14. Ein ander gutes Augen-Waſſer.

Man nimmt Augentroſt. Braune Bethonien.
Ehrenpreiß. Breit Wegrich.
Eines ſo viel als des andern.

Alles mit ſamt der Wurtzel klein gehackt / und in dem Diſtillier-Kolben zu einem Waſſer gebrannt / und zum Gebrauch verwahrt.

Uſus.

In dieſes gebrannte Augen-Waſſer / nemlich / in eine halbe Maaß / thut man ein halbes Loth Alaun / wäſcht damit die rothe uud hitzige Augen / und von dem Waſſer nüchtern ein gut Glaß voll getruncken / hilfft wunderlich / und vertreibt die weiſſen Blattern und Fell in den Augen.

15. Ein köſtliches Augen-Waſſer / für allerhand Zuſtände derſelbigen.

Man nimmt Augentroſt.
Baldrian.
Fenchel / die oberſten Gipffel / wann er blühet.
Roth und weiſſe Roſen / jedes ½. Pfund.
Roßmarin / ¼. Pfund.
Zimmet zu Pulver geſtoſſen / 2. Loth.

Diß alles unter einander geſtoſſen / in einen irrdenen vergläſten Hafen gethan / darzu guten alten weiſſen Wein gegoſſen / daß derſelbige ein queer Finger darüber gehe / 24. Stund wol zugedeckt ſtehen laſſen / hernach diſtilliert / mit ſanfften Feuer.

Uſus.

Dieſes Waſſer iſt gut zu trincken / und die Augen damit zu waſchen in allerhand Zufällen und Wehetagen der Augen.

16. Das Gülden Balſam-Waſſer.

Man nimmt breite Salbey / die hinten am Stiehl Oehrlein haben / 4. Loth.
Nägelein. Zimmet-Rinden.
Mußcat-Nuß. Schönen weiſſen Hutzucker.

Roßmarin.
Lavendel-Blumen uud Kraut/ jedes 4. Loth.
Pariß-Körner.
Mußcat-Blumen.
Zitwer/ jedes 2. Loth.
Pommerantzen.
Coriander.
Pfeffer-Körner/ auch jedes 2. Loth.
Weinrauten.
Wermuth/ jedes 1. Loth.

Thut alles in einen wolverglästen Hafen/ ſchüttet darüber guten Spanniſchen oder feinen Wein/ vermachts wol/ läſts dreyſſig Tag lang darüber baitzen/ nimmt hernach die Materi heraus/ ſtöſts in einem Mörſer/ und diſtillierts im Waſſer mit einem ſanfften Feuer/ daß er nicht anbrenne/ darnach thut man von obbeſchriebener Salbey vier Loth in das gediſtillierte Waſſer/ machts wol zu mit Wachs/ ſo behält es ſeine Krafft lang.

Nota. Will man dieſes Balſam-Waſſer noch ſtärcker haben/ ſo nimmt man alle obbeſchriebene Species friſch in ſeinem Gewicht/ in einem verglästen Hafen/ und das gediſtillierte darüber gegoſſen/ läſts vierzehen Tage darüber ſteben/ ſtöſts und diſtillierts wieder/ wie zuvor/ ſo hat es doppelte Krafft.

Uſus.

1. Es wendet alle Seuche des Menſchen im Leib inn- und auswendig/ ſo man ein wenig darvon trinckt/ inſonderheit wann man kranck iſt.

2. In die Augen ein wenig getropfft/ und die Augenlider damit beſtrichen/ heilet derſelben Gebrechen.

3. Es heilet alle böſe Gebrechen im Ingeweid/ wann man darvon trinckt.

4. Geſtochene und gehauene Wunden damit gewaſchen/ und darinn geſtrichen/ heilet dieſelbigen.

5. Alle trockene Schläge/ Stöſſe/ blaue Bäulen/ und geſtocktes Blut in der Haut damit beſtrichen oder genetzt/ heilet dieſelbige.

6. Wen der Schlag getroffen/ drey Tropffen auf die Zunge gethan/ bringt nach drey Stunden den Krancken wieder zurecht.

7. Morgens und Abends ein wenig darvon getruncken/ iſt gut wider die Waſſerſucht.

8. Wer unverdäuliche Speiſe im Magen hat/ oder das Fieber bekommt/ der trinck Abends und Morgens darvon.

9. Die Schläff damit beſtrichen/ und ein wenig darvon getruncken/ iſt gut für den Schwindel.

10. Wer täglich darvon trinckt/ bekommt ein ſchön und jung Geſicht.

11. Welche Speiſe damit beſtrichen wird/ bleibt ein gantzes Jahr wolriechend.

12. Es machet allen Wein ſchön / und eine Farbe behalten.

17. Ein gutes Bruſt-Waſſer.

Man nimmt Alantwurtzel.
Hufflattichwurtzel/ jedes 3. Quint.
Entzian/ 2. Quint.
Benedictenwürtzel.
weiſſen Jngber/ jedes 1. Loth.
weiſſe Violwurtz.
Engelſüßwurtz.
Süßholtz/ jedes 1½. Loth.
præparirte Meerzwiebel/ 1. Loth.
Jſop.
Majoran.
Andorn / jedes eine kleine Handvoll.
Lorbeer.
Wachholderbeer/ jedes 1½. Loth.
Zimmet.
Cardomümlein/ jedes 1. Loth.
Bruſtbeerlein.
Sebeſt.
kleine Roſienlein.
friſche Feigen.
Datteln.
ausgeſchelte Pinien.
groſſe Mandeln/ jedes 2. Loth.
Fenchel-Saamen.
wild Baſilien-Saamen.
Neſſel-Saamen.
Aniß / jedes 3. Quint.

Alle klein zerſchnitten und zerſtoſſen/ in ein groſſes Glaß gethan/ darzu
Canari-Zucker / 2½. Pfund.
ſchönen friſchen Honig / eine halbe Echtmaaß.

Gieſſet darüber 2. Maaß guten Malvaſier oder Spanniſchen Wein/ rührts fleiſſig durch einander / läſts acht Tag lang macceriren und baitzen / diſtilliērts hernach / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſes dienet wider die Engbrüſtigkeit/ Huſten und Lungenſucht.
2. Bekommt den Magen wol.
3. Wann es zu ſtarck iſt/ ſo vermengt mans mit einem bequemen Syrup/ oder wirfft ein wenig Manus Chriſti Täfelein darein.

18. Ein gutes Lufft-Waſſer.

Man nimmt Ehrenpreiß.
Apoſtemenkraut.
unſer liebē Frauenhaar.
Jſop.
Maur-Rauten.
Erdrauch.
weiſſen Andorn.
Poley / jedes 1. Handvoll.
Aniß- und
Fenchel-Saamen/ jedes 1. Loth.
Gute Violwurtz.
Angelicawurtz.
Süßholtz- und
Mannstreuwurtz/ jedes auch 1. Loth.

Myrrhen auserleſene / 1. Quint.
Feigen / N. v.
kleine Roſienlein / 2. Loth.

Dieſe Stücke alle zerquetſcht und zerſtoſſen / in einem verglåſten Hafen gethan / darůber ein Maaß des båſten Rhein-Weins geſchůtt / drey Tag lang wol zugedeckt an einem warmen Ort ſtehen laſſen.

Fernet thut man darzu Erdbeer-Waſſer.
Apoſtemen-Waſſer / jedes 1. Pfund.

Låſts abermal einen Tag und Nacht darůber ſtehen. Hernach diſtilliert's über einem ſanfften Feuer im Waſſer. (Baln. Mar.)

Uſus.

Von dieſem Waſſer ſolle man ein halb Trinck-Gläßlein voll nehmen / mit ein wenig weiſſen Lavendel-Zucker ſůß machen und vermiſchen / und ſolches / ſo warm als man es leiden kan / vor dem Schlaffgehen eintrincken.

19. Ein vortreffliches Apoſtemen-Waſſer.

Man nimmt Salbeyblätter / 3. Loth.
Zimmet-Rinden.
Cubeben.
Galgant.
Aniß.
Mußcat-Blumen.
Mußcat-Nůß.
Ingber.
Någelein.
Parißkörner / jedes 4. Loth.

Dieſe Stück alle durch einander vermiſcht / und in eine Zinnene Kanne oder groſſes Glaß gethan / darnach ſechsmal ſo ſchwer / als dieſe Stůcke wigen / des båſten Weins darůber / und das Geſchirr wol vermacht / låſts vierzehen Tage lang alſo baitzen / gieſſet hernach den Wein ab. Stőſſet alle dieſe Stůcke in einem Mőrſel zu einem Brey / thuts wieder in das Geſchirr / gieſſet den vorigen Wein wieder darůber / låſts noch einen Tag und eine Nacht darůber ſtehen. Diſtilliert's bey gelindem Feuer / und verwahrt es wol in einem Glaß.

Uſus.

1. Wer ein Apoſtemen hat / der ſolle Abends und Morgens von dieſem Waſſer trincken / ſo treibt es das Geſchwår durch den Harn und Stuhlgang hinweg.

2. Es dienet für mancherley Gebrechen / als Fåulung des Miltzes / Lung und Leber.

3. Vertreibt den ſtinckenden Athem.

4. Macht einen guten Magen.

5. Reinigt die Mutter / und macht die Weiber fruchtbar.

20. Ein gutes Waſſer für die Lungenſucht.

Man nimmt 25. lebendige Krebs / thut dieſelbige in einen Brenn-Kolben/ darzu eine Handvoll ſpitzige Salben / und ſo viel Iſop / gieſſet darüber ein Maaß Geiß-Milch / läſts ein paar Stund darüber ſtehen / diſtilliert ein Waſſer / und verwahrt es.

Uſus.

Dem Patienten Abends und Morgens vor Eſſen ein Trüncklein/machts mit ein wenig Zucker ſüß.

Oder aber:

Wann man die Krebs nicht haben kan/ſo nimmt man eine friſche Kalbs-Zunge/ darzu eine Handvoll Mäußöhrlein / Maßliebenkraut / und Hufflattich/ jedes eine Handvoll / hackt alles durch einander / thut darzu ein wenig Zimmet/ diſtillierts und gebrauchts wie das vorige.

21. Ein gutes Wind-Waſſer.

Man nimmt auserleſenen Aniß/ 1. Pfund/ zerſtöſt denſelbigen in einem Mörſel / gieſſet darüber 8. Pfund guten Brandenwein / läſts 24. Stund lang baitzen / hernach diſtilliert. So viel nun von dem gebrannten Wein herüber gangen / ſo viel gieſſet man Malvaſier oder Spanniſchen Wein darzu / und verwahrts in einem Glaß zum Gebrauch.

Uſus.

1. Hiervon nimmt man bisweilen / inſonderheit gegen Nacht/ einen Löffelvoll.
2. Hilfft den Magen wol däuen.
3. Vertheilet die Wind.
4. Machet guten Athem.

22. Ein Brod-Waſſer für die rothe Ruhr.

Man nimmt ein warmes Roggenbrod / ſchneidet es oben hin und wieder Creutzweiß von einander / ſtreuet darein geſtoſſen oder gerieben Mußcat-Nuß / gieſſet darüber ein- oder anderthalb Maaß guten rothen Wein / und deckts in einer Schüſſel fein beheb zu / läſts über Nacht alſo ſtehen / des Morgens thut mans in einen Brenn-Kolben und diſtillierts / und verwahret das Diſtillierte zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dem Patienten giebt man drey Löffelvoll des Tags dreymal.
2. Jungen Kindern giebt man weniger / weiln es zu hitzig.

Iſt an viel 100. Menſchen probiert und bewehrt gefunden worden.

23. Ein

23. Ein Grieß-Waſſer.

Man nimmt der bäſten Rhabarbara pulveriſiert / 1. Loth.
geſtoſſen Candel-Zucker / ein Viertel-Pfund.
Thuts in ein Kolben-Glaß / gieſſet darüber
guten gebrannten Wein.
Erdbeer-Waſſer.
Gundelreben-Waſſer / jedes ½. Maaß.
Vermachts wol / ſetzts vierzehen Tag lang an die Sonne / verwahrts hernach zum Gebrauch.

Uſus.

Der Patient ſolle Morgens nüchtern darvon zween gute Löffelvoll einnehmen / und ein paar Stund darauf faſten. Es hilfft. Man muß aber gutes Diæt halten.

24. Ein Waſſer für die Schmertzen des Podagrams.

Man nimmt gemein Saltz / 1. Pfund.
lebendigen Schwebel / ½. Pfund.
weiſſen Weinſtein / 6. Loth.
Storax Calamitæ, 2. Loth.
Stöſſet alles klein / gieſſet darüber ein halb Maaß guten gebrannten Wein und Lavendel-Waſſer / ein Echtmaaß. Vermiſcht es wol unter einander / und diſtillierts im Waſſer. (Baln. Mar.)

Uſus.

Man netzet Tücher im vorbeſagten Waſſer / ſchlägt es Abends und Morgens über den Schmertzen / läſts darauf ligen / bis daß es trocken wird / netzts alsdann wieder / und continuirt ſelbiges / ſo offt und lang / bis daß ſich der Schmertzen ſtillet.

25. Ein gutes Glied-Waſſer / vor Reiſſen und Kälte derſelbigen.

Man nimmt eine halbe Maaß guten gebrannten Wein / thut darein zeitige Wachholderbeer / ſo zerſtoſſen / 1. Handvoll.
Lorbeer / 1. Loth.
Roßmarin-Blühe / 1. Handvoll.
Verwahret dieſes in einem Glaß an einem kühlen Ort.

Uſus.

Man ſchmieret damit die Glieder bey einem warmen Ofen.

26. Ein

26. Ein gutes Waſſer für das Schwinden der Glieder.

Man nimmt edle Salbey.
Roßmarin / ſamt der Blühe.
Majoran.
Balſam.
Lindenblühe / jedes 1. Handvoll.
grüne Wachholderbeer / 2. Handvoll.
langen Pfeffer.
Nägelein.
Galgant / jedes 1. Quint.

Alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen / hernach in ein Glaß gethan / gieſſet darüber eine Maaß guten rectificirten Brandenwein / vermachts wol / läſts acht Tag lang alſo ſtehen / diſtillierts hernach fein ſittig / und verwahrt es zum Gebrauch.

Uſus.

Wann mans brauchen will / ſo muß man ein wenig Regenwürm-Oel darzu thun / zween oder drey Löffelvoll / in einem Schüſſelein warm machen / und dem Patienten das ſchwindende Glied damit ſalben / hernach mit einem warmen Schwebtuch folgender Geſtalt verbinden:

Man nimmt Schmeer oder Kübelhartz.
Hirſchen-Unſchlitt.
neu Wachs / eines ſo viel als des andern.
Wüllenblumen-Oel / 2. Löffelvoll.

Zerläſt es unter einander / rühret darunter gepülvert Bockshorn-Saamen / wann es eine Weile geſotten / ſo tunckt man Leinen Tüchlein darein / läſt ſelbige an der Sonne trocknen / damit verbindet man das ſchwindende Glied.

27. Ein berühmtes Mund-Waſſer.

Man nimmt Eppich-Blätter / und
Wintergrün / ſamt der Wurtzel / rein gewaſchen / jedes 1. gute Handvoll.
Album Græcum (diß iſt weiſſer gedürzter Hundskoth) ſo dick als ein Ey.

Dieſes alles in einen Gläſern Brenn-Kolben gethan / darüber gieſſet man eine Maaß gutes Bier (kein Wein) läſts drey oder vier Tag im Keller verdeckt ſtehen / hernach diſtilliert.

Uſus.

Dieſes Waſſer ſolle man denjenigen / ſo innen und auſſen verwundet / es ſeye Manns- oder Weibsperſonen / alle Morgen zween Löffelvoll eingeben / und eben auch ſo viel vor dem Abend-Eſſen / und dieſes 4. Wochen lang nach einander continuiren / ſonderlich wann die Verletzung innwendig iſt.

Nota. Durch dieſes Mittel ſeynd ſo wol Manns- als Weibsperſonen/ von vornehmen Stand/ glücklich curiert worden.

28. Das Engliſche Præſervativ-Waſſer wider die Peſt.

Man nimmt ſchöne auserleſene Angelicawurtzel/ 4. Loth.

Bibernell/ 2. Loth.
Meiſterwurtz/ 3. Loth.
wolriechende Violwurtz/ 6. Quint.
Alantwurtz/ 1. Loth.
Aniß- und Fenchel-Saamen/ jedes 1½. Loth.
Majoran.
Roßmarin/ jedes 1. Loth.
Citronen- und Pommerantzen-Schalen/ jedes 3. Quint.
zeitige Wachholderbeer/ 20. Loth.
Saffran.
Campher/ jedes den ſechſten Theil eines Quintleins.

Alles gröblicht zerſtoſſen/ in ein Glaß gethan/ darüber gieſſet man 4. Maaß rectificirten Brandenwein/ läſts 8. Tag lang darüber ſtehen/ diſtilliert hernach in Baln. Mar.

Uſus.

Darvon braucht man in Peſtzeit Morgens frühe nüchtern ein klein Löffelein voll/ und ſo es zu ſtarck/ ſo bricht mans mit ein wenig Zucker.

29. Ein gutes Nuß-Waſſer für die Peſt.

Man nimmt/ ohngefehr um Johanni/ unzeitige Baum-Nüſſe/ ſo viel man will/ ſtöſſet dieſelbige klein/ legts in ein Kolben-Glaß/ ſchüttet darüber eine halbe Maaß guten Wein-Eſſig/ vermachts wol/ läſts ſtehen/ bis daß die Nüß auf dem Baum etwas älter und gröſſer werden/ als um Jacobi/ diſtilliert alsdann die vorige/ nimmt hernach von dieſen groſſen Jacobs-Nüſſen/ ſtöſt und weichet ſie auch in eine Maaß Eſſig ein/ läſts drinn ligen/ bis daß die Nüſſe auf dem Baum gantz zeitig werden; alsdann diſtilliert man das andere Waſſer. Letzlich nimmt man der zeitigen Nüſſe auch ſo viel/ als der erſten geweſen/ thut die grüne Läuff oder Schalen/ jedoch nicht gar/ darvon/ nemlich/ ſo viel darvon gehen will/ ſtöſſet und brennet das dritte Waſſer/ jedoch ohne Zuthuung des Eſſigs.

Dieſe drey Waſſer vermiſcht man unter einander/ und diſtillierts wiederum/ behält das Diſtillierte in einem verwahrten Glaß.

Uſus.

1. Einem alten Menſchen/ ſo die Peſt angeſtoſſen/ giebt man fünff bis ſechs Loth/ läſt ihm zwo Stund lang darauf ſchwitzen; es treibt das Gifft vom Hertzen mit Gewalt.

2. Zur

2. Zur Vorſorge ſollen junge Menſchen ein halben Löffelvoll / Alte aber einen Löffelvoll täglich einnehmen/ ſo ſeynd ſie ſicher von dieſer Seuche.

3. Dieſes Waſſer dienet auch in allen Fiebern / und zu den jenigen Kranckheiten / ſo durch den Schweiß ausgeführt werden müſſen / dann es macht ſchwitzen.

30. Ein vortreffliches Waſſer zur Blutſtillung.

Inſonderheit bey Weibsperſonen.

Man nimmt Klapper-Roſen / ſo bald ſie aufgangen ſeynd / ſchneidet das Schwartze von der Blatten ab.

Thut ein gut Theil Blumen in das Glaß/ das oben eng ſeyn ſolle/ſchüttet darüber des bäſten Brandenweins.

Stellts den gantzen Sommer über an die Sonne / und läſts alſo diſtillieren.

Uſus.

1. Wann demnach ein Menſch überflüſſig aus der Naſe blutet / ſo giebt man denſelbigen ein Löffelvoll oder anderthalben / darnach die Perſon jung oder alt iſt. Man thut auch ein gut Theil Zucker darein / daß es ſüß wird. Von dieſem nimmt man ein wenig in ein Tüchlein genetzt / und vor die Naſe gehalten.

2. Wann ſich ein Menſch gehauen / oder ſonſten verwundet hat / ſo ſtillet es das Blut kräfftiglich.

3. Wann eine Frau ihre Zeit zu viel hat/ ſo hilfft es ebenmäſſig.

4. Wann einer Kindbetterin das Geblüt zu viel gehet / und ſie dardurch gar ſchwach wird / ſolle man derſelbigen alſobald zween Eß-Löffelvoll darvon eingeben.

Nota. So es das erſtemal nicht hilfft/ſo ſolle man es noch einmal brauchen/ ſo darff man ſich nichts darbey beſorgen.

5. Für die rothe Ruhr ſolle man täglich drey Löffelvoll/ nemlich/Morgens/ Mittags und Abends / jedesmal 1. Löffelvoll darvon einnehmen.

II. Von allerley diſtillierten Oelen.

1. Wachholder-Oel.

Die Zurichtung.

Man nimmt gute friſche und ausgeleſene wolzeitige Wachholderbeer / zerſtöſſet dieſelbigen in einem Mörſer gantz klein/thut ſie in den Diſtillier-Kolben/ gieſſet darauf ſiedheiß Brunnen-Waſſer / alſo daß es zween queere

Finger hoch darüber gehe/ diſtilliercts nach gemeiner Art/ ſo hat man das Oel auf dem Waſſer. Hernach gieſſet man auf das im Brenn-Kolben gebliebene ſo viel Weinhefen/ nemlich/ iſt im Brenn-Kolben vier Maaß Beer übrig blieben/ ſo thut man darzu auch vier Maaß Hefen/ rührt es wol unter einander/ wann die Truſen noch warm ſeynd/ läſts wol zugedeckt fünff Tag lang ſtehen/ oder ſo lang/ bis daß es ſich ſetzet/ alsdann diſtillierts/ ſo gehet der Spiritus und Waſſer mit einander. Wanns nun nicht mehr wol reucht/ ſo hört man mit dem Diſtillieren auf/ hernach ziehet man die Phlegma darvon/ ſo hat man ein köſtliches Waſſer.

Der Gebrauch.

Dieſes Oel iſt eine vortreffliche und köſtliche Medicin, man mag es inner- und äuſſerlich gebrauchen.

Des Morgens nüchtern etliche Tropffen in Wein getruncken.

1. Reinigt den Magen.
2. Stillet das Würgen oder Ubergeben.
3. Machet Luſt zum Eſſen.
4. Benimmt den kalten Huſten und alle Gebrechen der Bruſt.
5. Stillet alle Blutflüſſ.
6. Treibt den Harn mit Gewalt.
7. Stillet das Grimmen und Leibwehe.
8. Vertreibt das tägliche Fieber.
9. Iſt ein gewiſſes Experiment wider die Peſt/ ſo man deſſen ein Scrupel/ oder/ nach Gelegenheit der Perſonen/ zehen Tröpfflein/ mit ein wenig Holder-Latwergen und Cardobenedicten-Waſſer vermiſcht/ gleich im Anfang einnimmt/ und darauf ſchwitzt.
10. Iſt auch ein Præſervans für ſolche Seuche/ des Morgens nüchtern etliche Tröpfflein in Wein/ oder/ wann es heiß Wetter/ im Roſen- oder Apoſtemen-Waſſer/ einzunehmen.
11. Vertreibt auch die Schmertzen der Glieder/ ſo von Kälte herkommen.
12. Dienet auch für das vielfältige Erbrechen/ wann man nur ein wenig oben auf den Wirbel des Haupts ſchmieret/ und in die Naßlöcher ſtreichet.
13. In Summa/ dieſes Oel dienet wider alle Gebrechen/ ſo von kalter Phlegmatiſcher Materi herkommen. Darum es im Anfang der Waſſerſucht und Geſchwulſt ebenmäſſig einzugeben.

Nota. Wer mit dem ſchweren Siechtag beladen/ und ſolche Schwachheit empfindet/ der ſolle alſobald ein Löffelvoll dieſes Oels einneh-

einnehmen / es vergehet zur Stund. Darum die jenigen / ſo ſich des befürchten / allezeit gegen das neue und volle Liecht ſolches ſollen einnehmen.

2. Johannes-Oel zu machen.

Man nimmt friſche Johannes-Blumen / ſo ein Tag oder zween vor dem Vollmond / Morgens / wann der Thau vergangen iſt / und die Sonne noch nicht zu heiß ſcheinet / gebrochen / thut dieſer Blumen 2. Pfund in eine Zinnerne Kannen / darzu Baum-Oel / 3. Pfund.

gantzen Saffran / 1. Quint.

Gieſſet darüber 2. Maaß guten alten fürnen Wein / die Kanne aber ſolle eine queere Hand breit leer bleiben / hernach mit dem Deckel beheb verkleibt und zugemacht / ſtellts vierzehen Tag lang an die Sonne.

Den fünffzehenden Tag ſolle man einen Keſſel voll Waſſer über das Feuer ſetzen / die Kanne darein ſtellen / und 12. Stund an einander ſieden laſſen.

Hernach macht man die Kanne auf / ſchüttet alles in ein weiſſes ſtarckes Leinen Säcklein / ſetzts in eine ſaubere Schüſſel darüber / zwingt es aus / läſts eine Stund lang ſtehen.

Hernach hebt man das rothe Oel / ſo dick iſt / oben ſauber ab / verwahret es in einem Glaß / es bleibet lange Zeit / je älter je bäſſer.

Uſus.

1. Dieſes Oel dienet für allerley Schäden und Wunden an Menſchen und Viehe.

Iſt eine Wunde oder Stich groß und tieff / ſo macht man einen Meiſſel / nach Gelegenheit des Schadens; netzts in dieſem Oel / und ſteckts in die Wunde / legt aber über den Meiſſel ein bequem Pflaſter / und verbindet es.

2. Dieſes Oel iſt auch gut für lahme Glieder / dieſelbe damit gerieben.

3. Item / wann ein Weib in Kindsnöthen ligt / und ihr die Wehen vergangen / ſo ſolle man ihr dieſes Oels 6. Tröpfflein / mit weiß Lilien- und roth Köhl-Waſſer vermiſcht / eingeben / ſo kommen die Gebehrſchmertzen wieder.

4. Iſt auch gut für die Peſt. Wann ſolche Sucht jemand anſtöſt / der ſolle nehmen dieſes Oels 1. Scrupel in Cardobenedicten- oder Holderblühe-Waſſer / und darauf ſchwitzen.

3. Das berühmte Mayenblumen-Oel.

Zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtnuß.

Man nimmt Mayenblumen / ſo viel man ohngefehr mit dem ſechzehenden Theil einer Maaß Baum-Oel übergieſſen kan.

Thut die Blumen in ein ſaubers Glaß oder Zinnen Geſchirr / gieſſet das Baum-Oel darzu / alſo daß es über die Blumen gehe.

Vermacht das Geſchirr / ſetzts in einen Keſſel heiß Waſſer / läſts eine Stunde lang ſieden.

Thut es hernach aus dem heiſſen Waſſer / ſeihet es durch ein Leinen Tuch in ein ander Geſchirr / und truckts wol aus.

Hernach nimmt man friſche Blumen / und thut ſolche in das abgeſiegene Oel / ſetzts ein / ſiedet es wieder / truckt es aus.

Dieſes thut man mit friſchen Blumen und vorigem Oel zum dritten mal / alsdann zum vierdten mal wieder friſche Blumen daran / und dreyſſig Tag lang an die Sonne geſtellet / letzlich abgeſiegen / und das Oel in ein Glaß gethan / thut ferner darzu

Mußcat-Nuß / N. j.
Cubeben-Körner / N. xv.
Nägelein / N. xxv.

Stöſts in einem Mörſel zu kleinem Pulver / und rührts ins Oel / vermacht das Glaß / ſetzts wieder 14. Tag an die Sonne / ſo iſt es recht gemacht.

Nota. So mans wolriechend machen will / thut man ein wenig Biſam darein.

Uſus.

Dieſes Oel iſt gar dienlich und köſtlich zur Erhaltung der Gedächtnuß / die Pülß und Schläffe / ingleichem das Genick damit Morgens und Abends geſchmieret / und ſolches etliche Tage nach einander. Es hilfft / und dienet dem Haupt.

4. Mußcat-Nuß-Oel.

Man nimmt 1. Pfund Mußcat-Nüß / zerſtöſt ſolche / thut ſelbige in einem weiten Diſtillier-Kolben / mit ſamt ein wenig gebrannten Wein / alſo daß ſie nur feucht darvon werden / läſts 2. oder 3. Tag lang alſo ſtehen.

Hernach gieſſet man ſo viel Roſen-Waſſer darüber / daß es zween queer Finger über die geſtoſſene Nüſſe gehe / vermacht den Helm / diſtillierts im gelinden Feuer / bis das Waſſer heraus gefloſſen. Alsdann vom Feuer genommen und extrahirt, bis das Oel alles herüber gegangen.

Uſus.

Dieſes Oel dienet zu dem blöden Magen; dann es ſtärckt denſelbigen. Iſt auch zu andern Sachen ſehr dienlich.

Man mag ſich ſo wol inner- als äuſſerlich deſſen gebrauchen.

5. Spick-

5. Spick- und Lavendel-Oel.

Man nimmt Spicanarden und Lavendel / ſo viel man will / zupffet die Blümlein ab / ſtöſſet dieſelbige in einem Mörſel gar wol / thut ſelbige in ein ſtarckes Hänffen Säcklein / truckts wol aus unter einer warmen Preß / ſtellet es in ein Glaß an die Sonne wol verbunden / ſo wird es vor ſich ſelbſt ſchön lauter und gut.

Uſus.

Dieſes Oels in Wein eingenommen / ſtärcket den Magen / und vertreibt die Colic und das Grimmen im Leib / ſo von Winden herkommen.

6. Violen-Oel.

Man nimmt abgezopffte blaue Mertz-Violen / ſo viel man will / gieſſet darüber friſch gut Baum-Oel / ſtellt es in einem Glaß wol vermacht an die Sonne / läſts eine Woche oder ſechs ſtehen.

Hernach macht mans über einem Kohlfeuer warm / und zwinget es durch ein Tuch / ſo hat man das gemeine Violen-Oel.

Nota, Auf dieſe Weiſe macht man auch
das gelbe Violen- }
Camillen- } Oel.
weiß Lilien- }

Je mehr man Blumen und Kräuter darein thut / je kräfftiger wird es.

Uſus.

Dieſes Oel iſt ſonderlich gut für die Kinder / ſo die Urſchlechten oder Purpeln haben / wann man ihnen die Augen damit beſtreicht / ſo bleiben dieſelbige ohne Schaden / da ſonſten die Kinder entweder böſe rinnende Augen bekommen / oder gar blind werden.

7. Roſen-Oel.

Man nimmt der guten Leibfarben Roſen / ſchneidet das Weiſſe von den Blättern ab / thuts in ein vergläſt irden Geſchirr oder Hafen / gieſſet Baum-Oel darauf / vermachet den Hafen oder das Geſchirr / ſetzts in einen Keſſel mit Waſſer / läſts eine Stunde lang ſieden / hernach über Nacht auf warmer Aſche ſtehen.

Den andern Tag nimmt mans aus / zwingt das Oel von den Blättern durch ein Tuch in ein ſaubers Glaß / ſetzts wol vermacht an die Sonne vierzehen Tag oder drey Wochen / verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſes Oel kühlet den Magen / wann er hitzig iſt / auſſen damit geſchmieret.

2. Nimmt

2. Nimmt die Entzündung hinweg/ und die Geſchwulſt.

8. Regenwurm-Oel.

Man thut Regenwürm in trocknen Sand/ läſt ſie eine Nacht darinn/ damit ſich der Schleim darvon im Sand abziehe/ thut hernach ſolche in ein Glaß mit einem engen Halß/ macht einen Brod-Taig darum/ ſetzts im Bach-Ofen/ läſts 2. Stund darinnen/ ſo werden die Würm zu Oel.

Uſus.

1. Dieſes Oel dienet vor Lähmie und Erſtarrung des weiſſen Geäders.

2. Man kan es auch mit Hirſchen-Unſchlitt zu einer Salbe machen/ und die lahme Glieder Abends und Morgens fein warm damit ſchmieren.

9. Ein heilſames Oel zu allerley Schäden und Wunden.

Man nimmt im Sommer vom Johanniskraut die gelben Blumen/ 1. Pfund/ thut dieſelbige in ein weit Glaß/ und gieſſet darüber

Lein-Oel/ 1. Pfund.
Terpentin/ ſo rein gewaſchen/ 2. Loth.
weiſſen Maſtix/ und
Weyrauch/ ſo wol gerieben/ auch zuſammen in das Glaß/

vermacht daſſelbige wol/ ſtellts ein gantz Monat über in die Sonne/ preſts hernach durch ein Tuch/ und in ein ſauber Glaß zum Gebrauch verwahrt.

Uſus.

Dieſes iſt ein herzlichs Wund-Oel; man ſtreicht nur von dieſem Oel mit einem Federlein in die Wunden/ legt hernach ein ſauber Tüchlein oder Pfläſterlein darüber.

10. Maſtix-Oel.

Man ſtöſſet Maſtix zu Pulver/ 1. Pfund.
Zerſchmeltzet denſelbigen im guten ſtarcken Wein-Eſſig/ hernach durch ein Maclatur-Papier abgeſiegen/ läſſet ſelbigen über einem ſanfften Feuer zu einer Latwergen einſieden/ miſchet hernach folgende Stücke darunter:

gebrannt Saltz.
gebrannten Weinſtein/ jedes 1. Loth.
Sal Gemmæ, 1. Quint.

Darauf gieſſet man ein Pfund guten gebrannten Wein/ rührts fleiſſig durcheinander/ diſtillierts im Sand/ erſtlich mit lindem Feuer/ darnach etwas ſtärcker.

Im Anfang kommt eine wäſſerige Feuchtigkeit/ hernach das Oel.

Uſus.

Uſus.

1. Dieſes Oel iſt gut zu dem Magen und der Leber / ſo von Kält und Feuchte herkommen / nur äuſſerlich ſich damit geſalbet.

2. So man etliche Tröpfflein in Wein einnimmt / ſo ſtillet es das hefftige Blutſpeyen und den Huſten.

3. Es ſtärcket das Zahnfleiſch / wann mans mit Wein vermiſcht / und in den Mund nimmt / und die Zähn damit ausſpühlet.

4. Es machet auch in den tieffen hohlen Geſchwähren über die Bein Fleiſch wachſen.

5. Es reinigt auch die Flecken des Angeſichts.

11. Ein köſtliches Terpentin-Oel.

Man nimmt des bäſten Terpentins / ſo viel man will / vermenget denſelbigen mit rein gewaſchenem Sand / oder geſtoſſen Kieſelſtein / gieſſet ein gut Theil rein Brunnen-Waſſer darauf / diſtilliertſ hernach in einem wolverwahrten Diſtillier-Zeug (Veſic-oder Alembico) mit gelindem Feuer.

1. So bald es anfängt überzugehen / ſo kommt der Spiritus gantz weiß / und ſiehet unter dem Waſſer wie Queckſilber. Dieſen fängt man allein in einem Glaß.

2. So bald es gelb kommt / behält mans auch abſonderlich.

3. Endlich kommt das rothe / dieſes thut man in ein anders Glaß / ſo hat man drey uuterſchiedliche Oel aus dem Terpentin.

Uſus.

1. Dieſes Oel iſt ein rechter Balſam in Wunden und offenen Schäden / heilet über alle maſſen.

2. Dienet zu allen contracten Gliedern / zuvor warm gebähet / damit geſchmieret.

3. In die Ohren geträufft / bringt das verlohrne Gehör.

4. Vertreibt den Krampff.

5. Wann man dieſes Oel ein wenig mit Peterlein-Waſſer vermiſcht und trinckt / treibt den Stein.

6. Mit ein wenig ſüſſen Wein oder Apoſtemen-Syrup gebraucht / benimmt das Keuchen oder Stechen in der Bruſt.

7. Iſt gut wider das Grimmen und Colic / inn-und äuſſerlich gebraucht.

8. Widerſtehet dem Gifft und Peſtilentziſchen Fiebern / mit andern guten Appropriietatis eingenommen.

9. Vertreibt die heßliche Flecken / ſo nach den Kinds-Blattern im Angeſicht oder ſonſten hinterſtellig bleiben.

10. Heilet die zerſpaltene Wartzen an den Weiber-Brüſten.

12. Allerhand Kräuter-Oel zu machen.

Man nimmt das jenige Kraut / was und wie viel man will / hackts klein / thuts in einen Kolben / diſtilliert ganz trocken aus.

Das trockene im Kolben nimmt man und ſtößts klein / gieſſet das vorige Diſtillierte wieder darüber / läſts vierzehen Tag lang an einem warmen Ort ſtehen / diſtilliert zum andernmal herab.

Thuts noch ferner in den Kolben in Aſchen / und ziemlich das Feuer geſtärckt / ſo bekommt man das Oel von dem jenigen Kraut / ſo eingeſetzt worden.

Uſus.

Die jenige Tugend / die das Kraut gehabt / und in unſerer Haus-Apotheck an ſeiner Stelle angezeiget worden / hat die Krafft dieſes Oels deſto bäſſer / und bedarff alſo keines weitern Berichts.

III. Unterſchiedliche Balſam.

1. Der Teutſche Balſam.

Man nimmt Lorbeern.
Wachholderbeer / jedes 1. Pfund.
Paradißkörner.
Diptam / jedes 2. Loth.
Bertram.
Nägelein.
Pfeffer.
Mußcat-Blumen.
Zimmet-Rinden / jedes 1. Loth.
Calmuß.
Galgant / jedes 1. Quint.

Dieſe Stücke alle klein geſtoſſen / in ein Glaß gethan / darüber 1½. Maaß guten gebrannten Wein gegoſſen / wol vermacht / und 6. Tag ſtehen laſſen.

Ferner Balſamkraut.
Lavendel.
Fenchel.
Salbey.
Meliſſenkraut / jedes 8. Loth.

Die Stengel von den Blättern abgebrochen / klein gehackt / in einem Mörſel geſtoſſen / daß ein wenig feucht werde. Alles zuſammen in einen Kolben gethan / 1. Maaß guten fürnen Wein darüber gegoſſen / und wol vermacht. Wann es 3. Tag lang geſtanden / ſo diſtilliert mans durch den Helm / daß nichts darvon ausrieche. Nimmt den Brandenwein / der über den Wurtzeln iſt / ſeihet ihn ab / ſo lang als es lauter iſt. Gieſſet denſelbigen in das Waſſer / ſo von den Kräutern diſtillieret worden / ſo wird es ſo trüb wie Molcken. Verſtopfft es wol / und ſetzts an die Sonne. Nimmt die übrige Species, die noch feucht ſeynd / thut ſie in einen Kolben / diſtilliert ſie auch / bis daß ſie trocken werden /

werden/ gieſſet denſelben diſtillierten Wein zum vorigen Waſſer/ läſt es wieder einen Tag lang ſtehen. Darnach nimmt man eine Maaß Jungfrau-Honig/ thut halb ſo viel des vermiſchten Waſſers darzu/ ſetzts über das Feuer/ läſts auffſieden/ ſchäumt es wol/ und wann es ein wenig erkühlet/ ſo vermiſchet man alles zuſammen/ ſetzts an die Sonne/ wol vermacht/ ſo ſcheidet es ſich fein lauter/ nimmt oben den Geſt ab/ und was lauter iſt/ in ein anders Glaß/ zerreibt ein Quintlein Saffran/ ſolches darunter vermiſcht/ ſo iſt dieſer Teutſche Balſam verfertiget.

Uſus.

1. Des Morgens einen Löffelvoll darvon getruncken/ ſtärckt über die maſſen das Gehirn.
2. Schärpffet das Geſicht.
3. Reinigt die Flüſſe des Haupts.
4. Wehret der Unſinnigkeit.
5. Heilet alle Mundgeſchwär.
6. Iſt nutz zum Zahnfleiſch.
7. Vertreibt das Bruſtwehe.
8. Iſt gut wider die Schwere des Haupts.
9. Macht einen ſanfften Athem.
10. Hilfft wider das Hertzgeſperr.
11. Reiniget den Magen/ und öffnet deſſelbigen Verſtopffung/ und ſtärckt ihn.
12. Treibt aus alle böſe Feuchtigkeit.
13. Machet Luſt zu Eſſen.
14. Bringt gute Däuung und ſanfften Stuhlgang.
15. Erfreuet das traurige Gemüth.
16. Heilet die Apoſtemen der Lungen.
17. Iſt gut für den Huſten.
18. Oeffnet die Verſtopffung der Leber und Miltz.
19. Hilfft wider das Stechen der Seiten.
20. Vertreibt das Grimmen im Leibe.
21. Verwehret dem Krampff.
22. Widerſtehet der Gelbſucht.
23. Wehret der hinfallenden Kranckheit.
24. Läſt keinen Stein in der Blaſen wachſen.
25. Iſt gut für das Lendenwehe.
26. Stillet den Blutlauff.
27. Beſchirmet vor dem Schlag.

28. Reiniget die Mutter / und legt deroſelbigen Schmertzen.
29. Inſonderheit iſt es den Podagrämiſchen gut / wann man darvon trinckt / und über den Schaden leget.

2. Ein Haupt-Balſam.

Man nimmt Mußcat-Oel / 1. Quint.
distilliert Majoran-Oel / 6. Tröpfflein.
der rechten Ambræ / 3. Gran.
Dieſes alles vermiſcht / und in ein ſaubers Büchslein gethan.

Uſus.

Man ſtreicht darvon nur in die Naßlöcher.

3. Ein anderer Haupt-Balſam für den Schlag.

Man nimmt Mußcat-Nuß-Oel / ſo ausgepreſſet / 1. Quint.
geſtoſſene Cubeben / 1. Gran.
Biſam / 3. Gran.
diſtilliert Majoran-Oel / 6. Tröpfflein.
Vermiſcht alles wol durch einander.

Uſus.

Darvon nimmt man zu Zeiten / aus guter Vorſorg / einer Linſen groß in die Naſen geſtrichen. Oder / offt daran gerochen.

4. Ein gemeiner Balſam.

Man nimmt weiſſe Lilien.
rothe Roſen.
Mertz-Violen.
Camillen-Blumen.
Erndt-Roſen / von den rothen.
Holderblühe.
Wüllenkrautblumen / jedes 1. Hand(voll.
Baum-Oel / 2. Pfund.

Alle obbeſchriebene Blumen in das Baum-Oel gethan / und darinn wol zugedeckt geſotten / und durch ein ſtarckes Tuch ausgezwungen und getruckt. Und wann dieſes zum öfftern mit friſchen Blumen wiederholet wird / je kräfftiger dieſer Balſam wird / und möchte nicht ſchaden / daß man dieſes zehenmal wiederholte. Hernach Sommerszeit an die Sonne / ſo lang man dieſelbige Wärme haben kan / oder im Winter auf dem warmen Ofen / bis zum Gebrauch ſtehen laſſen.

Uſus.

Dieſer Balſam kan gebraucht werden:
1. Zu allen Wunden / ſo wol inner- als äuſſerlich.
2. Stillet allerhand Hauptſchmertzen.
3. Hilfft den jenigen / ſo den Huſten haben.

4. Iſt

4. Iſt gut den Lungen- und Leberſüchtigen.
5. Vertreibt das Darmgicht und Seitenſtich.
6. Bricht den Stein in Nieren und Blaſen.
7. Alten Leuthen ſolle man darvon in warmer Brühe oder Bier geben / von 1. bis 2. Loth.
8. Den jungen Kindern aber nur von 1. bis 2. Quint.

5. Ein Schlag-Balſam.

Man nimmt ausgepreſt Mußcat-Oel / $3\frac{1}{2}$. Scrupel.
der bäſten Ambræ / 2. Gran.
Aliptæ Moſchatæ, 6. Gran.
Biſam / 10. Gran.
rechten Ziebet / 20. Gran.
diſtilliert Spick-Oel / 4. Tropffen.
Mayenblumen-Oel / 5. Tropffen.
roth Roſen-Oel / 3. Tropffen.

Zerreibts in einem Mörſer zu einem ſubtielen Sälblein.

Uſus.

1. Man nimmt nicht mehr dann eines Senffkorns groß / oben auf den Kopff und Wirbel geſchmieret.
2. Auch in die Naßlöcher.
3. Zu Zeiten ein wenig in den Mund auf die Zunge genommen.

6. Ein köſtlicher Magen-Balſam.

Man nimmt Angelicawurtzel.
Entzian.
Violwurtzel / die wolriechende.
Alant.
Baldrian.
Diptam.
Peonienwurtz / jedes 1. Quint.
Anißſaamen.
Fenchelſaamen.
Baſilienſaamen.
Peonienkörner.
præparirten Coriander / jedes $1\frac{1}{2}$. Quint.
Blumen von Ochſenzungen.
Borragen.
rothe Roſen.
Mertz-Violen.
Stoechados / jedes 2. Quint.
Spicanardiblühe.
Lavendelblühe.
Iſopblühe.
braune Bethonienblühe.
Roßmarinblühe.
Lorbeerblätter / jedes 1. Loth.
ſchön geſchabt Süßholtz.
Citronen- und Pommerantzenſchalen / jedes 3. Scrupel.

Zerſchneidet und zerſtöſt alles klein. Gieſſet darüber 2. Maaß guten gebrannten Wein / läſts wol zugedeckt in einer ſanfften Wärme 6. oder 7. Tag lang ſtehen.

Thut hernach darzu Terpentin / ½. Pfund / läſts auch 2. Tag lang ſtehen / und diſtilliertes hernach in Baln. Mariæ, bis daß es ſiedet. Nimt ferner

Zimmet.	Cardomümlein.
Mußcat-Nuß.	Cubeben.
Mußcat-Blühe.	Parißkörner.
Nägelein / jedes 1½. Loth.	ſchwartzen langen Pfeffer.
Calmuß.	Paradißholtz / jedes ½. Loth.
Zitwer / jedes 1. Loth.	Rhabarbara.
weiſſen Ingber.	Saffran / jedes 1. Quint.
Galgant.	

Dieſes alles zerſtöſſet man auch / und was zum erſtenmal herüber diſtillieret worden / gieſſet man über dieſe Species, läſts wol verdeckt ein Tag oder drey alſo ſtehen.

Diſtillierts zum andernmal / wie zuvor / und thut zu dieſem Diſtillierten nachfolgende Stücke:

Styrax Calamitæ, 2. Loth.	Maſtix.
rothe Myrrhen.	Aſæ Dulcis.
Weyrauch.	Agſtein / jedes 1. Loth.

Stöſſet alles zu Pulver / und läſts in obbemeldten Diſtillierten wieder 1. Tag oder 4. ſtehen.

Extrahirts noch einmal in Baln. Mariæ, was herüber ſteigt / in daſſelbige thut man Styracis Liquid. vermiſcht es wol unter einander / läſts wol zugedeckt an einem warmen Ort ſtehen.

Diſtillierts das letzte mal / und macht ein Säcklein in dem Helm / legt darein Species Diambræ. Wann es alſo herüber gegangen / ſo ſcheidet man das Oel und Waſſer von einander / das Waſſer behält man abſonderlich / bis daß man einen friſchen Balſam machen will.

Uſus.

Dieſer Balſam ſtärcket alle innerliche Glieder / nemlich:

1. Das Hertz.
2. Das Haupt.
3. Das Ingeweid.
4. Die Nieren.
5. Die Blaſen.
6. Die Mutter.
7. Den Magen.
8. Es läſt nichts verſchleimet werden / ſo mans in der Wochen ein oder zweymal nimmt.

Nota.

Nota. Dieſes Balſams 9. oder 10. Tröpfflein in Malvaſier oder in einer guten Hüner-Brühe eingenommen / je nachdeme das Anligen und die Perſon iſt.

7. Ein Balſam / für contracte Glieder.

Man nimt des wolriechenden Gum̃i / Storax Calamitæ, und Wachholder-Gummi / jedes 4. Loth.
Galbani.
Bdelli.
Ammoniac / jedes 3. Loth.
Maſtix.
Myrrhen / jedes 2. Loth.
gewaſchen Terpentin / 5. Loth.

Die Gummi ſtöſſet man klein / thut ſie ſamt dem Terpentin in ein groß Glaß / und gieſſet guten Eſſig darzu / alſo daß er ein paar queer Finger darüber gehe.

Wann nun die Gummi zergangen / ſo thut man darzu ½. Maaß Baum-Oel / läſts 14. Tag wol zugedeckt ſtehen. Rührt es offt um. Diſtilliert hernach in einem Gläſern Kolben im Sand / ſo bekommt man ein Oel.

Uſus.

Mit dieſem Oel ſalbet man die contracte Glieder des Tags zweymal / inſonderheit die lahmen Podagriſchen Hände.

8. Ein guter Wund-Balſam.

Man nimmt Maſtix.
Myrrhen.
Gummi Elemi.
Bdelli, Galbani.
Gummi Ammoniaci, jedes 1. Loth.
Spangrün / ½. Loth.

Dieſes alles zerſtöſſet man / und vermiſcht es mit einer Echtmaaß ſcharpffen Eſſig / thut darzu gewaſchen Terpentin-Oel / 4. Loth.
Baum-Oel / 1. Pfund.

Alles in einer Zinnern Flaſch / in einem Keſſel voll heiſſen Waſſer 2. Stund lang geſotten / hernach ausgepreſſet / und zum Gebrauch verwahret.

Uſus.

Von dieſem legt man auf den Schaden / ſo zuvor mit warmen Wein ausgewaſchen ſeyn ſolle.

9. Ein köſtlicher Balſam / damit man alle Wunden gar bald heilen kan.

Man nimmt groſſe Wallwurtz / wäſcht und trocknet / auch zerſtöſt ſelbige in einem Mörſel gar klein.

Thuts in einen neuen Hafen / gieſſet Baum-Oel darauf / und läſts wol ſieden / zwingt es hart aus.

Thut hernach friſch geſtoſſene Wurtzel wieder darein / läſts abermal mit einander kochen / truckts auch / wie zuvor / aus.

Dieſes

Dieſes thut man zum drittenmal / ſiedet es hernach ſo lang / bis keine wäſſerige Feuchte mehr darinn.

Nota. Dieſes kan man probieren / wann man darvon ein wenig in das Feuer gieſſet / daß es nicht mehr ſprützt oder ziſcht.

Nimmt hernach von dieſem Oel / 3. Theil.
diſtilliert Terpentin-Oel / 1. Theil.
Thut darzu friſche Johannes- und
Chelidoniæ-Blumen / jedes eine gute Handvoll.

Alles in einer gläſern oder ſteinern Flaſchen wol verbunden / 40. Tag lang in warmen Roſen ausgeſetzet; ſo iſt dieſer Balſam recht gemachet.

Uſus.

Von dieſem Balſam thut man ein wenig in einen Löffel / läſt ihn warm werden / triefft ihn in die Wunden / verbindet es mit einem Pülſterlein und einer Binden / läſts im erſten Gebänd 24. Stund lang ſtehen / ſo wird man ſehen / wie bald die Wunde wieder zuheilen will.

Nota. Iſt die Wunde ſehr groß / ſo gebraucht man ein doppeltes Hefft-Pflaſter darzu.

10. Balſam für die gifftige böſe anſteckende Lufft.

Man nimmt Citronen-Balſam / 2. Scrupel.
Angelica / ½. Quint.
Rauten / ⅛. q;.

Durch einander vermiſcht / und in ein Büchslein gethan.

Uſus.

Mit dieſem Balſam beſtreicht man die Naßlöcher und Leffzen des Mundes / wann man ausgehen will.

IV. Unterſchiedliche Spiritus.

1. Spiritus Sambuci.

Das köſtliche Holder-Waſſer genannt.

Man nimmt Roggen-Sauertaig / miſchet denſelbigen wol mit warmen Waſſer / ohngefehr 4. Loth.

Darnach nimmt man Attich / oder Holderbeer / ¼ von einem Schöffel / zerſtöſſet dieſelbige wol / thuts in ein irrden Hafen / vermiſchet es wol mit dem vorigen Sauertaig / läſts ein Tag lang am Feuer ſtehen / wann es nicht genug aufjähren will / ſo thut man ein wenig Häfen darein / läſts 10. Tag lang zugedeckt ſtehen. Rührts zuweilen. Diſtillierts in Alembico.

Das

Das erſte Waſſer beſonder.

Alſo auch das andere.

Das dritte giebt guten Wein-Eſſig / dafern man es ein wenig mit Beern färbt. Diſtilliert's bey gelindem Feuer / macht den Brenn-Kolben nicht zu voll.

Uſus.

1. Dieſes Waſſer iſt vortrefflich vor die Winde aus dem Magen zu treiben.

2. Wie auch zu der Mundfäule und dem Scharbock.

2. Spiritus Salis.

Wie man das vortreffliche bewehrte Saltz-Oel machen ſolle.

Man nimmt von dem getrockneten und calcinirten Meerſaltz/4. Pfund. Darzu friſchen Häfnerlätt / 2 Pfund / ſo durch ein Sieb geräden. Machet ſolches mit Regen-Waſſer an zu einem dünnen Taig.

Formiert daraus runde oder langlichte Knöpfflein / läſts hinter dem Ofen dürr und trocken werden.

Nachmals in einer irrdenen Retort wol vermacht / und auf den halben Theil ausgefüllet.

Setzt einen Recipienten vor / erhält das Feuer / bis die Phlegma alle heraus kommen / in einer Hitz und Grad.

Hernach ſtärckt man das Feuer / und diſtilliert's ſo lang / bis daß der weiſſe Spiritus herüber ſteigt.

Uſus.

1. Dieſer Spiritus iſt ſehr gut/ den verſchloſſenen Harn fortzutreiben / wann man deſſen nur 2. oder 3. Tropffen in Cardobenedicten- oder Johanneskraut-Waſſer einnimmt.

2. Wann man dieſen Spiritus mit dem Cardobenedicten- oder Wermuth-Waſſer etliche Tropffen vermiſcht / ſo kan man denſelbigen innerlich mit groſſem Nutzen zur Waſſerſucht brauchen / alle Tage.

3. Für den Ausſatz in Wein eingenommen / reiniget das Geblüt.

4. Zur Stärckung des Haupts / nimmt mans mit Lavendel-Majoran- oder Salbey-Waſſer.

5. Zur Kühlung des Hertzens / mit Violen-Roſen-Borragen- oder Meliſſen-Waſſer.

6. Zum Magen / mit Beyment- oder Balſam-Waſſer. Diß macht Luſt zum Eſſen und guten Appetit.

7. Zur Leber / mit Wegwart-Lattich- oder Cardobenedicten-Waſſer.

8. Zum Miltz / mit Endivien- oder Burtzelkraut-Waſſer.

9. In der Peſt / mit denen darzu gehörigen Hertz-Waſſern. Item / wann man die Peſtilentziſche Beulen damit ſtreicht / treibts zuruck / und ziehet das Gifft an einen andern Ort / ohn allen Schaden / heraus.

10. Stillet den Engliſchen Schweiß / in Eſſig eingenommen.

11. Reinigt die Nieren und Blaſen / zerbricht den Stein / mit dem Bad gebraucht.

12. Tödtet die Würme / deſſen nur etliche Tropffen in Beyfuß-Waſſer eingenommen.

13. Wer gebrochen iſt / ſchmiere ſich mit dieſem Oel / und gebrauche ein Bad darzu. Es heilet in kurtzer Zeit. Nimmt nur etliche Tropffen darvon ein.

14. Wider das Grimmen und Colic / iſt dieſes ein vortreffliches Mittel / wann man nur ein Tropffen oder fünff in Wein einnimmt.

15. Vertreibt das langwürige Fieber / wann man nur 4. Tropffen in Aqua Vitæ einnimmt.

16. Iſt gut wider die Gelbſucht / deſſen nur 3. oder 4. Tropffen täglich 4. Wochen lang eingenommen.

17. Im Darmgicht.
rothen Rühr.
Gichtbruch.
Schlag.
Podagra / auswendig den Schmertzen damit beſtrichen.
Braucht mans mit darzu bequemen Waſſern.

18. Es heilet auch alle innerliche Geſchwär.

19. Alle böſe unheilſame ſtinckende Geſchwär; als Fiſteln / Krebs / Wolff / und dergleichen / heilet dieſer Spiritus in kurtzer Zeit / wann mans nur offt und viel damit ſchmieret.

20. Wo eine Contractur vorhanden / oder ein Glied aus ſeiner Stell gewichen. Oder

Ein Apoſtema vorhanden / ſo vermiſchet mans unter die darzu gehörigen Salben.

3. Spiritus Tartari.
Oder:
Des Weinſteins.

Man nimmt des bäſten weiſſen Weinſteins / ſo im Bruch ſchön glän-

tzet/ 6. Pfund. Wäſchet denſelbigen in laulichten Regen-Waſſer alle Unreinigkeit darvon / hernach auch im laulichten Wein/ trocknet denſelbigen in der Sonne oder warmen Stube fleiſſig ab / und ſtöſt ihn hernach zu Pulver.

Oder:

Man nimmt den pulveriſiierten Weinſtein / wäſcht denſelbigen in warmen Regen-Waſſer / und läſt ihn zergehen / nnd was nicht zergangen / und auf dem Boden ligen blieben / läſt man im Regen-Waſſer ſieden / biß daß er zergehet.

Hernach durch ein Maclatur oder Filtirir-Sack abgeſiegen das Waſſer darvon abgedämpfft / die letzte Helffte an einem kalten Ort geſtellet/ damit der Weinſtein wieder hart und zu einem Stein werde.

Und dieſes iſt der geringſte Weinſtein / und zum Diſtillieren bequem gemacht.

Dieſes thut man in einen Diſtillier-Kolben / und diſtilliert ihn wie ein Scheidwaſſer/leget den gröſten Vorſatz daran/und verkleibt denſelbigen zum allerbäſten/ dann ſonſten durchdringt dieſer Geiſt/und gehet verloren hinweg.

Das Feuer ſolle man anfänglich gantz gelind machen / hernach je länger je mehr ſtärcken/ bis daß alles herüber gangen.

Nota. Man muß aber fleiſſig Achtung geben / daß das Feuer nicht zu ſtarck ſeye/ ſonſten zerſpringt das Diſtillier-Gezeug.

Das Waſſer tropfft zum allererſten heraus.

Nach demſelbigen ein ſtärckendes Oel.

Dieſes muß man von dem vorigen ſcheiden und ſepariren.

Der Spiritus wird am erſten corrigiret / und nachfolgender Geſtalt rectificiret: Nemlich/ wann man denſelbigen 8. Tag in einem kühlen Keller in feuchten Sand ſetzet.

Das Oel aber wird durch einen diſtillierten Eſſig/durch eine Retort bey offenen Feuer/ verbäſſert / da es mit dem Eſſig heraus tropfft / und daſſelbige jetzund roth / dann gelb / herüber gehet. Dann alſo nimmt der Eſſig den Brand in dem Oel an / und das Oel folgt in einer Goldgelben Farb / ohne allen Geſtanck / hernach.

Der Spiritus oder Waſſer wird nachmals in der Aſchen durch den Alembic diſtilliert/ und zwey oder dreymal rectificiret/ damit er deſto reiner werde / und ſeinen ſtinckenden Geruch verliere.

Nota. Wann man das Saltz von ſeinem Todtenkopff fein künſtlich abziehet / und den Spiritus darüber in Balneo rectificiret / ſo gehet der Geſtanck mehrentheils hinweg. Dann:

Eben auf ſolche Weiſe kan man alle Oel / durch das Abziehen von ihrem eignen Saltz am allerbäſten von ihrem Geſtanck rectificiren.

Den Geſtanck vertreibt auch der Brandenwein/ wann man denſelbigen mit dieſem Spiritus herüber gehen läſt.

Oder / man kan ihn mit Nägelein rectificiren.

Oder / etliche Tropffen Vitriol-Oel mit 2. oder 3. Löffelvoll Brandenwein digeriren/und hernach mit dem Spiritus des Weinſteins vermiſchen. Es vertreibt demſelbigen allen Geſchmack.

Oder / man thut ein wenig Roſen-Waſſer darzu.

Hierbey iſt nothwendig anzumercken/ daß man dieſem Spiritus den Geſtanck nicht gäntzlich benehmen ſolle / weiln derſelbige / inſonderheit in der Peſtzeit / die ſtinckende Schweiß/ mit groſſem Nutzen / häuffig aus des Patienten Leib treibet.

Uſus.

1. Dieſer Spiritus iſt ſehr vortrefflich vor allen andern Artzneyen / in Eröffnung der Verſtopffungen und Ausrottung der Fäule.

2. Iſt ſehr bequem in der hinfallenden Seuch und Gichtbruch / des Tags dreymal gebraucht; dann er durchdringt den gantzen Leib/ und ſtärckt denſelbigen/ welcher ſonſten von dieſer Kranckheit ſehr geſchwächet wird.

3. In der Waſſerſucht / wird er mit den diſtillierten Waſſern von Soldanell und Attich / mit groſſem Nutzen genoſſen: Alſo auch mit dem Oel von Vitriol / auf welche Weiſe er das Waſſer durch den Harn gewaltig austreibt/ und was durch dieſes Mittel nicht hinweg kommt / das wird durch andere ſchwerlich vertrieben.

4. Befördert den Weibern die verſtopffte Monatliche Blum.

5. Reuttet den anfangenden Ausſatz aus.

6. Hilfft dem Rothlauff/ am End deſſelbigen ein Quintlein ſchwer mit gleich ſo viel Theriac genoſſen/ zu erwünſchtem Ende; jedoch alſo / daß man in den ſtarcken Perſonen eine Ader zuvor eröffnen laſſe.

7. Iſt in den Frantzoſen eine ſonderbare Artzney/ wann man ihn nemlich mit den Turpetho Minerali gebraucht; dann / er treibt die innerliche Seuche aus der Mitte des Leibes heraus; Nach welchem die Ruſen der Geſchwär / wann ſie mit dem Oel von Frantzoſenholtz geſchmieret worden / ſehr fein herab fallen.

8. Es vertreibt auch die Gelbſucht / und alle Kranckheiten / ſo von denſelbigen herkommen.

9. Aus dem Centro zeucht er auch alle verborgene Räudigkeit und Zittermähler heraus.

10. Befördert den Schweiß.

11. Iſt gut zu den Halßgeſchwären und gefährlichen Seitenſtechen.

12. Wird

12. Wird in dem Hauptwehe gebraucht.

13. Iſt auch gut in den Fiebern und Contractur oder Lähme.

Die Doſis oder Gewicht iſt zum höchſten 2. Scrupel / mit bequemen und darzu gehörigen Waſſern eingenommen und gebraucht.

4. Spiritus Vitrioli.

Man nimmt Ungariſchen / Cypriſchen und Römiſchen Vitriol / ſolvirt denſelbigen im diſtillierten Waſſer oder Mayen-Thau / durchſeihet denſelbigen / läſt ihn hernach im gantzen Monat in der heiſſen Aſchen / Sonne / oder Miſt / in einem nicht gar zu wol zugemachten Alembico digeriren / dieweil nicht leichtlich etwas heraus dämpfft. In obbeſagter Zeit ſtöſt er die Häfen aus.

Läſt ihn ferner digeriren / daß er keine Häfen mehr von ſich giebt / nachmals wieder durchſeihen. Was klar und lauter iſt / bey gelindem Feuer des Balnei oder im Sand diſtillieren / ſo kommt die Phlegma in 2. oder 3. Stund darvon / dieſelbige hebt man fleiſſig ab / bis die Spiritus kommen. Welches man ſpühren kan / wann ſie ſauer kommen / alsdann ſetzt man ein ander Glaß für.

Dieſer Spiritus Vitrioli bekommt einen lieblichen Geſchmack und anmuthige Säure / in welchem nicht die geringſte ſchädliche Schärpffe / ſondern eine Spiritualiſche Säure geſpühret wird. Iſt nützlich / und zu den Curen eine nothwendige Artzney.

Auf eine andere Art kan man den Spiritus Vitrioli nachfolgender Geſtalt machen.

Man nimmt des rohen Vitrioli, und reiniget denſelbigen / wie oben gelehret worden / 2. Pfund.

Diſtillierts bey dem allerſtärckſten Feuer / damit der Spiritus ſamt dem Oel heraus komme.

Thut zu dem / was heraus kommen / zwey Theil diſtilliert Regen-Waſſer / und läſts in Baln. Mariæ mit einander diſtillieren / ſo ſteigt der ſubtielſte Spiritus mit dem Regen-Waſſer in die Höhe / und läſt das allerſäuerſte Oel auf dem Boden ligen.

Uſus.

Dieſer Spiritus, mit dem Regen-Waſſer vermiſcht / dringt gewaltig durch / und hat in den Ungariſchen und andern hitzigen Fiebern ein groſſes Vermögen.

V. Säfft- und Syrupi.

1. Ein guter rother Quitten-Safft.

Man nimmt gute zeitige Quitten / ſchälet dieſelbigen / zerſchneidets in vier Stück / die Kern mit dem Gehäus aus / reibts auf einem Reib-Eyſen / oder ſtöſts in einem Mörſer / zwingts durch einen Sack oder unter einer Preß aus / ſiedets in einer Möſſinen Pfannen; oder / welches bäſſer / in einem verglåſten Topff / läſts fein dicklich / wie ein Honig / langſam einkochen / ſchüttet ſolches aus / läſts kalt werden / und verwahrt es zum Gebrauch.

Uſus.

Dieſer rothe Quitten-Safft dienet inſonderheit denjenigen / ſo die rothe Ruhr oder den Durchlauff haben.

Darvon ſolle man Abends und Morgens ein paar Löffelvoll einnehmen.

2. Ein Rettich-Safft.

Man nimmt Rettich nach Belieben / ſtöſt ſolche zu einem Brey / in ein ſauber Tuch gethan / und mit zween Tellern zwiſchen beyden Händen ſtarck ausgetrückt.

Hernach nimmt man Brandenwein ein halben Schoppen / darein legt man groſſe Roſienen / 1. Loth Zucker.

Thut alles zuſammen in ein Glaß / oben wol zugemacht / hernach in warmen Waſſer / ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle / einen Tag lang ſtehen laſſen / hernach wann mans brauchen will / mit obigem Rettich-Waſſer ½. Trinckglaß voll vermiſcht / Morgens und Abends 2. Löffelvoll.

Uſus.

Dieſes iſt eine bewehrte Artzney wider den Huſten / ſo von der Lunge herkommet.

3. Ein rother Saurach-Safft.

Man nimmt wolzeitige Beer von Saurach / ſo man ſonſten Erbſeln nennet / thut ſelbige / wie oben / in einen ſtarcken Leinen Sack / zwingts unter der Preß aus.

Dieſen Safft läſt man hernach in einem irrdenen verglåſten Geſchirr ſieden / und fleiſſig verſchäumen / auch bis auf den halben Theil einſieden / und fein langſam kochen / daß es wird wie ein Honig / verwahrts zum Gebrauch.

Nota. Dieſen Safft kan man ein Jahr lang ohne Zucker erhalten.

Uſus.

Uſus.

Dieſer Safft / wann er ohne Zucker geſotten / wird gantz braun. So man aber Zucker darzu thun will / ſo bleibt es ſchön roth.

Dienet für den groſſen Durſt in hitzigen Fiebern.

4. Johannes-Träublein-Safft.

Man nimmt ausgepreſten Johannes-Träublein-Safft / ſetzt ſelbigen aufs Feuer / kocht ihm fein gemächlich / mit ſtättigem Verſchaumen / biß daß es fein dicklich wird.

Uſus.

Dieſer Safft dienet den jenigen inſonderheit / ſo in hitzigen Schwachheiten einen groſſen Durſt haben.

Man mag ſolchen allein / oder aber mit friſchem Brunn-Waſſer einnehmen.

5. Unzeitiger Trauben-Safft.

Man nimmt unzeitig ausgepreſten Trauben-Safft / 5. Pfund / Hutzucker / 3. Pfund.

Clarificierts mit Eyerklar / und ſiedets zu einer rechten Dicke / thuts hernach in ein gläſern oder vergläſtes Geſchirr / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſer Trauben-Safft iſt dienlich den jenigen / ſo in hitzigen Fiebern ligen / darvon giebt man dem Patienten in groſſem Durſt / mit Saurampffer-Waſſer vermiſcht / und zu einem Julep gemacht / zu trincken.
2. Es ſtillet das Unwillen und Durchlauffen / ſo aus der Gall bisweilen entſtehet.
3. Iſt gut den ſchwangern Weibern.

6. Ein bewehrter Safft / für das Herabſincken des zähen Schleims in Halß.

Man nimmt ½. Maaß Malvaſier / thut darzu 3. oder 4. Löffelvoll zerſtoſſenen guten Hutzucker / ferner

Borragen-
Ochſenzungen-
Meliſſen- und
Roſen- . .
} Waſſer / jedes 1. Eß-Löffelvoll.

Alles mit einander vermiſcht / und auf den halben Theil einſieden laſſen / alſo daß es zu einem Safft werde.

Uſus.

Uſus.

Von dieſem Safft mag man/ wann man Abends ſchlaffen gehet/ auch ſonſten am Tag/ einen Kinds-Löffelvoll nehmen.

Dieſes zertheilet den Schleim/ und macht Auswerffen.

Von Syrupen.

1. Ein Quitten-Syrup.

Man nimmt zeitige Quitten mit den Schalen auf einem Reib-Eiſen/ und zwingt den Safft durch ein ſtarck Leinen Tuch aus. Läſt hernach dieſen Safft durch einen Beutel-Sack ſtarck austrieffen/ ſo wird er hell/ wie ein Wein.

Dieſes Saffts nimmt man eine völlige Maaß/ thut darein $2\frac{1}{2}$. Pfund Zucker/ ſetzts aufs Feur/ ſchäumts/ und ſiedet es zu einem Syrup.

Nota, Man pfleget auch dieſen Safft ohne Zucker zuzurichten/ iſt aber nicht ſo lieblich/ ſondern ſchärpffer.

Uſus.

1. Dieſer Safft dienet Jungen und Alten in der rothen Ruhr und Bauchflüſſen.
2. Widerſtehet dem Gifft/ und
3. Stärckt den Magen.

2. Ein purgierender Quitten-Syrup.

Man nimmt rohen Quitten-Safft/ 3. Pfund.
præparirt Scamonii oder Diagryd, 3. Loth.

Miſchet alles wol durch einander/ läſts etliche Tage ſtehen/ alſo daß ſich die Krafft aus dem Scamonio gezogen.

Darnach gieſſet mans durch ein Tuch fein gemächlich ab/ daß es nicht trüb werde. Thut darzu weiſſen Hutzucker/ ſo viel als des Saffts iſt/ und ſiedet es zu einem rechten Syrup.

Uſus.

Dieſes Syrups nimmt man einen Löffelvoll/ zertreibt ſelbigen in einer bequemen anmuthigen Brühe/ oder mit ein wenig Wein/ und giebts dem Patienten nüchtern zu trincken/ ſo wird man den Effect bald ſpühren. Dann es purgieret ziemlich ſtarck/ aber ſanfft ohne Schmertzen.

Nota. Schwangere Weiber ſollen ſich dieſes Syrups enthalten.

3. Ein rother Citronen Syrup.

Man nimmt ſchöne friſche Citronen oder Limonien/ ſchneidet die Schale ab/

ab / löſet das Fleiſch von dem innwendigen weiſſen Häutlein mit dem Meſſer ſauber ab. Thut es in ein Zucker-Glaß / ſtreuet darauf weiß geſtoſſenen Canari-Zucker / zweymal ſo viel als des abgelöſten Citronen-Fleiſch iſt / verbindet es / und ſtellt es hin zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſer Syrup dienet inſonderheit für groſſe Hitze.
2. Löſchet den Durſt.
3. Treibt den Gifft vom Hertzen.
4. Darum hat dieſer Safft in der Peſtzeit billig den Vorzug vor allen andern Artzneyen.

4. Ein Nuß-Syrup.

Man nimmt unzeitige grüne Welſche Nüß / wann ſie noch weiche Schalen haben / zerſtöſts in einem Mörſel / preſſet den Safft durch ein ſtarck Leinen Tuch aus. Siedet es hernach mit Zucker zu einem Syrup / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſer Syrup iſt dienlich vor Kinder und alte Leute / inſonderheit wann dieſelbige die Kindsblattern haben / daß ihnen dieſelbige nicht im Halß ſchaden.
2. Von dieſem Safft ſolle man einen Löffelvoll unter friſches Braunellen-Waſſer mengen / durch einander ſchütten / und offt den Mund und Halß damit gurgeln. Hernach von dieſem Syrup einen kleinen Löffelvoll / mit Roſen-Honig vermenget / fein gemächlich einſchlingen. So heylet es den Halß / und ſchaden die Purpeln niemand.

Nota. Den Kindern ſolle man weiß gedürrten Hunds-Koth nehmen / und denſelbigen in ihren Trunck legen / und alſo ſtättig darüber trincken laſſen.

5. Ein purgierender Roſen-Syrup.

Man nimmt ſchöne friſche Leibfarbe Roſenblätter ein gutes Theil / ſo viel man will / thut dieſelbige in eine Zinnene groſſe Flaſche / gieſſet darauf ſiedheiß Waſſer / alſo daß daſſelbige einer queeren Hand hoch darüber gehe.

Läſts 24. Stund lang ſtehen / und ſetzet die Flaſche in einem Keſſel mit heiſſem Waſſer.

Nachdeme es nun ziemlich warm worden / ſo zwingt man die Brühe / zuſamt den Roſen / durch ein Leinen Tuch / ziemlich hart aus.

Und dieſes thut man zum wenigſten fünff- oder ſechsmal ; je nachdeme man den Safft ſtarck oder gelind haben will.

Hierzu thut man ſo viel Zucker / nemlich / zu einer halben Maaß Safft zwey Pfund Zucker. Darzu das Weiß von einem Ey / ſetzts über das Feur / ſiedet es fein ſtättig / und verſchäumt es / bis daß es zu einem Syrup wird.

Uſus.

1. Dieſen Syrup nimmt man Morgens nüchtern 3. Löffelvoll / in einer Erbs- oder wolgeſottenen Hüner-Brühe vermiſchet / ein.

2. Iſt auch gut den ſchwangern Weibern / und

3. Welche mit der Peſt angegriffen / und keinen Stuhlgang haben. Man mag es ohne Gefahr gebrauchen.

4. Den jungen Kindern nur halb ſo viel / es laxiert fein ſanfft.

5. Stärckt das Hertz.

6. Ein guter Klapper-Roſen-Syrup.

Man nimmt friſche aufgegangene abgezopffte Klapper-Roſen / ſo viel man will.

Thut ſelbige in eine Zinnene Kanne / gieſſet ſiedheiß Waſſer darüber / läſts 24. Stund lang alſo ſtehen.

Zwingt es hernach hart aus.

Thut wieder friſche Blumen darein / und das zum dritten oder vierdten mal / je nachdeme man es ſtarck haben will.

Hierzu ſetzt man ſo viel Zucker / nemlich / zu einer halben Maaß Brühe 2. Pfund / läſts mit einander zu einem rothen Syrup einſieden.

Uſus.

1. Dieſer Syrup iſt gut für die ſubtiele Flüſſe / ſo vom Haupt auf die Bruſt fallen / Huſten und Heyßrigkeit verurſachen.

2. Bringt auch den Schlaff.

3. Wehret der Hitz.

4. Iſt ſonderlich den juugen Kindern geſund und gut.

7. Ein Erdbeer-Syrup.

Man nimmt der bäſten blauen Violen / 1½. Loth.
braune Bethonien-Brühe ausgezogen / 1. Loth.
Spargenwurtzel klein zerſchnitten.
Süßholtz rein geſchabt / jedes 1½. Loth.
Widerthon / oder Frauenhaar / 1. Loth.
Juden-Kirſchen / 1½. Loth.
kleine Roſienlein / 4. Loth.

Dieſe Stück alle in 3. Echtmaaß Waſſer zum halben Theil eingeſotten / her-

nach

nach abgeſiegen / und wol ausgetruckt / und mit Eyerweiß clarificirt, und durchgelaſſen.

Ferner thut man darzu friſche Erdbeer / 3. Echtmaaß / oder mehr / kochts ohne Uberlauffen ein / bis daß die Beere anfangen weiß zu werden / und die Röthe denſelbigen vergangen iſt.

Darnach durch ein Wüllen Tuch geſiegen / letzlich mit ſo viel gutem Zucker / als hierzu nöthig / zum Syrup eingeſotten.

Uſus.

Dieſer Syrup dienet

1. Vor das Grieß.
2. Hitzige Nieren.
3. Verſtopffung des Harns.

Darvon nimmt man 2. Loth / mit 3. Loth Peterlein-Waſſer / ſonderlich des Abends / wann man ſchlaffen gehen will / und zuvor nicht viel geeſſen hat / ein.

8. Ein Pappeln-Syrup.

Man nimmt Pappelnwurtzel / 4. Loth.
Graßwurtzeln.
Spargen.
Süßholtz.
ausgekörnte groſſe Roſienen / jedes 1. Loth.
die Spitzen von Garten- und Haſen-Pappeln.
S. Peterskraut.
Welſch Bibernell.
Wegrich.
Frauenhaar / weiß und ſchwartz.
rothe Zucker-Erbſen / jedes 2. Loth.
der vier groſſen / und
der vier kleinen Saamen / jedes 3. Quint.

Dieſes alles kochet man in 6. Pfund klarem Waſſer / läſt den dritten Theil darvon einſieden / ſeyhet es hernach durch / und kochts mit 4. Pfund weiſſem Zucker zu einem Syrup.

Uſus.

Dieſes iſt ein vortrefflicher / kühlender / eröffnender und laxierender Syrup. Iſt dienlich

1. Für die Colic.
2. Stein.
3. Grieß in Nieren und Blaſen.

9. Ein guter Syrup für die Enge der Bruſt und Huſten.

Man nimmt Eybiſchwurtzel.
Wegwartwurtzel.
Süßholtz / jedes 2. Loth.
Cardobenedictenkraut.

Roßmarin.
Salbey.
Iſop/jedes 1. Handvoll.
kleine Roſienlein / 3. Loth.
friſche Feigen / 12. Stück.

Dieſe Stück alle klein zerſchnitten / ohne die Roſienlein / kochts in 2. Maaß Regen-Waſſer eine Stund lang. Nachdeme es nun kalt worden / ſo truckt mans durch ein Tuch wol aus / läſts hernach ſtehen / bis daß es fein lauter wird. Gieſſet es hernach ab in einen Keſſel / thut ſo viel Zucker darzu / bis daß man vermeinet / daß es genug ſeye. Siedet es über einem gelinden Feuer zu einem Syrup. Miſchet hernach darunter

distilliert Zimmet-Oel / 1. Quint.
Ambræ der bäſten / 10. Gran.

Uſus.

Wer mit Engigkeit der Bruſt und beſchwerlichem Huſten beladen / der ſolle von dieſem Syrup / Morgens nüchtern / zween Löffelvoll / mit ein wenig Schlehen-Blühe oder weiß Lilien-Waſſer / warm darvon trincken.

10. Ein guter Syrup für einen kalten Fluß / oder ſchweren Huſten.

Man nimmt Lungenkraut / ſo an den Eychenbäumen wächſt.
Welſche Salbey.
Iſop.
Haſelwurtz.
Frauenhaar.
Scabioſenkraut.
weiſſen Andorn / jedes 1. Handvoll.
klein geſchabt Süßholtz / 8. Loth.
Aniß-Saamen / 4. Loth.
groſſe Roſienen / darvon die Kern ausgenommen / ½. Pfund.

Thut alles in einen irdinen Hafen / gieſſet darüber Brunnen-Waſſer / bis daß es genug iſt / läſts zugedeckt eine Nacht darüber ſtehen und baitzen / hernach bis auf den halben Theil eingekocht / ſeyhet es durch. Nimmt ferner zu jeder Maaß dieſes Liquors 1. Pfund Zucker / und ſiedets zu einem Syrup.

Uſus.

Hiervon nimmt man Morgens und Abends einen guten Löffelvoll / oder vermiſchet es mit einem andern guten Bruſt-Waſſer.

11. Ein weiſſer Andorn-Syrup.

Man nimmt weiſſen Andorn.
Haſelwurtz.
Poley.
Ackermüntz / jedes 1. Handvoll.
Süßholtz / 2. Drachma.
Feigen.
lange Roſienen ohne Kern / jedes 2. Loth.
Pflaumen-Kern.
Aniß- und
Fenchel-Saammen / jedes ¼. Untz.

Dieſes

Dieſes läſt man alles ſieden / mit reinem Waſſer / bis daß es einen dritten Theil einſiede. Zwingt es durch ein Tuch. Thut ein Pfund Zucker darzu. Siedet es zu einem Syrup.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt inſonderheit dienlich für das Hertzgeſpann. Darvon mit oder ohne Bruſt-Waſſer eingenommen.

12. Ein Kinder-Syrup.

Man nimmt auserleſene Hirſchen / 4. Handvoll / gieſſet darüber friſch Brunnen-Waſſer / 1. Maaß / thut darzu ½. Echtmaaß guten weiſſen Wein. Läſts ſo lang ſieden / bis daß der Hirſchen aufſpringt. Seyhet hernach das Waſſer darvon ab. Thut zu einer halben Maaß des gekochten Waſſers 1½. Pfund weiſſen Zucker / und ſiedet es zu einem Syrup nicht gar zu dick.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt dienlich den Kindern / wann dieſelbige die Kindsblattern bekommen / und ſolche nicht heraus wollen / giebt ihnen darvon zu trincken / ſo viel ſie wollen / und ſiehet zu / daß ſie ſchwitzen / ſo kommen ſie häuffig heraus.

VI. Von Julepen.

j. Ein guter Julep / für die Engbrüſtigkeit und den Huſten.

Man nimmt weiſſe Rüben / ſo nicht bitter ſeynd / ſchälet dieſelbige / und reibts auf einem Reib-Eiſen / zwinget hernach den Safft durch ein Leinen Tuch aus. Siedet es in einem ſaubern Hafen fein langſam / und verſchäumt es mit einem Hültzern Löffel / wirfft hernach ein Stück braunen Bruſt- oder weiſſen Lavendel-Zucker darein / läſts noch einmal auffieden. Seyhet es durch ein Tüchlein.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt dienlich / ſo wol zu jungen Kindern / als alten Leuten.

1. Den Kindern giebt man in ſtarckem Huſten ein Löffelvoll warm zu trincken.

2. Wann eine Verſtopffung des Stuhlgangs darbey / ſo nimmt man an ſtatt des Zuckers ein paar Loth / oder etwas mehr / je nachdeme des Saffts viel iſt / auserleſen Manna darein. Wann dieſelbige verſchmoltzen / ſo giebt man dem Kind Abends und Morgens darvon zu trincken.

3. Dieſes mögen auch ſchwangere Weiber / in Verſtopffung und mit dem Huſten geplaget / ohne Gefahr gebrauchen.

2. Ein guter Julep / für das Auffſteigen der Mutter.

Man nimmt ſchwartz Kirſchen-Waſſer / ſo zu rechter Zeit diſtillieret worden.

Peonien- oder
Pfingſt-Roſen-
Schlüſſelblumen-
Rauten- } Waſſer.

Hernach nimmt man von Schlüſſelblumen- und ſchwartz Kirſchen-Waſſer / jedes 2. Loth.
Bibergail-Waſſer / 1. Loth.
Zimmet-Waſſer / 1. Quint.
Nägelein-Syrup / 3. Quint.

Uſus.

Darvon nimmt man 2. Löffelvoll / ſo offt man will.

3. Ein guter Julep / für den groſſen Durſt in in hitzigen Fiebern.

Man nimmt blauen Viol-Syrup / 3. Loth.
Saurampffer- oder
Wegwart-Waſſer / 6. Loth.
Zimmet-Waſſer / 2. Loth.
recht Vitriol-Oel / ſo diſtilliert / 4. Tropffen.
Alles durch einander vermiſcht / und zu einem Julep gemacht.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken / ſo offt er will.

4. Ein guter Julep in der Peſt.

Man nimmt præparierte Perlein / 1. Scrupel.
rothe Corallen / ½. Scrupel.
Oriental-Bezoar / 5. Gran.
Manus Chriſti-Täfelein / 1. Loth.
Zerſtoſſet alles in einem Mörſel / gieſſet ferner darüber
Saurampffer-Waſſer.
Borragen-Waſſer / jedes 3. Loth.
Roſen-Waſſer / 2. Loth.
Citronen-Safft / 1. Löffelvoll.
Vermiſcht alles wol durch einander zu einem Julep.

Uſus.

Uſus.

Von dieſem giebt man dem Krancken/ ſo von der Peſt angegriffen worden / offt ein paar Löffel voll zu trincken.

5. Ein Julep für die Waſſerſucht.

Man nimmt dick eingeſottene Attich-Lattwergen/ ſo viel man will/ gieſſet darüber diſtilliert Leinkraut- oder Frauenflachs-Waſſer/ machts zu einem Julep.

Uſus.

Der Patient ſolle täglich darvon trincken/ ſo treibt es das Waſſer gewaltig durch den Harn aus.

6. Ein Julep für den Stein.

Man nimmt Peterſillien- und Fenchel-Waſſer/ jedes 4. Loth.
Süßholtz-Syrup / 2. Loth.
diſtilliert Terpentin-Oel / ½. Scrupel.
Mußcatblumen-Oel / 6. Tropffen.
Vitriol-Oel / 4. Tropffen.
Vermiſchts / und machts zu einem Julep.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken / wann der Harngang nicht verſtopffet iſt.

7. Ein Julep fürs Grimmen.

Man nimmt Camillen- und Balſam-Waſſer / eines ſo viel als des andern/ thut darein ein wenig Candelzucker/ machts warm zu einem Julep.

Uſus.

Darvon ſolle der Krancke jederzeit warm trincken / ſo offt er will / und ſich im Bett warm halten.

8. Ein Julep fürs Rothlauff.

Man nimmt Holderblühe- und Peſtilentzwurtzel-Waſſer/ jedes 3. Loth.
Holder-Latwerg mit Zucker geſotten / 1. Löffelvoll.
Seeblumen-Waſſer / 2. Loth.
drey geſtoſſene Lorbeern.
Vermiſcht es wol zu einem Julep.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken warm zu trincken / und läſt ihn alsdann ſchwitzen.

9. Ein Julep für die Gelbſucht.

Man nimmt Camillen- und blau Eyſenkraut-Waſſer / jedes 4. Loth.
weiſſen Andorn-Syrup / 4. Loth.
Miſcht es durch einander / und machts zu einem Julep.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken Abends und Morgens / etliche Tag lang nach einander / zu trincken / und legt ihme Schellkraut auf die bloſſe Fußſohlen.

10. Ein Julep für die ſchwere Noth.

Man nimmt Mayenblümlein- und Lattich-Waſſer.
braunen Bethonien-Syrup / jedes 2. Loth.
4. oder 6. Tropffen Blut von einer Turtel-Taub.
Vermiſcht es unter einander / und machts zu einem Julep.

11. Ein Magen-Julep.

Man nimmt Balſam-Syrup / 2. Loth.
Zimmet-Waſſer / 8. Loth.
Vitriol-Oel / 4. Tropffen.
Vermiſchet es / und machts zu einem Julep.

Uſus.

Dieſer Julep dienet für einen ſchwachen Magen / ſo offt man das Trucken und Kälte des Magens verſpühret / ſo nimmt man obiges auf zweymal ein.

12. Ein Julep für das Seitenſtechen.

Man nimmt ein Gläßlein voll Vehediſtel-Waſſer / thut darein drey Schaff-Bohnen / zertreibt dieſelbige darinnen / und ſeyhet es hernach durch ein Tüchlein. Thut ferner darzu einen Löffelvoll Apoſtemen-Syrup. Oder in Mangel deſſen / ein wenig braun- oder weiſſen Zucker / machts zu einem Julep.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken warm zu trincken / und läſt ihn darauf ſchwitzen.

VII. Von Saamen-Milch.

1. Eine gute Saamen-Milch für die Engbrüſtigkeit / Seitenſtechen und Apoſtemen.

Man nimmt Hanff-Saamen / ½. Loth. geſtoſſen

geſtoſſen Vehediſtel-Saamen/ 1. Quint.
Zerſtöſt es durch einander / thut darzu
Schlehenblüh-Waſſer.
Körbel-Waſſer.
weiß Lilien-Waſſer / eines ſo viel als des andern.
Zwingts hernach durch ein Tüchlein/ daß es wird wie eine Milch/ machts ſüß mit Apoſtemen- oder Iſop-Waſſer.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten Abends und Morgens laulicht warm zu trincken.

2. Eine gute Saamen-Milch zum Harn.

Man nimmt bittere Mandel-Kern.
Pfirſing-Kern/ jedes ½. Loth.
Stöſt dieſelbigen / und thut ferner darzu
Peterſillien- und
Käßpappeln-Waſſer / jedes 3. Loth.
Rühret alles durch einander / thut darzu ein wenig Süßholtz-Safft / oder Manus-Chriſti-Täfelein.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken / ſo nicht harnen kan/ obiges auf zweymal lauwarm zu trincken.

3. Eine Saamen-Milch / zur Beförderung des Schlaffs.

Man nimmt Lattich- und weiſſen Mag-Saamen/ jedes 1. Quint. Stöſts in einem Mörſel gantz klein. Gieſſet darüber roth Hünerdarm-Waſſer / ein Gläßlein voll / und rührt es fleiſſig durch einander / darnach zwinget mans durch ein Tüchlein.

In dieſer Milch zertreibt man ein Manus-Chriſti-Täfelein / mit Perlein zugerichtet / 1. Loth.

Uſus.

1. Darvon giebt man inſonderheit jungen Kindern zu trincken.
2. Man kan auch wol halb Roſen-Waſſer darzu nehmen.
3. Braucht auch darneben ein Haupt-Uberſchlag.

4. Eine kühlende Saamen-Milch zu den hitzigen Nieren.

Man nimmt ausgeſchälte Kürbs-Kern.

Melonen- und Cucumern-Kern.
weiſſen Mag-Saamen / jedes 1. Quint.
drey geſchälte Mandeln.

Alles in einem Mörſer zerſtoſſen / und darüber Käßpappeln-Waſſer gegoſſen. Thut ferner darzu

Erdbeer-Waſſer / jedes ein klein Gläßleinvoll.
weiſſen geſtoſſenen Candel-Zucker / 1. Löffelvoll.

Vermiſchet alles wol durch einander / und zwingts durch ein Leinen Tuch hart aus.

Uſus.

Darvon ſolle der Patient zweymal lauwarm trincken.

5. Eine gute Saamen-Milch / für junge Kinder / wann ſie die Blattern bekommen wollen.

Man nimmt weiſſen Rüb-Saamen / und
Kreſſen-Saamen / eines ſo viel als des andern.

Stöſts gantz klein in einem Mörſel / gieſſet darüber Taubenkropff-Waſſer / und truckts durch ein Tüchlein. Thut darein Manus-Chriſti-Täfelein / bis daß es fein lieblich wird / zerreibt auch zwey geſchlagene Goldblätlein darein.

Uſus.

Darvon giebt man dem Kind ſtracks im Anfang zu trincken / und hälts fein warm.

6. Eine Saamen-Milch zum Fiebern.

Man nimmt 30. ausgeſchälte Peonien-Kern / ſtöſt ſie klein / gieſſet darüber 8. Loth weiſſen Wein / rührt es wol unter einander.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken / ſo bald man merckt / daß das Fieber kommt / zu trincken / deckt ihn wol zu / und läſt ihn ſchwitzen.

7. Eine gute Milch für die Würm der jungen Kinder.

Man nimmt ½. Loth des allerſchönſten Waitzen-Meels / gieſſet ſo viel rein Brunnen-Waſſer darzu / und rührts zu einer Milch.

Uſus.

Darvon giebt man den Kindern zu trincken / ſo gehen die Würme von ihnen im Stuhlgang.

8. Eine

8. Eine Saamen-Milch für das Darmgicht der Kinder.

Man nimmt Hanff-Saamen / 1. Eß-Löffelvoll / ſtöſſet denſelbigen klein / und gieſſet darzu rothen Hünerdarm-oder blau Eiſenkraut-Waſſer ein kleines Gläßlein voll. Zwingts durch ein Tüchlein / daß es wird wie eine Milch / thut darzu ein wenig Zucker.

Uſus.

Darvon giebt man dem Kind offt ein paar Löffelvoll zu trincken.

9. Eine gute Mandel-Milch für den Durſt.

Man nimmt ausgeſchälte ſüſſe Mandeln / ½. Pfund. Stöſt ſelbige gantz klein. Ferner nimmt man 1½. Maaß friſches Brunnen-Waſſer / und darzu eine Handvoll ſchöne Waitzen-Kleyen / läſts hernach mit einander aufſieden / und ſeyhets durch ein Tuch. Thut obgemeldte Mandeln darzu / zwingts durch ein Tuch / ſetzt ferner dieſe Milch in einem verdeckten Geſchirr in einen Keller. Damit dieſe Milch deſto lieblicher zu trincken / ſo thut man 3. oder 4. Loth weiſſen Canari-Zucker darzu.

Uſus.

Hiervon trinckt man nach Belieben / je nachdeme man groſſen Durſt hat.

Nota. An ſtatt der Kleyen nehmen etliche nur einen gantzen Weck / und ſieden denſelbigen in Waſſer.

10. Eine Saamen-Milch für die Gichter der jungen Kinder.

Man nimmt ausgeſchälte Peonien-Kern / ½. Loth. Stöſt dieſe in einem Mörſel gar klein / darzu thut man ein wenig præparierte Perlein / ohngefehr ein drittel Quintlein: Gieſſet darüber Hufflattich-Waſſer / 6. Loth / rührt alles durch einander / zwingts hernach durch ein ſtarckes Leinen Tuch / thut darzu weiſſen Candel-Zucker / oder Manus-Chriſti-Täfelein / 1. Loth.

Uſus.

Dem Kind giebt man darvon offt ein paar Löffelvoll zu trincken.

Nota. Hierzu kan man auch die darzu verordnete Kinder-Pülverlein gebrauchen / darvon nachfolgend an ſeinem Ort wird nachzuſehen ſeyn.

11. Eine Saamen-Milch für das Blutharnen.

Man nimmt ausgeſchälte Kürbs-und Melonen-Kern / jedes 1. Quint. gebrannt Hirſchhorn / ½. Quint.

Stöſt alles klein / gieſſet darüber breit Wegrich- und Schafftheu-Waſſer / jedes 3. Loth. Zwingts durch ein Tüchlein / thut darein Quitten-Syrup / 3. Löffelvoll.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten etlichmal zu trincken.

12. Eine gute Krafft-Milch.

Man nimmt des bäſten Roſen-Waſſers / 7. Loth.
geſtoſſene Manus-Chriſti-Täfelein / 2. Loth.
præparirte Perlein / ½. Quint.
Zimmet-Waſſer / 1. Loth.

Uſus.

Dieſes braucht man im Fall der Noth / bey groſſer Mattigkeit / zur Hertzſtärckung.

VIII. Von geſottenen Träncken.

1. Ein bewehrter Tranck für die Engbrüſtigkeit der alten Leuthe.

Man nimmt Roßhüb- oder Hufflattichwurtzel / 1½. Loth.
Alantwurtzel / 1. Loth.
Iſop.
weiſſen Andorn.
Ehrenpreiß.
Maurrauten.
Tamarißken-Blättter /
jedes 1. Handvoll.
Salbey-Blühe.
Roßmarin-Blühe.
Tauſendguldenkraut / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
Fenchel-Saamen / 1. Quint.
Zimmet / ½. Loth.
Mußcat-Blühe / 1. Quint.
Nägelein / ½. Quint.
Wermuth-Saltz.
Tamarißken-Saltz / jedes 1. Quint.

Dieſes alles zerſchneidet und zerſtöſt man wol durch einander vermenget. Thuts in ein Säcklein / gieſſet ſiedheiß Waſſer daran / 1. Maaß / läſts zugedeckt eine Stund lang darüber ſtehen / gieſſet ferner 3. Maaß alten weiſſen Wein darüber.

Uſus.

Darvon trinckt man bey dem Mittag- und Abend-Eſſen den erſten Trunck / ein gutes Glaß voll.

Nota. Dieſer Tranck iſt von dem vortrefflich- und hochberühmten Doctore Medic. Herrn Johann Jacob Wepffern / von Schaffhauſen /

hauſen / ꝛc. wie in Morb. Aſtmath. verordnet / in welcher Kranckheit ich 2. Jahrlang hochbeſchwerlich zubringen müſſen; Anjetzo aber / im 58. Jahr meines Alters / bey dieſer Artzney / nechſt GOttes Hülff / groſſe Bäſſerung verſpühre. Derowegen dieſes Recept auch andern in dieſer Kranckheit Angefochtenen wir hiemit wollen recommendiret haben.

2. Ein anderer guter Tranck für die Engigkeit der Bruſt bey alten Leuthen.

Man nimmt Süßholtz / 1½. Loth.
Alantwurtz / 1. Loth.
weiſſe Violwurtz / ½. Lot.
rothe Bruſtbeerlein / xv.
friſche Datteln / x.
weiſſen Andorn.
ſpitzige Salbey / jedes 1. Handvoll.
Fenchel / 1. Löffelvoll.
rothen Candel-Zucker / 4. Loth.

Siedet alles in 2. Maaß Waſſer / thut darzu ein wenig Zimmet.

Nota, Will man auch Wein / gleichwie bey vorigen / darzu thun / könte es nicht ſchaden; inſonderheit / weiln ſolcher Tranck bäſſer dem Magen als das Waſſer.

Uſus.

Von dieſem trinckt man / ſo offt man will / jedoch daß dieſer Tranck nicht gar zu kalt ſeye.

3. Ein anderer berühmter Tranck für die Engigkeit der alten Leute.

Man nimmt gedürrte Alantwurtz / 1½. Loth.
Süßholtz / 1. Loth.
Schlangenkraut.
weiſſen Andorn / jedes 1. Handvoll.
kleine Roſienlein / 3. Loth.
Aniß / 1. Quint.
Zimmet / ½. Quint.

Dieſes alles ſiedet man in einer Maaß guten Wein und ½. Maaß Waſſer zween queer Finger ein. Wann es kalt worden / ſeyhet man es ab / und thut darzu weiſſen Hutzucker / 4. Loth.

Uſus.

Hiervon trinckt man Abends und Morgens einen guten warmen Trunck.

4. Ein köſtlicher Magen-Tranck.

Man nimmt Krauſemüntz.
rothe Roſen / jedes ½. Handvoll.
ſchwartzen Pfeffer / ½. Loth.
Mußcat-Nüß.
Mußcat-Blühe.

 Ingber.

Ingber.
Någelein.
Galgant.
Calmuß.
Alantwurtz.
Zimmet.
Lorbeern / jedes 1. Loth.

Dieſes alles zu Pulver geſtoſſen / und in Brandenwein gethan.

Uſus.

Darvon alle Morgen und Abend einen Löffelvoll genommen. Iſt gut für die Flüß / und ſtärckt den Magen.

5. Ein Tranck für das Grimmen.

Man nimmt weiſſen Weyrauch.
Maſtix / jedes 1. Quint.
Pommerantzenſchalen / ½. Loth.

Dieſes ſiedet man in Wein.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken: legt auch demſelbigen ein Säcklein/ mit Feldhüner-Federn gefüllet / warm auf den Leib.

6. Ein Träncklein wider den Schwindel.

Man nimmt gelb Violen-Waſſer.
Majoran-Waſſer / jedes 3. Loth.
thut darzu weiſſen Candel-Zucker / 2. Loth.

Läſts ein wenig mit einander ſieden/ ſeyhets hernach durch ein Tüchlein.

Uſus.

Dieſes ſoll man auf zweymal trincken/ ſonderlich gegen Abend / und die beyde Schläff mit Mußcat-Nuß-Oel beſtreichen. Ingleichem nimmt man darvon eine Erbſen groß in den Mund.

Nota. Es iſt auch gut / daß man ein Topaſerſtein am Halß auf bloſſer Haut trage.

7. Ein guter Tranck für die Schwind- und Lungenſucht.

Man nimmt kleine Klettenwurtz.
Hufflattichwurtz / eines ſo viel als des andern.

Die Wurtzel ſäubert man / und zerſchneidet ſie / thut darzu Lungenkraut von einem Buchbaum/ 1. Handvoll. Spitzige gedürrte Salbey/ nach Belieben.

Siedet alles in zwo Maaß Regen-Waſſer auf den halben Theil ein / wanns kalt worden / ſeyhet mans durch einen Sack / thut darzu ein Stück weiſſen Zucker.

Uſus.

Uſus.

Hiervon mag der Patient trincken / ſo offt er will. Mag auch darauf ein paar Kühl- oder Tragant-Täfelein machen.

8. Ein guter Tranck für die Hauptflüß / ſo auf die Bruſt fallen.

Man nimmt klein geſchnitten Süßholtz / $1\frac{1}{2}$. Loth.
Zimmet / $\frac{1}{2}$. Loth.
weiß- und rothen Sandel / jedes 1. Loth.
rein gehobelte Spähn vom Frantzoſenholtz / 9. Loth.

Thut alles zuſammen in einen irdenen vergläſten Hafen / gieſſet darzu $2\frac{1}{2}$. Maaß guten weiſſen Wein / deckts zu / und läſts 24. Stund lang baitzen. Setzts hernach zu einem Kohlfeuer / und läſts ein Drittel einſieden. Setzts vom Feuer / läſts kalt werden.

Uſus.

Darvon nimmt man alle Morgen ein Trinck-Becher voll / läſt ſelbigen zuvor in eine Schüſſel heiſſen Waſſers warm werden; alſo daß mans im Trincken erleiden kan / faſtet hernach ein paar Stund darauf.

Nota. Man mag auch Abends ſolcher Geſtalt darvon nehmen. Dafern etwan ein Schweiß ſich darbey erzeigen wolte / ſolle man gar wol zugedeckt denſelbigen auswarten. Man mag ſich auch mit einer Aderläß und Purgation vorhero darzu bereiten.

Arme Leute können auch wol Waſſer / an ſtatt des Weins / nehmen. Dafern der Patient keinen ſchwachen Magen hat.

9. Ein bewehrter Tranck für den Schwindel.

Man nimmt Mußcat-Blühe.
Nägelein / jedes 1. Loth.
Kümmel-Saamen / 1. Handvoll.

Thuts zuſammen in einen irdenen vergläſten Hafen / gieſſet darüber ein Viertel guten alten fürnen Wein / verkleibt den Hafen mit einem Deckel oben wol zu / alſo daß keine Krafft ausdünſten kan / ſtellts zum Feuer. Oder / welches noch bäſſer / in einem Keſſel mit ſiedheiſſem Waſſer / läſts halb einſieden.

Uſus.

Darvon trinckt man alle Morgen ein Becherlein voll warm aus / und / ſo man will / mag man ein wenig Coriander im Mund zerkäuen.

10. Ein

10. Ein guter Tranck in hitzigen Fiebern.

Man nimmt klein zerſchnitten Süßholtz / ½. Loth.
Aniß / 1. Löffelvoll.
Roſienlein / 1. Handvoll.
Ochſenzungen-Blumen.
Borragen, und
gedürrte Leibfarbe Roſen-Blätter / jedes was man mit drey Fingern faſſern kan.

Thut alles zuſammen in einen verglaſten Hafen / gieſſet darüber Brunnen-Waſſer 1½. Maaß / läſts zugedeckt ein paar queer Finger einſieden / hebts vom Feuer / läſts kalt werden.

Uſus.

Von dieſem Tranck giebt man dem Krancken / ſo viel er will / und läſt ihn den Durſt damit löſchen.

Nota. An ſtatt der Roſienen mag man auch Feigen nehmen; und iſt dieſer Tranck auch ſehr gut / wann jemand ein Apoſtemen im Leib und groß Seitenſtechen hat.

11. Ein Tranck für die rothe Ruhr.

Man nimmt blau Eiſenkraut.
Gänſich- und Täſchelkraut / jedes 1. Handvoll.

Dieſes ſiedet man in Milch oder friſcher Fleiſch-Brühe / ſo nicht viel geſaltzen ſeyn ſolle / läſts ein paar queer Finger einſieden / hernach kalt werden.

Uſus.

Dem Patienten giebt man darvon des Tags dreymal warm zu trincken.

Für junge Leute ſiedet man nur Birn und Quitten / gedürrte Schnitz / thut darzu ein wenig
Tormentillwurtz und
Maſtixkörner.

Siedet es in halb Waſſer und halb Wein / auch ſo viel als obiges ein / thut auch eine Handvoll gedürrte Schlehen darzu.

Läſt den Patienten darvon trincken / ſo offt er will.

12. Ein guter Tranck für die Würm.

Man nimmt Pfirſing-Laub.
Bibernellen- und Tauſendgüldenkraut / jedes 1. kleine Handvoll.

Vor alte Leuthe ſiedet es in Wein.
Vor junge Leuthe in Milch.

Uſus.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten alle Tage dreymal einen guten Trunck.

Nota. So man ein wenig Theriac darunter miſchen will / ſo iſt es deſto bäſſer.

IX. Von unterſchiedlichen Artzney-Weinen.

1. Ein guter Wein für die Engbrüſtigkeit und den Huſten.

Man nimmt Süßholtz / $1\frac{1}{2}$. Loth.
Violwurtz / $1\frac{1}{2}$. Quint.
Fenchel- und
Aniß-Saamen / jedes 1. Löffelvoll.
Zimmet / 1. Loth.
Mußcat-Blühe.
Cardomümlein.
Nägelein / jedes 1. Quint.
weiſſen Candelzucker / $\frac{1}{2}$. Pfund.

Zerſtöſt alles gröblich / thuts in eine Zinnene Flaſche oder Kanne / gieſſet darüber 1. Maaß guten Malvaſier / darzu auch / ſo man will / eine Echtmaaß wolriechend Roſen-Waſſer / läſts ein paar Tage zugemacht ſtehen / ſeyhet es alsdann durch ein Härin Sack / alſo offt hin und her / bis daß man vermeint / die Krafft ſeye alles heraus / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

Der Krancke ſolle alle Morgen nüchtern ein klein Gläßlein voll darvon trincken / ſo wird er bald Bäſſerung ſpühren.

2. Ein kräfftiger Wein für die Flüß.

Man nimmt Spähn von Frantzoſenholtz / 5. Pfund.
braune Bethonien.
Wermuth.
Salbey.
Majoran / jedes 3. Handvoll.
Cardobenedicten.
Iſop.
Hirſchzung / jedes 2. Handvoll.

Dieſes alles thut man im Herbſt in ein Fäßlein / von 30. Maaſſen / in neuen Moſt / läſts drüber verjähren.

Uſus.

Darvon trinckt man den erſten Trunck bey dem Mittag-Eſſen / und den andern zu Nachts.

Nota. 1. Dieſer Tranck ſtärckt den gantzen Leib.
2. Iſt gut zur Waſſer- und Schwindſucht.
3. Wehret dem Podagram.
4. Vertreibt den Stein.

5. Verhindert andere böſe Zufälle.
6. Machet die Weiber fruchtbar.

3. Ein Wein für die Waſſerſucht.

Man nimmt Wermuth.
Cardobenedictenkraut.
Tauſendgüldenkraut / jedes ½. Handvoll.
weiſſen Andorn.
Brunnenkreß.
Roßmarin.
Majoran.
Poley.
Salbey.
Meliſſen.
Katzenmüntz / jedes 1. Handvoll.
Wieſen-Kümmel / 1. Loth.
Pommerantzen-Schalen / ½. Loth.

Thut alles zuſammen in ein vergläſtes Geſchirr / gieſſet 2. Maaß guten alten Wein darüber / läſts ein paar Tag alſo ſtehen.

Uſus.

Darvon trinckt man täglich Morgens und Abends ein Gläßlein voll / den erſten Trunck bey dem Eſſen.

Nota, Man mag auch blaue Schwertelwurtz dartzu thun.

4. Ein guter Wein für das Fieber.

Man nimmt Mäußöhrlein.
Quendel.
Tormentillkraut mit der Wurtzel.
Erdbeerkraut / jedes 1. Handvoll.

Die Kräuter thut man in eine Zinnerne Flaſche / gieſſet darüber 1½. Maaß Wein / ſetzts in einem Keſſel mit heiſſem Waſſer / läſts bis auf ein Drittel einſieden / hernach abgeſiegen / und kalt werden / in einem Geſchirr zugedeckt / und zum Gebrauch ſtehen laſſen.

Uſus.

Wann demnach der Patient vermerckt / daß das Fieber kommen will / ſo macht man einen Zinnern Becher voll / läſt ſelbigen im heiſſen Waſſer warm werden / und trinckts / ſo warm / als man kan / legt ſich zu Bett wol zugedeckt / und darauf geſchwitzt.

Nota. Wann man zuvor purgiert / ſo iſt es deſto bäſſer.

Oder aber:

Arme Leute nehmen nur friſche Weydenblätter / ſo ſauber und ohne Mangel ſeynd / ein paar Handvoll / thun ſelbige in einen irrdenen vergläſten Hafen / oder anders Trinck-Geſchirr / gieſſen darüber 1. Maaß guten alten Wein / laſſens einen Tag und eine Nacht darüber ſtehen / trincken hernach Abends und Morgens einen guten Trunck darvon.

5. Ein

7. Ein guter Purgier-Wein zur Leber.

Man nimmt Cardobenedicten.
wilde Wegwartwurtz.
Meliſſen.
Leberkraut.
Benedictenwurtz.
Wermuth/ jedes 1. gute Handvoll.
Sennetblätter.
Lerchenſchwamm / jedes 1. Loth.
Aniß.
Coriander/ jedes 1. Quint.
Zimmet.
Galgant/ jedes 1½. Loth.
Pommerantzen-Schalen/ 4. Loth.
Nägelein / 1. Quint.

Das Gewürtz und Wurtzeln zerſchneidet man / vermiſchet alles durch einander / thuts in ein ſauber Taffet oder Leinen Säcklein in ein Geſchirr / gieſſet darüber 2. Maaß guten weiſſen Wein / läſts zugedeckt 24. Stund darüber ſtehen.

Uſus.

Von dieſem trinckt man alle Morgen nüchtern ein Glaß voll.

Dieſer reiniget und purgieret ohne eintzigen Schmertzen die Leber / und ſonſten alle innerliche Glieder.

8. Ein guter Wein für die rothe Ruhr.

Man nimmt roth Eychenlaub/ eine Handvoll. Thuts in einen verglåſten Hafen / gieſſet darüber ein Maaß rothen Wein. Setzts zum Feur/ und läſts eine Stund lang ſieden. Seyhet hernach den Wein von den Blättern/ und läſt ihn kalt werden.

Uſus.

Von dieſem Wein ſolle der Krancke des Tages dreymal trincken/ inſonderheit bey dem Eſſen.

Oder auf eine andere Art:

Man nimmt wolzeitige Holderbeer / dürret dieſelbige in der Lufft / welches am bäſten / oder in einem Bach-Ofen. Dieſe Beer / nachdeme ſie dürr worden / legt man hernach / in Zeit der Ruhr / in einen nicht gar zu ſtarcken Wein/ läſts ſo lang darinn ligen/ bis daß ſich der Wein darvon färbt.

Uſus.

Darvon ſolle der Patient Morgens und Abends einen ziemlichen Trunck thun / ſolle aber zuvor purgieren.

9. Ein Wein für die Gelbſucht.

Man nimmt Tauſendgüldenkraut,
Odermenig.
weiſſen Andorn.
Cardobenedicten.

Mäußöhrlein.
Erdbeerkraut / jedes 1. kleine Handvoll.
Lorbeer / ½. Loth.
Schellkrautwurtz ſauber gewaſchen / 1. Loth.
Sennetblätter / 5. Quint.
Saffran / ½. Quint.

Dieſes alles thut man zuſammen in einen zwomäſſigen Hafen oder Krug / gieſſet darüber anderthalb Maaß guten weiſſen Wein / läſts einen Tag und eine Nacht darüber ſtehen.

Uſus.

Von dieſem Wein ſolle man täglich trincken / im Anfang der Mahlzeit ein gutes Glaßvoll / und damit continuiren / ſo lang der Wein wehret.

8. Ein guter Kräuter-Wein für das Magenwehe.

Man nimmt Tauſendgüldenkraut.
Wermuth.
Cardobenedictenkraut.
Wegwart ſamt der Wurtzel / jedes 1. Handvoll.
Citronenſchalen / 1. Loth.
Zitwer / 2. Quint.

Dieſes alles thut man in ein zweymäſſiges irrdenes Geſchirr / gieſſet darüber anderthalb Maaß guten alten Wein / läſt denſelbigen 24. Stund lang darüber ſtehen.

Uſus.

Darvon nimmt man anfänglich bey der Mahlzeit den erſten Trunck ein gutes Glaßvoll.

9. Ein guter Purgier-Wein / für die Miltz-Kranckheit.

Man nimmt Cardobenedictenkraut.
Wermuth.
Bethonien-Blätter.
Meliſſen.
Hirſchzungen.
Frauenhaar.
Ochſenzungen-Blumen.
Roßmarin-Blühe.
Borragen-Blumen / jedes ½. Handvoll.
Mechoacannaswurtz / ½. Loth.
Rhabarbara.
Bibernell.
Ochſenzungenwurtz / jedes 1. Loth.
Sennetblätter / 6. Loth.
Zimmet.
Mußcat / jedes ½. Loth.
Zitwer / 1½. Quint.
Engelſüß / 2½. Loth.

Dieſes alles gröblicht zerſchnitten / thut darzu Zucker / 1. Pfund / alles in ein Fäßlein / gieſſet darüber 6. Maaß alten weiſſen Wein / läſts ein paar Tag darüber ſtehen.

Uſus.

Uſus.

Von dieſem Wein trinckt man des Mittags den erſten Trunck über Eſſen.

10. Ein guter Wein für das Grieß.

Man nimmt kleine zerſchnittene Rhabarbara / ½. Loth / oder 3. Quint. Gieſſet darüber

Brandenwein.
Erdbeer-Waſſer.
Katzenwadel-Waſſer / jedes ein achtel Maaß.
guten Zucker / ¼. Pfund.

Thut alles zuſammen in ein Glaß / läſts an einem Ort / ſo nicht zu warm / noch zu kalt ſeye / ſtehen.

Uſus.

Von dieſem Wein nimmt man alle Morgen nüchtern einen Löffelvoll / und continuiret ſolches etliche Tage nach einander.

Oder:

Man nimmt eine gantze friſche Citron / ſchneidet dieſelbige zu Scheiben.

Canari-Zucker / 6. Loth.
guten Malvaſier / ½. Maaß.
Sennetblätter / 3. Quint.

Alles unter einander in ein Glaß gethan.

Uſus.

Darvon trinckt man Morgens nüchtern zween Löffelvoll.

X. Von allerley Kräuter-Saltz.

1. Ein Wachholder-Saltz.

Man nimmt zeitige Wachholder-Beer ſamt der Stauden / läſts dürr werden. Dieſe verbrennet man auf einem ſaubern Heerd / und ſamlet die Aſche ohne Kohlen zuſammen / thuts in einen eng geflochtenen Korb / gieſſet darüber ein laulicht Waſſer / machts zu einer Laugen / läſts ſo offt durchlauffen / bis daß die Krafft alle aus der Aſche. Hernach gieſſet man dieſe Lauge in einen vergläſten Hafen / läſt ihn bey einem Feuer gantz einſieden / ſo bleibt der Reſt wie ein Saltz übrig. Dieſes Saltz ſolviret man mit Wachholder-Waſſer / ſeyhet es durch / und trocknet es ein / thuts ſo lang / bis daß das Saltz klar wie ein Criſtall wird.

Uſus.

Dieſes Saltz hat alle Tugenden / gleichwie das Wachholder-Oel / von

 deme

deme wir droben in der II. Abtheilung dieſer Haus-Apotheck umſtändig angezeiget / und alſo den Hausvatter dorthin hiemit angewieſen haben wollen.

2. Camillen-Saltz.

Man brennet die Camillen / wie zuvor bey den Wachholdern angezeiget / zu Aſchen / auf einem saubern Heerd. Legt hernach dieſes Krauts auch ein gutes Theil in einem enggeflochtenen Korb / thut oben darauf die Aſche / jedoch ohne Kohlen / gieſſet darüber ſiedheiſſes Waſſer / läſts einmal oder neun durchlauffen. Thut dieſe Lauge in eine Eyſerne Pfanne / läſts zu einem Saltz einſieden.

Uſus.

1. Dieſes Saltz iſt gut für Stein und Grieß / darvon giebt man dem Patienten einer Bohnen groß in Erdbeer-Waſſer ein / vermiſchts ein wenig mit Citronen-Safft.
2. Es treibt auch den verſtopfften Harn.

3. Roth Beyfuß-Saltz.

Dieſes wird wie das Camillen-Saltz gemacht.

Uſus.

Dieſes Saltz iſt nützlich in der Peſt / deſſen 1. Quint in Cardobenedicten-Waſſer / mit ein wenig Citronen-Safft vermiſcht / und im Anfang warm eingenommen / und den Patienten / in einem Bett wol zugedeckt / ſchwitzen laſſen.

4. Wermuth-Saltz.

Man nimmt Wermuth / ſo an der Lufft gedürrt / brennt ſelbigen auch auf einem saubern Herd zu Aſchen. Dieſe Aſche rädet man hernach durch ein enges Sieb / thuts in einen Keſſel / gieſſet einen ziemlichen Theil Waſſer darüber / und rührts wol unter einander / läſts bis auf eine queere Hand hoch Waſſer wol einſieden über dem Feuer / hebts demnach darvon.

Alsdann nimmt man zween oder mehr Wüllene Beudel / netzt dieſelbige in dieſem Waſſer / läſts hernach ſolcher Geſtalt über den Keſſel heraus hangen / alſo daß das eine Ende die Aſche berühre / das andere Ende aber über den Keſſel in ein anders Geſchirr heraus hange / ſo wird ſich alsdann alles Waſſer durch den Wüllen Bendel aus dem Keſſel herüber in das vorgeſtellte Geſchirr ziehen.

Das heraus gezogene Waſſer ſiedet man hernach in einen irdenen Hafen ſo lang ein / bis daß die Feuchte alle hinweg / ſo bleibt das Saltz zurück.

Nota.

Nota. So man die Aſche ſchön weiß gebrannt / ſo wird das Saltz auch ſchön weiß.

Uſus.

Dieſes Wermuth-Saltz iſt zu vielen Dingen in der Artzney ein vortreffliches Mittel / inſonderheit dienet daſſelbige

1. In der Peſt. Dafern ein Menſch von derſelbigen eingenommen / ſo giebt man ihme 1. Quintlein von dieſem Saltz / im Cardobenedicten-Waſſer vermiſcht / und läſt ihn darauf ſchwitzen.

2. Iſt gut in der Waſſerſucht. Dem Patienten im Anfang dieſer Kranckheit mit Gundelreben-Safft oder Holdərblühe-Waſſer eingeben. Man ſolle aber zuvor Purgieren.

3. Befördert den Weibern ihre Zeit. Wann ſie darvon mit Poley-Waſſer und rothen Beyfuß-Syrup einnehmen.

5. Tamarißken-Saltz.

Wird / wie aller andern Kräuter- und Wurtzeln-Saltz / gleich vorigen / gemacht / und jedes nach ſeiner Krafft und Würckung in der Artzney gebraucht. Erachten alſo unnöthig zu ſeyn / weitläufftiger darvon zu ſchreiben. Wenden uns demnach ferner anzudeuten

XI. Von etlichen Extracten.

1. Ein Extract, für Engigkeit der Bruſt / Flüß / und kurtzen Athem.

Man nimmt Majoran-Blätlein / 1. Theil.
Gundelreben.
Iſopen / jedes 2. Theil.

Thut alles in ein Glaß / ſo oben eng / darzu ein Stück weiſſen Candelzucker / gieſſet den bäſten Brandenwein darauf / alſo daß derſelbige vier queer Finger hoch drüber gehe. Bindet es fleiſſig zu / läſts eine Zeitlang ſtehen / bis daß der bemeldte Wein die Krafft aus dem Kraut gezogen / und ſo grün wie ein Smaragd worden.

Uſus.

Nachdeme man nun vermerckt / daß die Flüſſe vom Haupt in den Halß fallen / ſo trinckt man darvon ein klein Löffelvoll. Wann es zu ſtarck / ſo thut man ein wenig Zucker darein.

Nota, Dieſes ſolle man nicht zu offt brauchen / dann ſonſten verurſacht es mehr Flüſſe / ſonderlich bey den jenigen / ſo nicht diæt leben.

2. Ein

2. Ein Extract von Wermuth.

Man nimmt Wermuth / entweder friſch oder gedürrt / ſo viel man will / thut denſelbigen in ein Glaß / gieſſet darüber guten gebrannten Wein / läſts etliche Wochen lang darüber ſtehen und einweichen / ſo lang / bis daß der Brandenwein von dem Kraut eine andere Farbe bekommet / gieſſets hernach ab in ein ander Glaß / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

Will man einen guten Wermuth-Wein haben? So nimmt man von dem vorigen zugerichten einen halben Löffelvoll / weniger oder mehr / je nachdeme man es ſtarck oder ſchwach von Wermuth haben will / in eine Maaß Wein / gieſſet es etlichmal mit groſſen Gläſern durch einander / alſo daß es ſich wol vermiſcht / ſo hat man einen guten Trunck Wermuth-Wein / und dienet zu dieſen Sachen / worzu man ſonſten den Wermuth gebrauchen muß.

3. Ein Extract aus Cardobenedictenkraut.

Man nimmt friſches Cardobenedictenkraut / zerhackt ſolches gantz klein / thuts hernach in ein Glaß / ſo ziemlich weit ſeyn ſolle / gieſſet darauf guten gebrannten Wein / alſo daß derſelbige zween queer Finger hoch drüber gehe / bindet hernach das Geſchirr fleiſſig zu / alſo daß nichts ausriechen möge / und läſts etliche Tag lang an einem warmen Ort oder Ofen ſtehen.

Nachdeme man nun vermeynet / daß der Brandenwein die Krafft des Krauts genugſam ausgezogen / ſo ſeyhet man denſelbigen darvon ab / und zwingt das Kraut durch eine Preſſe / oder mit den Händen durch ein Tuch gewunden / aufs äuſſerſte darvon.

Ferner nimmt man wiederum friſch-geſchnittenes oder zerhacktes Cardobenedictenkraut / gieſſet das ausgepreſte darüber / procediret und continuiret wie voriges zum vierdten bis fünfftenmal.

Endlich ſo diſtilliert und ziehet man es in Baln. Mar. herüber. Was nun im Brenn-Kolben bleibt / behält man abſonderlich / und verwahrt es.

Uſus.

Dieſes 1. Scrupel oder ½. Quintlein in Peſtzeiten mit Traubenkropff-Waſſer eingenommen / darzu ein wenig Citronen-Safft gethan / damit man die Bittrigkeit nicht ſo viel ſchmecket / iſt eine ſtattliche Artzney / und ſolle im Anfang der Kranckheit alſobalden gebrauchet werden.

4. Ein Extract aus Aloes.

Man nimmt Aloes Hepatica oder Succotrina.
rothe Myrrhen.

Mitriat

Metridat (Damaſcen.) jedes 4. Loth.

Oriental-Saffran / 1. Loth.

Dieſe Species thut man zuſammen in ein Glaß / gieſſet darüber guten rectificirten Brandenwein / läſts an einem warmen Ort wol ausziehen und extrahiren / verwahrts hernach mit einer Rinds-Blaſen gar wol / daß die Krafft nicht austrockne.

Uſus.

Darvon nimmt man in der Woche zweymal ein in warmer Brühe / Wein oder Bier 20. Tropffen; iſt ſehr vortrefflich und gut in nachfolgenden Stücken:

1. Erquickt das Hertz.
2. Stärckt das Geſicht.
3. Hilfft der Gedächtnuß.
4. Iſt nützlich in der Peſt / obbeſagter maſſen eingenommen und darauf geſchwitzt.
5. Iſt gut in der Contractur und Lähme.
6. Dienet wider den Schlag.
7. Widerſtehet der Ungariſchen und hitzigen Kranckheit.
8. Vertreibt das Gifft.
9. Im Fieber gleich Anfangs eingenommen / und darauf geſchwitzt.
10. Vertreibt das Kopffwehe / was man zuviel getruncken hat.
11. Reinigt das Geblüt / ſo man vor der Aderläß darvon einnimmt.

5. Ein anderer Extract aus Aloes.

Man nimmt Aloes Succotrinæ, $\frac{1}{2}$. Pfund.

Gieſſet darüber Leibfarb Roſen-Waſſer / eine gute Echtmaaß.

Setzts in einem Pfännlein über ein gelindes Kohlfeuer / läſts ein wenig ſieden / bis daß es ſchäumt. Hebt den Schaum mit einem hültzern Löffel ab. Stellt hernach das Pfännlein auf einen Strohring / läſts ſo lang darauf ſtehen / bis daß es ſich ſetzt. Schöpffet alsdann das lauter ab / und ſeyhet es durch ein Tüchlein in ein Glaß.

Uber das hinterbliebene gieſſet man ferner abermalen ein Echtmaaß Roſen-Waſſer. Siedet es wieder wie zuvor / und thut dieſes zum drittenmal / bis daß die Krafft gantz aus der Aloe ins Waſſer ſich ausgezogen.

Endlich wann nun alles ausgezogen / ſo gieſſet man das ſchönſte darvon ab / thuts in einem Brenn-Kolben / und thut darzu ausgepreſten und clarificirten Roſen-Safft von Leibfarben Roſen. Verlutirt den Brenn-Kolben wol / und diſtilliert die Phlegma darvon in Baln. Mariæ.

Hernach macht man den Brenn-Kolben auf / läſt ſelbigen auf heiſſer

Aſchen oder Sand eintrocknen/ bis daß die Materi darinn ausſiehet wie eine gelinde Latwerge. Dieſe thut man heraus/ und verwahrts in einem Glaß zum Gebrauch.

Uſus.

Von dieſem Extract giebt man dem Patienten/ je nach Gelegenheit der Perſonen und des Zuſtandes/ das dritte Theil eines Quintleins ſchwer/ oder ein halb Quintlein mit einem Löffelvoll Roſen-Syrup/ und ein wenig Zimmet-Waſſer vermiſcht/ 2. Stund vor dem Eſſen.

Iſt dienlich:

1. In der Waſſer- und
2. Gelbſucht.
3. Widerſtehet der Colic und
4. Melancholey.
5. Vertreibt das hitzige Fieber.
6. Es treibt aus dem Leib gar ſanfft alle Unreinigkeit.
7. Iſt ein Præſervativ wider alle langwürige Siechtage und Kranckheiten/ ſo eine Zeitlang ſich im Menſchen geſamlet/ und endlich ausbrechen wollen.

Nota. Eine geſunde Perſon kan Monatlich ein Quintlein darvon/ obbeſagter maſſen/ einnehmen.

XII. Von Pillen.

1. Vortreffliche Peſtilentz-Pillen.

Man nimmt Aloes Hepatica.
rothe Myrrhen.
Metridat (Damaſc.) jedes 4. Loth.
Oriental-Saffran/ 1. Loth.

Hieraus formieret man Pillen/ ſo groß als Pfefferkörner/ verwahret ſolche in einer Schachtel/ an einem trocknen Ort/ zum Gebrauch:

Nota. Man kan auch die gantze Maſſ. machen wie Lebküchlein/ und ſo viel darvon nehmen/ ſo viel man will/ hernach obiger maſſen zum Gebrauch verwahret und aufbehalten.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man im Anfang der Peſt 12. bis 14. und ſolches innerhalb 24. Stunden/ und darauf geſchwitzt.

Sonſten nimmt man alle Morgen/ oder über den andern Tag/ 2. oder 3. Seynd dienlich zu folgenden Sachen:

1. Sie

1. Sie ſtärcken das Gedächtnuß.
2. Erquicken das Hertz.
3. Erfriſchen das Geſicht.
4. Seynd gut zum Haupt.
5. Im Anfang des Fiebers nimmt man zwölff bis vierzehen / und ſchwitzt darauf.
6. Dienen in der Contractur und Lähme.
7. Wider den Schlag erſtlich vierzehen oder fünffzehen / hernach täglich ein oder zwey.
8. Vor der Aderläß ſolle man zehen oder zwölff nehmen.
9. Wann man zu viel getruncken / nimmt man etliche nach Belieben.
10. In der Ungariſchen oder hitzigen Kranckheit ſeynd dieſe Pillen vortrefflich / man nimmt vierzehen bis fünffzehen.
11. So jemand Gifft in den Leib bekommen / der nehme von dieſen Pillen zwölff bis vierzehen / ſchwitze darauf; Es treibt das Gifft vom Hertzen und aus des Menſchen Leib.

2. Wie man die Peſtilentz-Pillen auf eine andere Weiſe machen ſolle.

Man nimmt des bäſten Aloes / 8. Loth.
ſchöne rothe Myrrhen / 4. Loth.
des bäſten Saffrans / 1. Loth.

Alles klein gepülvert unter einander gemiſcht / zerläſt alsdann Tragant mit ein wenig Wein / ſtöſſet alles im Mörſer fleiſſig unter einander zu einer Maſſa / und formieret Pillen daraus in voriger Gröſſe. Dieſe verwahret man hernach zum Gebrauch.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man täglich / oder über den andern Tag / ein oder zwey.

Dieſe dienen wider die anſteckende Lufft und Peſtſeuche.

3. Pillen wider die Waſſerſucht.

Man nimmt Aloes / 2. Loth.

Borragen- Ochſenzungen- Hopffen- und Roſen- . .	Safft / jedes $1\frac{1}{2}$. Quint.

In dieſen Säfften wird die Aloes eingeweicht / thut hernach weiſſen Wein ein Glaßvoll darzu / und läſts über einem Feuer ſo lang ſieden / bis daß

es dick genug wird / alſo daß man Pillen / ſo groß als eine Erbs / daraus machen kan.

Uſus.

Von dieſen Pillen ſolle man 8. des Morgen nüchtern/und Abend jedesmal ſo viel einnehmen.

4. Pillen / ſo zur Leber dienlich.

Man nimmt Rhabarbarum.
Lerchenſchwamm.
Aloes / jedes 2. Loth.

Dieſes alles ſtöſſet man mit einem rothen Roſen-Safft / bis daß es dick genug wird / daß man Pillen/ einer Linſen groß/ daraus formieren kan.

Uſus.

Von dieſen Pillen ſollen die jenigen / ſo mit der Leber-Kranckheit behafftet/ Morgens und Abends ſieben auf einmal einnehmen.

5. Pillen für das Gifft.

Man nimmt eine friſche Eyerſchale voll gutes Orientaliſchen Saffrans/ und brennet ſelbige bey dem Feuer/ bis daß die Schale anfängt gelb zu werden. Stößt hernach die Schale mit dem Saffran zu Pulver.

Ferner nimmt man Theriac.
Senff-Meel / jedes 2. Loth.

Das Senff-Meel muß klein und geräden werden.
Dürre Welſche Nüß/ darvon die Haut abgeſchälet/ 1. Loth.
Baldrianwurtzel / 1. Quint.

Dieſes alles zuſammen geſtoſſen / und zu Pillen gemacht / ſo groß als eine Erbs.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man alle Morgen nüchtern drey / iſt eine Præſervativ wider alles Gifft.

6. Haus-Pillen/ für die Flüſſe/ ſo nicht purgieren.

Man nimmt Gummi Stiracis Calamitæ, 1. Scrupel.
Cubeben / 1½. Scrupel.
Galliæ Moſchatæ, 1. Quint.
Paradiß-Körner / ½. Quint.
Bibergail / ½. Scrupel.

Alles klein gepülvert / hernach mit Bethonien-Syrup angemacht / und aus

aus einem Quintlein dieſer Maſſa 15. Pillen formieret / und in Süßholtz-Meel gewälgert.

Uſus.

Des Abends / ehe man ſchlaffen gehet / nimmt man fünff von dieſen Pillen auf einmal.

7. Vortreffliche Haupt- und Magen-Pillen.

Man nimmt Haſelwurtz.
Maria Magdalenen-Blum.
Cameelheu.
Carpo Balſami.
Cardomümlein.
Zimmet.
Mußcat-Blühe.
Mußcat-Nuß.
Nägelein.
Cubeben.
Calmuß.
Paradißholtz.
Maſtix / jedes 2. Loth.
rothe Roſen.
Wermuth / jedes 5. Quint.

Dieſe Stück alle zerſchneidet und zerſtöſt man gröblicht / gieſſet darüber 12. Pfund Waſſer / läſts einen Tag lang alſo weichen / hernach bis auf den halben Theil eingeſotten / und durch ein Tuch geſiegen.

Von dem Abgeſiegenen nimmt man alsdann 2. Pfund. Thut darzu 1. Pfuud des bäſten Aloes / und arbeitet es ſtarck durch einander / bis daß es anfängt hart zu werden. Thut noch ferner darzu

Maſtix.
Myrrhen / jedes 5. Quint.
Saffran / 3. Quint.

Gieſſet das übrige Waſſer / ſo zuvor ſtehen blieben / noch darzu / und rührt es in einer warmen Stuben / bis daß zu einem Pillen-Taig ſtarck genug worden. Formieret hernach Pillen daraus nach Belieben.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man bisweilen ein Quintlein ſchwer / mehr oder weniger / auf einmal ein. Seynd dienlich

1. Dem Haupt und
2. Magen.
3. Stärcken die Gedächtnuß.
4. Lindern den Kopffſchmertzen.
5. Vertreiben alle Phlegmatiſche Feuchtigkeiten in des Menſchen Leib.
6. Verhüten die böſe auffſteigende Dünſte des Magens in den Kopff.

8. Pillen / für die Verſtopffung der Leber.

Man nimmt Entzian, und
Haſelwurtz / jedes 2. Scrupel.
Peterſillien-Saamen / $\frac{1}{2}$. Quint.
Indianiſche Spica / 1. Scrupel.
Thymſeide / 1. Quint.
Gummi Amoni, in Eſſig zerlaſſen / $\frac{1}{2}$. Quint.
Rhabarbara / der báſten / $\frac{1}{2}$. Quint.
Aloes / 2. Quint.
Myrrhen / 4. Scrupel.

Alles gantz klein geſtoſſen / und durch ein Sieblein geräden / hernach mit Cardobenedicten-Safft angefeucht / und ein Pillen-Taig / ſo fein gelind / und zügig werde / darzu ein wenig diſtilliert Fenchel-Oel gethan / und kleine Pillen daraus gemacht.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man Abends / ehe man ſchlaffen gehen will / das erſtemal / $\frac{1}{2}$. Quintlein ſchwer / in ein wenig Wein ein / probierts was ſie thun / nach dieſem kan man mehr oder weniger nehmen / je nachdeme man es für gut befinden wird.

9. Weiber-Pillen / zu Beförderung ihrer Zeit.

Man nimmt Bibergail.
rothe Myrrhen / jedes $\frac{1}{2}$. Quint.
Aloes / des báſten.
Gummi Opopanacis, jedes 1. Quint.

Alles klein zerſtoſſen / hernach mit Sevenbaum-Safft zu einem Pillen-Taig angemacht / thut ferner darzu etliche Tröpfflein Vitriol-Oel / macht kleine Pillen daraus.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man Morgens frühe nüchtern das dritte Theil / ein Quintlein ſchwer / in Wein oder Poley-Waſſer ein / und dieſes drey Morgen nach einander.

Nota. Einer ſtarcken Weibsperſon giebt man ein halb Quintlein / oder 2. Theil eines Quintleins ein.

10. Krafft-Pillen / ſo die Geburt in Mutterleib ſtärcken.

Man nimmt Galgant / 1. Quint.

Zimmet /

Zimmet / 2. Quint.
Muſcat-Nüß / ſo ſafftig und friſch ſeyn ſollen / ij.
Hirſch-Creutzlein / ij.

Alles neu gepülvert mit ein wenig Honig vermiſcht / darunter 10. Blätlein gut geſchlagen Gold. Von dieſer Maſſa nimmt man ſo groß als eine halbe Bohnen / formieret ein oder zwey Pillen daraus / verwahret die Maſſa in einem saubern Glaß.

Uſus.

Von dieſen Pillen nimmt man ein oder zwey des Morgens nüchtern in den Mund / läſts ſie darinn zerſchmeltzen / hernach des Abends auch wieder ein.

XIII. Purgier-Säcklein und purgierende Sachen.

1. Ein gutes Laxier-Säcklein / für die Engigkeit und Verſchleimung der Bruſt.

Man nimmt der bäſten Mannæ / 3. Loth.
præparirten Lerchenſchwammen / 1. Loth.
wilden Saffran-Saamen ausgeſchält / ½. Loth.
Roßmarin-Blühe.
gedürrte Schlehen-Blühe / jedes ½. Quint.
Zimmet.
Bibernellenwurtz.
wolriechende Violwurtz.
Alantwurtz / jedes 1½. Quint.
Ferner Salbey.
Cardobenedictenkraut.
weiſſen Andorn.
Iſop / jedes ſo viel man zwiſchen 3. Fingern faſſen kan.

Alles klein zerſchnitten / und in ein ſauber Leinen Säcklein gethan / hernach in einem ſaubern Geſchirr / ein Maaß guten alten Wein darüber geſchütt / einen Tag und Nacht darüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Von dieſem trinckt man des Mittags und Abends den erſten Trunck bey dem Eſſen / jederzeit ein gutes Glaßvoll.

2. Ein Purgier-Säcklein / zur ſchwachen Leber.

Man nimmt Wegwartwurtzel / 1. Loth. kleine Roſienlein / 3. Loth.
Schwalbenwurtzel / ½. Loth. Rhabarbara / 5. Quint.

Meer-

Meerkohl/ 1. Quint.
Zimmet/ 1½. Quint.
blaue Kornblumen.
Leibfarb gedürrte Roſen/ jedes 1. Quint.
Ehrenpreiß.
Gamanderlein/ der edlen.
Odermenig.
Wermuth.
Waſſer-Bathenig/ jedes ½. Handvoll.

Dieſes alles klein zerſchnitten/ und in ein Säcklein gethan/ darüber 1. Maaß Wein gegoſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man/ wie zuvor/ Mittags und Abends/ täglich/ jedesmal bey dem Eſſen ein gutes Gläßlein voll.

3. Ein Purgier-Säcklein zum verſtopfften Miltz.

Man nimmt die Hertzſtärckende Blumen/ als:
Borragen.
Ochſenzungen.
Mertz-Violen.
Leibfarbe Roſen/ jedes 1. Scrupel.
Violwurtz/ 1. Scrupel.
weiſſen Andorn.
rothen Turbith.
Ceterach.
Tauſendgüldenkraut/ jedes 1. Quint.
Galgant.
Mußcat-Blühe/ jedes ½. Quint.
Cardobenedictenkraut/ dürr/ 1½. Quint.

Alles klein zerſchnitten in ein Säcklein gethan/ hernach ½. Maaß weiſſen Wein darüber gegoſſen/ und 12. Stund lang darüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Im Frühling und Herbſt/ wie auch ſonſten/ kan man jederzeit bey dem Mittags- und Abend-Eſſen den erſten Trunck einen guten Bechervoll darvon trincken.

4. Ein Purgier-Säcklein/ für die Hauptflüß/ ſo in die Augen und in den Halß fallen.

Man nimmt Cardomümlein.
Cubeben/ jedes ½. Quint
weiß Ingber.
Zittwer/ jedes 1. Quint.
Caſtenwurtzel/ 1½. Quint.
braune Bethonien.
Augentroſt.
Roßmarinblühe/ jedes 1. Handvoll.
Wachholderbeer/ 1. Eß-Löffelvoll.
Küchlein von Lerchenſchwam/ 3. Qu.
ausgeleſen Senetblätter/ 2. Loth.

Alles klein zerſchnitten/ unter einander vermengt/ hernach in ein ſauber Säcklein gethan/ darüber in ein ſauber Geſchirr ein Maaß Wein gegoſſen/ 24. Stund lang darüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Uſus.

Von dieſem trinckt man/ wie bey vorigen geſchehen / des Mittags und Abends den erſten Trunck bey dem Eſſen. Iſt Mittags aber am bäſten.

5. Ein Purgier-Säcklein / zu dem täglichen Fieber.

Man nimt Leibfarbe gedürꝛte Roſen.
Tauſendgülden-Blumen.
Mertz-Violen / jedes ſo viel man zwiſchen drey Fingern halten kan.
Wermuth.
Cardobenedictenkraut/ jedes 1. Handvoll.
Wegwartwurtz/ 2. Loth.
Süßholtz / 1. Loth.
Engelſüßwurtz/ ½. Loth.
Aniß.
Lerchenſchwamm.
Fenchel-Saamen/ jedes 1. Quint.
gedürꝛte Citronen- und Pommerantzen-Schalen / jedes 1½. Quint.
Zimmet.
Ingber / jedes 1. Quint.
Diagrydii, 10. Gran.
Rhabarbara der bäſten/ 1. Quint.
Senetblätter auserleſen/ 5. Quint.

Alles zerſchnitten / in ein Säcklein über Nacht in einem Geſchirꝛ/ ein Maaß guten alten weiſſen Wein darüber gegoſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man Morgens nüchtern/oder im Anfang der Mahlzeit einen guten Trunck.

Dieſer Tranck iſt auch gut

1. Zu böſem unverdäulichen Magen.
2. Wie auch zu Verſtopffung des Miltz und der Leber.

6. Ein gutes Purgier-Säcklein/ für das Grieß.

Man nimt Bibernellwurtz.
gedürꝛte Pommerantzen-Schalen.
Hauhechelwurtz / jedes ½. Loth.
Mannstreuwurtz.
Graßwurtz.
Fenchel-Saamen / jedes 1. Quint.
Ferner
Roßmarin.
braune Bethonien.
Gundelreben.
Steinreben.
Cardobenedictenkraut / jedes 1. Handvoll.
Rhabarbara / 1. Loth.

Dieſes alles gröblicht zerſchnitten / in ein Säcklein gethan/ 2. Maaß weiſſen Wein darüber gegoſſen / einen Tag und Nacht darüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Darvon bey dem Mittag- und Abend-Eſſen / nach Belieben / getruncken.

7. Ein vortrefflich Purgier-Säcklein / für einen blöden Magen.

Man nimt Cardomümlein.
præparirten Coriander.
Benedictenwurtzel.
klein Tauſendgüldenkraut Blümlein.
Cypernwurtzel / jedes 1. Quint.
Cardobenedicten.
Römiſchen Wermuth.
Bergpoley.
Katzenrepp / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
weiſſen Jngber / 2. Quint.
Pommerantzen-Schalen / 3. Quint.
Turbith der bäſten / ½. Loth.
Rhabarbara der weiſſen / 1. Loth.

Alles zerſchnitten / und gröblicht in ein Säcklein gethan / darüber 1. Maaß guten alten weiſſen Wein gegoſſen/läſts einen Tag und Nacht drüber ſtehen.

Uſus.

Von dieſem Wein trinckt man / ſo offt man will / nach Belieben.

8. Ein Purgier-Säcklein/ vor die jenigen Perſonen/ ſo keine andere purgierende Artzney einnehmen können.

Man nimt Zimmetrinden.
Rhabarbara.
Jngber / jedes 1. Quint.
Roßmarin.
Meliſſen / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
Sennetblätter / ſo rein geleſen / 3. Loth.
Lerchenſchwamm des weiſſen / 1½. Loth.

Alles klein zerſchnitten / und in ein Säcklein gethan/ darüber ½. Maaß Wein gegoſſen/ einen Tag und Nacht drüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man Mittags und Abends/ wie zuvor/ und füllets wieder mit anderm Wein auf / ſo lang es kräfftig iſt.

9. Ein Purgier-Säcklein / zu Reinigung des Geblüts.

Man nimt Benedicten- und Angelicawurtzel.
Engelſüßwurtzel.
Wegwartwurtzel.

præparirten Weinſtein.
Ingber.
Zimmet.
Galgant/ jedes 1. Quint.
præpar. Lerchenſchwam̃/ 2. Quint.
Mannæ/ 1½. Loth.
Senetblätter/ 5. Quint.
Rhabarbara/ 1. Loth.
Borragen.
Leibfarb gedürꝛte Roſen.
Mertz-Violen.
Schlehen-Blühe/ jedes ½. Quint.
Tauſendgüldenkraut mit der Blum.
Wermuth.
klein Miltzkraut.
Roßmarin.
Majoran/ jedes ſo viel man zwiſchen 3. Finger faſſen kan.
Cardobenedicten/ ſo viel man zwiſchen 2. Finger nehmen kan.

Dieſes alles klein zerſchnitten/ in ein länglicht Säcklein gethan/ darüber 1½. Maaß guten alten weiſſen Wein gegoſſen/ 24. Stund drüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man täglich bey der Mahlzeit einen ziemlichen Tiſch-Becher voll. Iſt im Frühling am bäſten.

10. Ein köſtlich Purgier-Säcklein/ zu vielen Kranckheiten dienlich.

Man nimt Bibernellenwurtz.
Engelſüß.
Benedictenwurtz.
Aniß-Saamen.
Fenchel-Saamen.
Mechoaca.
Zimmet.
Ingber.
Pom̃erantzen-Schalen.
Cappern-Schalen/ jedes 1. Quint.
Ochſenzungen-Blümlein.
Mertz-Violen.
Leibfarbe Roſen/ jedes ½. Quint.
Wegwartwurtzel/ ½. Loth.
Cardobenedictenkraut/ ½. Handvoll.
Tauſendgüldenkraut mit Blumen.
Hirſchzungen.
Pontiſchen Wermuth.
weiſſen Andorn.
ſpitzig Salbey/ jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
Sennetblätter/ 6. Quint.
Rhabarbara/ ½. Loth.

Alles klein zerſchnitten/ in ein Säcklein gethan/ in ein Geſchirꝛ/ darüber 2. Maaß alten weiſſen Wein gegoſſen/ und 24. Stund lang ſtehen laſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man Abends und Morgens/ ſo offt man will/ nach Belieben.

Nota. Dieſer Tranck 1. reinigt die Nieren. 2. Iſt gut zur Leber und Miltz/ und kan man ihn das gantze Jahr lang brauchen.

XIV. Unterſchiedliche Gurgel-Waſſer.

1. Ein gutes Gurgel-Waſſer/ für die Flüß des Haupts/ ſo das Zahnwehe verurſachen.

Man nimt Bertramwurtzel/ 1. Loth.
Roſen-Honig/ 4. Loth.
Allaun / ½. Loth.
Salbey.
Spitzig Wegrich.
Herbſt-Roſen.
Hartrigel mit den Blumen / jedes ½. Handvoll.
Dieſe Stück in Wein und Waſſer ohngefehr ½. Maaß zuſammen geſotten.

Uſus.

Wann mans brauchen will/ ſo macht man es warm/ und ſchwanckt den Mund damit. Man kans auch eine Zeitlang im Mund halten. Es ziehet den Schleim aus / und ſtillet den Schmertzen.

2. Ein ander Gurgel-Waſſer bey groſſem Zahnwehe.

Man nimt Bertramwurtzel.
Maſtix / jedes 1. Quint.
weiſſen Jngber.
Nägelein / jedes ½. Quint.
Allaun / 1½. Quint.
Wachholder-Beer / 1. Eß-Löffelvoll.
Dieſes alles gröblicht zerſtoſſen / hernach dieſes Pulvers einen Fingerhutvoll in ein Bechervoll weiſſen Wein gethan / und warm gemacht / und durch ein Tüchlein abgeſiegen.

Uſus.

Mit dieſem ſpühlet man die hohlen Zähne aus / muß warm gebraucht werden.

Nota. Hierbey iſt zu mercken/ daß die hohlen Zähne müſſen ausgezogen/ und durch bequeme Mittel getödtet werden / ſonſten kommt der Schmertz wieder.

3. Ein Gurgel-Waſſer für die Mundfäule.

Man nimmt Löffelkraut.
Bachbungen / jedes 1. Handvoll.
weiſſen Senff-Saamen / ½. Loth.

gedürrte

gedürrt Meerrettichwurtzel / 1. Loth.

Dieſes ſiedet man in einer halben Maaß Wein und halbe Maaß Waſſer / bis auf den dritten Theil ein.

Uſus.

Mit dieſem ſchwenckt man den Mund zum öfftern aus.

Nota. Wann man im Winter obige Kräuter nicht friſch haben kan / ſo nimmt man diſtillierten Brunnenkreß und Hartriegel-Waſſer / eines ſo viel als des andern / durch einander geſchütt / und den Mund zum öfftern damit ausgeſpühlet.

Oder:

Man nimmt friſchen grünen Korn-Saat / ſtöſt denſelbigen / und zwingt den Safft darvon aus / mit dieſem den Mund gegurgelt / und das Zahnfleiſch offt damit beſtrichen.

4. Ein Gurgel-Waſſer / zu einem wunden Halß.

Man nimmt Roßmarin.
Spitzige Salbey.
Egelkraut / jedes 1. Handvoll.

Siedet alles in ſüſſer Milch.

Uſus.

Den Halß zum öfftern damit warm gegurgelt.

5. Ein Gurgel-Waſſer / für die Bräun.

Man nimmt Iſopen.
Salbey.
Rauten / jedes ſo viel als man mit einer geſchloſſenen Hand halten kan.
weiſſen Hunds-Koth / einer Welſchen Nuß groß.

Gieſſet darüber eine Maaß Waſſer / und Eſſig eine Eyerſchaal voll / läſts $\frac{3}{4}$. Stund lang ſieden / und ſeyhet es durch ein Tüchlein / rührt einen Löffelvoll Honig darunter / nachdeme es geſotten / ſo ſchaumet man es ab.

Uſus.

Mit dieſem Gurgel-Waſſer ſolle ſich der Krancke zum öfftern gurgeln.

Oder:

Man nimmt Braunellen-Waſſer.
Salbey-Waſſer.
Rauten-Waſſer / jedes 8. Loth.

Darzu thut man Roſen-Waſſer.
Maulbeer-Saafft / jedes 2. Loth.

Wen-Eſſig/ 1. Löffelvoll.

Machts warm/ und gurgelt ſich damit.

6. Ein Gurgel-Waſſer für den Schlag.

Man nimmt Roßmarin-Waſſer.
gelb Violen-Waſſer.
Poley-Waſſer.
Lavendel-Waſſer/ eines ſo viel als des andern.

Miſchet alles durch einander.

Uſus.

Mit dieſem Gurgel-Waſſer den Mund zum offtern damit ausgeſpühlet.

7. Ein ander Gurgel-Waſſer/ weme die Sprach entfallen von dem Schlag.

Man nimmt Pommerantzen-Schalen/ 1. Loth.
ſpitzige Salbey.
Schlüſſelblumen.
Roßmarin.
braune Bethonien/ jedes 1. Handvoll.

Dieſe Stück alle in einer halben Maaß Wein geſotten.

Uſus.

Von dieſem Gurgel-Waſſer/ ſo warm als man es leiden kan/ in den Mund genommen/ darinn behalten/ und damit gegurgelt/ je öffter/ je bäſſer.

Nota, Man ſolle auch ſchwartze Lamm-Woll in Camillen-Oel röſten/ ſelbige zwiſchen einem Leinen Tuch einſchlagen/ und warm auswendig um den Halß binden. Wanns kalt worden/ wieder wärmen/ und diß zum öffternmal thun.

8. Ein Gurgel-Waſſer/ für die Geſchwulſt der Mandeln im Halß.

Man nimmt braune Halß-Roſen/ 5. Stück.
Feigen/ 4. Stück.
Roſienen/ 1. Loth.
klein geſchnitten Süßholtz/ ½. Loth.

Dieſes alles in friſcher Milch geſotten/ hernach durch ein Tüchlein geſiegen/ und darzu ein paar Löffelvoll Roſen-Safft gethan.

Uſus.

9. Ein

9. Ein Gurgel-Waſſer / weme das Zäpfflein herab geſuncken iſt.

Man nimmt Brombeern-Laub.
ſpitzige Salbey.
Braunellen.
Alaun / ein wenig.
Honig / 1. Löffelvoll.
weiſſen Hunds-Koth / einer Caſtanien groß in ein Tüchlein gebunden.

Gieſſet darüber halb Wein und halb Waſſer / läſts ſieden.

Uſus.

Damit den Halß zum öfftern warm gegurgelt.

10. Ein Gurgel-Waſſer / für hitzige Geſchwulſt der Kehlen.

Man nimmt Salbey / ſo ein wenig gedürrt ſeyn ſolle. Thut darzu weiſſen Hunds-Koth / 1. Quint / gieſſet gute Milch darüber / läſts mit einander etwas auffſieden / ſeihet es hernach durch ein Tuch.

Uſus.

Damit gurgelt man den Mund zum öfftern warm / und nimmt ein ſtücklein weiſſen Candelzucker unter die Zungen.

XV. Brechende Artzneyen.

1. Ein Brech-Träncklein / für das viertägliche Fieber.

Man nimmt Haſelwurtz / vermiſcht mit einer Brühe oder Malvaſier.

Oder:

Man nimmt gepülverte Haſelwultz / 1. Quint / oder ſo viel derſelben geſtoſſene Blätter / vermiſcht mit ſaurem Honig-Syrup und ein wenig Malvaſier / machts zu einem Träncklein.

Uſus.

Beyde nimmt man lauwarm ein.

2. Ein gemeines Brech-Träncklein.

Man nimmt Baum-Oel / 2. Loth.
geſotten Gerſten-Waſſer / 6. Loth.
Rauten-Eſſig / 2. Loth.

Vermiſchts durch einander.

Uſus.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten lauwarm zu trincken.

3. Ein ander Brech-Tråncklein.

Man nimmt Köhlkraut / in heiß ſiedend Waſſer eine Weil drüber ſtehen laſſen / thuts wieder heraus / zwingt den Safft durch ein Leinen Tüchlein / låſts über Nacht in einem Geſchirr ſtehen / des andern Tags thut man zu 8. Loth dieſes Saffts ein wenig geſtoſſen Kümmel und Saltz.

Uſus.

Wann man nun dieſes brauchen will / ſo ſolle man den Abend zuvor nichts eſſen / frühe Morgens aber nüchtern nimmt man ein Gläßlein voll von dieſem Tråncklein / und gehet im Haus oder Gemach ein paar Stund auf und ab / ſo wird es bald anfangen zu operiren.

4. Ein Brech-Tråncklein / ſo man etwas Gifftiges geeſſen hat.

Man macht eine Lauge von Reb-Aſchen / nur mit Brunnen-Waſſer / nicht gar zu ſtarck. Darvon nimmt man ein halb Trinck-Gläßlein voll / thut darzu Saltz / 1. Quint.
Eſſig / 2. Löffelvoll.
Baum-Oel / 3. Löffelvoll.
Alles durch einander vermiſcht.

Uſus.

Man machts laulicht warm / und trinckts.

5. Ein ander gutes und geringes Brech-Tråncklein.

Man nimmt die mittelſte Rinde vrn einer grünen Holderwurtz / ſo viel man mit drey Fingern faſſen kan. Gieſſet darüber ein wenig Wein / zwingt den Safft durch ein Leinen Tüchlein.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken / nicht zu viel und nicht zu wenig.

XVI. Allerley Pulver und Triſeneyen.

1. Ein vortreffliches Pulver / für Engbrüſtigkeit / Huſten und kurtzen Athem.

Man nimmt gedürrte Fuchs-Lungen / 2. Loth.
præparirten Schwebel / 1. Loth.

Alant-

Alantwurtz / 6. Loth.
Süßholtz.
Candelzucker / jedes 3. Loth.
Penedzucker / 6. Loth.

Alles zu reinem Pulver geſtoſſen / in einer trocknen Schachtel verwahrt zum Gebrauch.

Uſus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern einer Bohnen groß / mit ein wenig Roſen-Conſerva.

Oder:

In einem Ey / ſo in heiſſer Aſchen gebraten. Und diß ſolle man täglich continuiren.

2. Ein gutes Haupt-Pulver / für die Flüß.

Man nimmt Cubeben / 1½. Loth.
Alantwurtz.
Kümmel / jedes 3. Quint.
guten Hutzucker / 2. Loth.

Alles zu Pulver unter einander vermenget.

Uſus.

Von dieſem nimmt man in der Woche zwey oder dreymal / auf gebähten Weckſchnitten in Wein / und den Wein getruncken.

3. Ein gutes Magen-Pulver.

Man nimmt Römiſchen Kümmel.
Fenchel-Saamen.
Zitwer.
weiſſen Ingber.
Nägelein.
Galgant.
Mußcat.
Rhabarbara / jedes 1. Loth.
Senetblätter.
Candelzucker / jedes 3. Loth.

Alles klein geſtoſſen zu Pulver / unter einander vermengt.

Uſus.

Von dieſem nimmt man eine Bohnen groß / zu Morgens auf geröſten Brod ein im Wein / und eine halbe Stund lang darauf gefaſtet.

Nota. Wann dieſes Pulver / wegen der Rhabarbara / ſehr purgieren möchte / kan man ſelbige wol darvon laſſen / oder aber nur über den zweyten oder dritten Tag brauchen.

4. Ein Pulver / zur Stärckung der Gedächtnuß.

Man nimmt Zucker / 2. Loth.
Zittwer / ½. Loth.
Saffran.
Cubeben / jedes 1. Quint.
Nägelein / ½. Quint.

Alles klein geſtoſſen zu Pulver / unter einander vermiſcht.

Uſus.

Alle Morgen 1. Quint darvon eingenommen / vertreibt den Schwindel / und ſtärckt die Gedächtnuß.

5. Ein Pulver vor eine heiſere Stimme.

Man nimmt weiſſe Violwurtz.
Iſopblätter.
Süßholtz.
Penedzucker / jedes ſo viel man will.

Machts durch einander zu Pulver.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens frühe nüchtern ½. Löffelvoll.

6. Ein gutes Pfaffenfutter / für einen kalten Magen.

Man nimmt friſch Süßholtz / klein würfflicht geſchnitten und gedürret.
Calmuß.
Galgant.
Nägelein.
Mußcat-Blühe.
Mußcat-Nüß.
Ingber / jedes 1. Quint.
Zimmet / ½. Loth.

Dieſe Stück alle gröblicht zerſchnitten.

rauen Aniß / 1. Loth.
Fenchel / 2. Loth.
Cubeben / ½. Loth.
Cardomümlein / 1½. Qu.
Coriander / ſo zuvor in Eſſig geweicht / ½. Loth.
Aniß.
Fenchel.
Coriander.
Cubeben / jedes überzuckert / 2. Loth.
Kümmel / 1. Loth / auch überzuckert.

Alles unter einander vermiſcht / und in einer Schachtel verwahrt.

Uſus.

Dieſes kan man nach dem Eſſen / Morgens und Abends / nach Belieben nehmen / und im Munde fein zerkäuen.

7. Ein

7. Ein Pulver/ zur Stärckung des Geſichts.

Man nimmt Fenchel / 2. Loth.
Aniß / ½. Loth.
gelben Senff.
Kümmel.
Coriander/ ſo zuvor über Nacht in Eſſig geweicht/ jedes ½. Qu.
Zimmet / 1. Quint.
Galgant.
Nägelein.
Mußcat-Nuß.
Ingber.
Cubeben.
Cordamümlein.
Calmuß / jedes ½. Quint.
Augentroſt mit den Blümlein.
Baldrianwurtzel/ jedes 1. Loth.
Edle Salbey.
Roßmarin.
Gemſenwurtzel/ jedes ½. Quint.

Dieſe Stücke alle klein zerſtoſſen / darunter auch geſtoſſen Zucker / nach Belieben/ gethan/ und in einer Schachtel verwahret.

Uſus.

Von dieſem Pulver alle Abend / ehe man ſchlaffen gehet / eine gute Meſſerſpitz voll genenommen.

8. Ein bewehrtes Pulver / für die rothe Ruhr.

Man macht ein lang ſtück Stahl glühend / hält daran einen rohen Schwebel/ wie man in den Krämen feil hat / ſo wird der Stahl anfangen zu flieſſen. Dieſen läſt man in eine untergeſetzte Schüſſel durch rothen Wein fallen / hernach darvon abgeſiegen / trocknen laſſen / und zu einem ſchwartzen Pulver zerſtoſſen.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten den dritten Theil eines Quintleins/ mit ein wenig rothen Wein oder Quitten-Safft vermiſcht/ ein.

Nota. Etliche machen anfänglich den Stahl glühend / löſchen ſelbigen in ungeſaltzen Speck oder Schweinen Schmaltz zum andern oder drittenmal ab/ procediren damit alsdann ferner/ wie oben gemeldet.

9. Ein Pulver / für das Grieß.

Man nimmt gülden Widerthon.
Pfriemen-Saamen.
Meſpelkern.
gedürrte Eycheln.
Eyerſchalen.
Krebszungen / eines ſo viel als des andern.

Stöſſet alles zu reinem Pulver.

Uſus.

Hiervon giebt man alle Morgen dem Krancken eine halbe Nußſchal voll / mit ein wenig warme Brühe / oder ein paar Löffelvoll Wein zu trincken ein.

10. Ein gutes Pulver für die Waſſerſucht.

Man nimmt rothen Beyfuß.
Wermuth.
Wachholderſtauden.
Bohnenſtroh.
Pfriemen / eines ſo viel als des andern ziemlich viel.

Brennt es auf einem ſaubern Herd zu Aſchen / rädet es durch ein enges Sieblein / alſo daß keine Kohlen darinn bleibe.

Von dieſer Aſche nimmt man eine Handvoll / thuts in ein Säcklein / gieſſet darüber ſchlechten weiſſen Wein / läſts einen Tag und Nacht darüber ſtehen.

Uſus.

Hiervon ſolle der Patient ſtättig trincken / ſo gehet das Waſſer durch den Urin fort.

11. Ein geringes Pulver für den Schwindel.

Man nimmt Mußcat-Blühe / ½. Loth.
Cubeben / ſo friſch ſeyn ſollen / 2. Loth.
Hutzucker / des feinen / 5. Loth.

Stöſt alles zu Pulver / verwahrts in einer trocknen Schachtel.

Uſus.

Von dieſem Pulver nimmt man Morgens und Abends eine Meſſerſpitz voll / und hält die Naſe eine Weile zu / damit der Geruch darvon deſto bäſſer in den Kopff ſteigen könne. Auch / ſo man will / kan man ein Löffelvoll Poley- oder Majoran-Waſſer darauf trincken.

12. Ein Pulver für die Gelbſucht.

Man nimmt gedürrten Gänßdreck.
Saffran / das dritte Theil eines Quintleins.

Hieraus macht man ein zartes Pulver.

Uſus.

Dem Patienten giebt man von dieſem Pulver drey Morgen nach einander eine halbe Nußſchalvoll / und läſt denſelbigen aus einem gelben Wachs-Becher trincken.

13. Ein

13. Ein bewehrtes Pulver / für allerley Gifft.

Man nimmt Baldrianwurtzel / 4½. Quint.
Schwalbenwurtz / 2. Loth / oder
Engelſüß / 3. Loth.
Meiſterwurtz / oder
Heil. Geiſtwurtz / und
Eybiſchwurtz / jedes 4. Loth.
Brenn-Neſſelwurtz / 2. Loth.
Angelicawurtz / 8 Loth.
Die Schalen oder Rinden von Kelberhalßwurtz / 3. Loth.
Einbeer / 12. Stück.
Einbeerblätter / 30. Stück.

Die Wurtzeln und Kräuter ſollen alle im 30. gegraben und geſamlet werden.

Dieſes thut man alles in einen neuen verglaͤſten Hafen. Gieſſet darüber guten Wein-Eſſig / alſo daß derſelbige 3. oder 4. queere Finger darüber gehe. Verklebt den Hafen wol / und laͤſts 1. Stund lang ſieden. Seyhet hernach den Eſſig darvon ab / und dürret die Wurtzel in einer Stube / die nicht zu warm / auf einem Sieb / ſtoͤſts hernach zu reinem Pulver.

Uſus.

Wann man vermeint / daß man Gifft bekommen / ſo ſolle man von dieſem Pulver ½. Quintlein einnehmen / ſo man aber gewiß weiß / daß man Gifft bekommen / ſo muß man 1. Quintlein nehmen.

Wann mans trocken nehmen kan / ſo iſt es ſehr gut / und ſolle man ein Becher Wein darauf trincken.

So man es aber nicht trocken nehmen koͤnte / ſo ſolle mans in einem guten Trunck Bier oder Wein einnehmen.

14. Ein Pulver für das Rothlauff.

Man nimmt Tormentillwurtzel / und
Agley-Saamen.

Machet alles zu einem Pulver / und verwahrts in einer trocknen Schachtel.

Uſus.

Von dieſem giebt man dem Patienten ½. Quint in Saurampffer- oder Erdrauch-Waſſer ein / und laͤſt ihn darauf ſchwitzen.

15. Ein gutes Pulver für die Peſt.

Man nimmt von Eppich die grünen Beer oder Koͤrner / machts über einem Kohlfeuer in einem Eyſern Loͤffel dürr / ſtoͤſt ſelbige hernach zu Pulver / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

Von dieſem Pulver giebt man mit Wein oder Eſſig vermiſcht.
Einem Mann 2. Goldgülden ſchwer.

Einer Weibsperſon / 1. Quint.
Einem Kind / ½. Goldgüldenſchwer.

Hernach ins Bett gelegt / warm zugedeckt ; ſo bekommt man einen ſtarcken Schweiß.

16. Ein Pulver für das Fieber.

Man nimmt langen Pfeffer.
Calmuß.
Paradißkörner.
Ingber / jedes 1. Quint.
rothen Balſam / 12. Quint.

Man ſtöſt jedes beſonder / mengts hernach durch einander / und verwahrts.

Uſus.

Wann den Krancken das Fieber anſtöſt / ſo giebt man von obigem Pulver 2. Haſelnuß groß in ein wenig ſauren Wein-Eſſig / 3. Morgen nach einander / und läſt ihn 2. Stund lang darauf faſten.

Nota. Einem Kind ſoll man nur einer Bohnen groß geben.

17. Ein Pulver für die Würm.

Man nimmt ausgeſchälten Citronen-Saamen.
Wurm-Saamen.
Purtzel-Saamen / jedes 1. Scrupel.
gebrannt Hirſchhorn / 1. Quint.
Diptam.
Rhabarbara / jedes ½. Quint.

Alles zu reinem Pulver gemacht / und untereinander vermiſcht.

Uſus.

Darvon giebt man einem vierjährigen Kind ½. Quintlein / mit Violen-Safft vermiſcht / Morgens frühe nüchtern / läſts etliche Stund lang darauf faſten.

18. Ein Pulver für das Abnehmen.

Man ſamlet im Mayen Fünfffingerkraut.
Gundelreben / eines ſo viel als des andern.

Alles gedürrt / abſonderlich abgewogen / hernach unter einander vermiſcht / zuvor gepülvert.

Thut ferner darzu ſo viel Majoran / ſo viel als beyde Kräuter geweſen / auch gedürrt und gepülvert / und unter die vorige gemengt / hernach verwahrt.

Uſus.

Hiervon giebt man einem alten Menſchen 9. Tag nach einander / jedes Tags zweymal ſo viel / als man zwiſchen 3. Fingern faſſen kan / Abends und Morgens mit Agley-Waſſer oder Quitten-Safft ein.

Nota.

Nota. Für ein Kind nimmt man nur halb ſo viel.

19. Ein Pulver für ſtättiges Hauptwehe.

Man nimmt Wacholderbeer.
Welſche Nüß.
Galläpffel.
Schwebel.
weiſſen Weyrauch.
Maſtix / eines ſo viel als des andern.

Stöſt jedes beſonder / machts zu Pulver / unter einander vermiſcht.

Uſus.

Von dieſem Pulver nimmt man eine halbe Nußſchal voll / thut ſo viel Stärck-Meel darzu / machts mit Eyerweiß zu einem Säcklein / auf zwey kleine Papierlein geſtrichen / und auf beyde Schläff gelegt / des Abends / hernach Morgens mit warmen Wein oder Speichel aufgeweicht / und wieder friſches aufgeſtrichen / und übergelegt / und damit continuiret / bis die Schmertzen nachgelaſſen.

20. Ein Pulver für die ſchwere Noth / das Marggrafen-Pulver genannt.

Man nimmt 30. Blätlein fein geſchlagen Gold.
præparirte Perlein.
rothe und weiſſe Corallen.
weiſſen Agſtein.
Hirſchhorn.
Helffenbein / jedes ½. Loth.
Peonien-Saamen / ſo geſchälet ſeyn ſolle / 1. Loth.
Peonienwurtzel gedürrt / 2. Loth.
Eychenmiſpel.
Helffenbein / ſo geſchabt.
Elendklauen / jedes ½. Loth.

Alles zu reinem Pulver geſtoſſen / unter einander vermiſcht / hernach in einer trocknen Schachtel / ſo mit Papier gefüttert / verwahrt.

Uſus.

Dem Patienten giebt man darvon ½. Quint ſchwer / mit ſchwartz Kirſchen-Waſſer oder braun Bethonien-Waſſer vermiſcht / ein / alle Wochen zum wenigſten einmal / und läſt ihn 24. Stund lang darauf faſten.

II. Von unterſchiedlichen Triſeneyen.

1. Ein guter Magen-Triſeney.

Man nimmt Jngber / ½. Loth.
Zimmet / 1. Loth.

Lorbeern/ 10. Stück.
Cardemümlein.
Galgant.
Nägelein.
Mußcat-Blühe/ jedes 1. Quint.

Alles klein geſtoſſen/ und unter einander vermiſcht/ darzu zweymal ſo viel Hutzucker/ und in einer Schachtel verwahrt.

Uſus.

Morgens frühe nüchtern nimmt man von dieſem eine halbe Nußſchal voll/ auf gebäheten Weckſchnitten in Wein geweicht/ ein.

2. Ein anderer Triſeney bey dem Eſſen.

Man nimmt Cubeben.
Mußcat-Blühe / jedes 1. Quint.
Nägelein/ 2. Quint.
Zimmet/ 1. Loth.

Stöſt alles gantz klein / mit $\frac{1}{2}$. Pfund geſtoſſen weiſſen Hutzucker unter einander vermengt.

Uſus.

Von dieſem nimmt man einen guten Löffelvoll/ in eine Schüſſel auf den Tiſch mit Wein vermengt / und darinn das Brod oder andere Speiſen vermengt / wann man iſſet.

3. Eine köſtliche Krafft-Triſeney.

Man nimmt Citronen-Schalen / $\frac{1}{2}$. Loth.
præparirten Coriander/ 1. Loth.
Kümmel.
Fenchel.
Süßholtz/geſchabt oder geſchnitten / jedes 2. Loth.
guten Zimmet/ $1\frac{1}{2}$. Loth.
Cubeben / 1. Quint.
Galgant.
Nägelein / jedes 2. Quint.
Mußcat-Blühe.
Mußcat-Nuß/ 3. Quint.
Calmuß / 4. Quint.
weiſſen Imber / 5. Quint.
Ferner / ſo man will /
von gutem Biſam/ 4. Gran.
Ambræ Gryſeæ, 6. Gran.

Jedes beſonder zu einem Pulver / hernach unter einander vermengt / und/ ſo viel als obige Stücke mit einander wiegen / weiſſen Candelzucker darzu gethan.

Uſus.

Darvon Morgens nüchtern / auf geröſten und in Wein eingeweichten Weckenſchnitten eingenommen.

4. Ein

4. Ein Laxier-Triſeney für das Magen-Fieber.

Man nimmt Jngber.
Zimmet.
Nägelein / jedes 1. Qu.
friſche Sennetblätter / 1. Loth.
weiſſen Hutzucker / 2. Loth.

Alles unter einander geſtoſſen zu einem Pulver/und zum Gebrauch verwahrt.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten alle Morgen nüchtern/auf einem gebähten Weckſchnitten in Wein eingedaucht/ 1. Löffelvoll / läſt ihn 2. Stund lang darauf faſten.

5. Ein vortrefflich Triſeney / für ſchwangere Weiber/ ſo Schrecken eingenommen haben/oder zur Stärckung der Frucht.

Man nimmt von einem Hirſchcreutz.
Fenchel-Saamen.
Mußcat-Nuß.
Nägelein.
Galgant.
Jngber / jedes ½. Loth.

Alles klein unter einander geſtoſſen und vermengt / darzu ſo viel Zucker als obiges wigt/ hernach in eine Schachtel verwahrt.

Uſus.

Hiervon ſolle die Frau Morgens nüchtern ein klein Löffelvoll / auf gebähten Brodſchnitten in Malvaſier / oder ſonſten in gutem weiſſen Wein geweicht/ eſſen/ und eine Stund darauf faſten.

Nota. Die Frau mag ſolches auch/ nach Belieben/ in einer Suppe/oder anderer guten Brühe / einnehmen.

XVII. Etliche Magiſteria.

Dieſes ſeynd durch die Apothecker-Kunſt ſonderbare köſtliche Artzneyen/ ſo im Fall der Noth/ wann dieſelbige recht præpariret ſeynd/groſſe Krafft haben/ und dem Menſchen in vielerbey Fällen und Zuſtänden / nechſt Göttlicher Hülffe/ wiederum zurecht helffen.

Wie man aber ſolche auf vielerley Weiſe zurichten könne und ſolle/ wollen wir jetzo auf eine Seite ſetzen/ und/ zu Verhütung fernerer Weitläufftigkeit / nur kürtzlich nachfolgende Stücke / ſo in unſerer Haus-Apotheck nicht wol können ausgelaſſen werden / kürtzlich anzeigen/ worzu dieſelbige dienlich/ und wie ſie ſollen appliciret werden.

Ein Magiſterium

1. Von Perlen.

1. Dieſes dienet zu ſchweren Kranckheiten.
2. Widerſtehet dem Fieber.
3. Iſt für die ſchwere Sucht.
4. Benimmt den Schwindel.
5. Stillet die Ohnmachten.
6. Verhindert das Hertzzittern.
7. Stärckt das Hertz / und
8. Die ſchwache Frucht in Mutterleib.

Uſus.

Hiervon nimmt man ½. Scrupel oder 7. Gran in Meliſſen- oder Borragen-Waſſer ein.

2. Von rothen Corallen.

1. Dieſes dienet in der rothen Ruhr / und
2. Durchlauff.
3. Stillet das hefftige Bluten der Wunden und Naſen.
4. Stärckt das Haupt/
5. Hertz und
6. Magen.
7. Iſt eine gute Hülff in den Gichten und der ſchweren Noth.
8. Stillet die Ohnmachten.
9. Verſtopfft die Gülden-Ader.
10. Wehret den Mißgeburthen.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten von 10. bis 12. Gran in Roſen-Waſſer.

3. Von Krebsaugen und

4. Kaulperſteinen.

Dieſe beyde haben nachfolgende Wirckungen:

1. Treiben den verſtopfften Urin.
2. Seynd gut wider den Nieren- und
3. Blaſenſtein.
4. Lindern das Seitenſtechen.

Uſus.

Uſus.

Darvon nimmt man/ im Fall der Noth / ½. Scrupel in Steinbrech-oder im Seitenſtechen in Cardobenedicten-Waſſer ein.

XVIII. Von Conſerven-Zucker.

Wir haben oben in der Claſſ. XXX. vom Confect und Zuckerwerck/ fol. 787. bis 793. Anweiſung gethan/ wie die Hausmutter unterſchiedliche Conſerven zurichten könne.

Wie man aber ſelbige zur Artzney und in unterſchiedlichen Kranckheiten oder Zufällen brauchen könne/ hieher verſpahren wollen. Setzen alſo zum Uberfluß nachfolgende wenige:

1. Eine gute Conſerve zu blödem Haupt.

Man nimmt Citronen-Safft und
Majoran-Zucker / jedes 3. Loth.
Roßmarin-Zucker / 5. Loth.
Diamoſchi dulcis,
Lætitiæ Galeni, jedes ½. Quint.
des bäſten Vitriol-Oel / 3. Tröpfflein.
Dieſes alles macht man zu einer Latwerge / und verwahrts.

Uſus.

Darvon iſſet man Abends und Morgens einer Haſelnuß groß/ und trinckt bisweilen 1. Löffelvoll Zimmet- oder Majoran-Waſſer darzu.

2. Eine gute Conſerve, für die Würm.

Man nimmt Pfirſing-Blühe / ½. Pfund / ſtöſt ſelbige gantz klein in einem Mörſer / thut darzu 1½. Pfund weiſſen Canarizucker/ und verwahrts in einem Zucker-Glaß.

Uſus.

Von dieſer Conſerva giebt man alten und jungen Leuten Morgens und Abends einer Welſchen Nuß groß/ darvon ſterben die Würm / und machen einen gelinden Stuhlgang.

3. Eine gute Conſerve, für die Schwindſucht.

Man nimmt weiſſen Zucker / 2. Pfund.
Gieſſet darüber ein wenig Roſen-Waſſer/ läſts zu rechter Dicke ſieden/ thut darzu rothe und Leibfarbe Roſen/ ¾. Pfund.

Dieſe hackt man klein / und vermiſcht es wol über dem Feuer / thuts hernach in ein Glaß / wol verbunden / etliche Tage an die Sonne geſetzt.

Dieſes iſt auch dienlich für einen böſen Halß.

Uſus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern einer Welſchen Nuß groß.

4. Eine gute Conſerve, für ſtinckenden Athem / ſo von verderbtem faulen Magen herkommet.

Man nimmt von den harten Winterbirn / die ſich fein roth und weich ſieden laſſen / ſchälet dieſelbige / und zerſchneidet ſie in 4. Stück / thuts in einen Hafen / ſchüttet darüber halb Wein und halb Waſſer. Nachdeme ſie nun genug weich geſotten / ſo treibt mans durch einen Kuchen-Seiher mit einem Koch-Löffel / gleichwie man mit den Quitten pflegt umzugehen.

Von dieſen durchgetriebenen Birn nimmt man 2. oder 3. Pfund / thut darzu weiſſen Hutzucker / 4. Pfund / ſchüttet darüber

Roſen-Waſſer / 1. Becherlein voll.

Rührt alles wol durch einander / und läſts über einem Kohlfeuer zur rechten Dicke einſieden / thut ferner nachfolgende Stücke darzu:

Pommerantzen- und Citronen-Schalen.
Cubeben / jedes 1. Quint.
Zimmet und Ingber / jedes ½. Loth.
Nägelein / 1. Loth.
Mußcat-Nuß / 3. Stück.
Ferner / ſo man will / von gutem Biſam / 4. Gran.

Dieſes alles zu vorigem über dem Feur durch einander gerührt / und zu einer Conſerve gemacht / hernach ausgeſchütt / in Schachteln oder Zucker-Gläſern verwahrt zum Gebrauch.

Uſus.

Von dieſer Conſerve nimmt man alle Morgen einer Welſchen Nuß groß in den Mund / läſts gemählich darinn zergehen. Man ſolle aber zuvor den Mund mit Roſen- oder Salbey-Waſſer ausſpühlen.

Nota. Dieſes verhütet / daß die Speiſe im Magen nicht verfaulet / und ſtopffet nicht ſo ſehr als die Quitten-Latwerg / macht einen lieblichen Athem.

5. Eine Weiber-Conſerve, wann ſie ihre Zeit zuviel haben.

Man nimmt præparirten Blutſtein. geſtoſſen

geſtoſſen Perleinmutter.
rothe Corallen / jedes 1. Quint.
rothe Roſen.
gedürret Granatäpffel-Blühe.
Neſſel-Saamen / ſo 24. Stund in Eſſig geweicht / und trocken worden / jedes ½. Quint.

Dieſes alles klein zerſtoſſen / hernach vermiſcht mit
alten Roſen-Zucker / 6. Loth.
Vitriol-Oel / 4. Tropffen.

Verwahrts in einem Zucker-Glaß zum Gebrauch.

Uſus.

Darvon ſolle die Frau Morgens und Abends einer Welſchen Nuß groß eſſen / und allezeit ein wenig roth Eychenlaub-Waſſer darauf trincken.

XIX. Von unterſchiedlichen Confect-Täfelein.

Hiervon hat die Hausmutter zu wiſſen / daß wir oben in der Claſſ. XXX. fol. 793. von neunerley Sorthen allerhand guten Zältlein / zum Confect gehörig / Anweiſung gethan. Damit aber auch in dieſem Stück in unſerer Haus-Apotheck nichts ermangeln möge / ſo wollen wir zum Uberfluß noch etliche wenige / ſo zur Artzney dienlich / kürtzlich nachfolgender Geſtalt beyſetzen.

1. Gute Confect-Zeltlein / zu Stärckung des Haupts.

Man nimmt Galgant.
Mußcat-Blühe.
Jngber.
Nägelein / jedes 1. Quint.
Zimmet / ½. Loth.
Cubeben / ½. Quint.

Dieſe Stück alle ſtöſt man klein durch einander. Nimmt hernach
Zucker / 1. Pfund.

Thuts in eine Möſſinen Pfannen / ſchüttet darüber Majoran-Waſſer / ſetzts übers Feuer / läſts genugſam ſieden / rühret alsdann obige Species darein / thut darzu 4. Tropffen Roßmarin-Oel / gieſts aus / macht Zeltlein darvon / läſts trocknen / und verwahrts.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens und Abends / nach Belieben / 1. oder 2. läſts gemächlich im Munde zergehen.

2. Zeltlein / für den Schwindel.

Man nimt vier nachfolgende Stück / ſo alle mit Zucker überzogen ſeyn ſollen:
Aniß.

Kümmel.
Coriander.
Fenchel / eines ſo viel als des andern.
Vermiſcht alles durch einander.

Uſus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern ein klein Eß-Löffelvoll/ trinckt darauf eine Nußſchalvoll des rechten unverfälſchten Wein-Brandenwein / und zerkäuet alsdann 4. oder 5. Cubeben im Mud/ und eine Weile darinn behalten / ſo ziehet es den Schleim aus / ſo neben den Cubeben auszuſpeyen iſt.

3. Zeltlein / für die Schwindſüchtige.

Man nimmt friſche ſüſſe Mandelkern / 2. Loth.
grüne ausgeſchälte Piſtatien / 3. Loth.
auserleſen Pinen-Nüßlein / 4. Loth.
Dieſes alles klein zerſchnitten. Thut darzu
præparirte Perlein / 1. Quint.
fein geſchlagen Gold / 12. Blätlein.
Zerläſt hernach 1. Pfund Canari-Zucker in Roſen- und ein wenig Zimmet-Waſſer / rührt obige Species darunter/ macht Zeltlein / nach Belieben / daraus / verwahrts in einer trocknen Schachtel.

Uſus.

Von dieſen nimmt man / ſo offt man will / etliche nach einander / läſts gemächlich im Munde zergehen.

4. Confect-Zeltlein / zu Stärckung der Natur.

Man nimmt der friſchen Pinen-Nüßlein / ſäubert und ſchälet dieſelbige/ 8. Loth. Zerläſt hernach 1. Pfund Zucker / des bäſten / in Roſen- und Zimmet-Waſſer / bis daß er faſt ſpinnet / wie wir oben bey der Läuterung des Zuckers Anweiſung gethan haben. Nimmts vom Feuer / und rührt es ſtättig mit einer Spatel / thut allgemach obige Pinen-Nüßlein darein/ ſetzts wieder übers Feur / kochts zur rechten Dicke ein/ bis daß der Zucker anfängt hart zu werden. Formieret daraus alsdann Zeltlein oder Wecklein/ nach Belieben/ läſts trocknen / und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

Hiervon nimmt man Morgens nüchtern / und Abends vor dem Schlaffengehen / ſo viel man beliebt / trinckt darauf ein wenig Malvaſier/ oder guten alten Wein.

5. Con-

5. Confect-Zeltlein / für den Huſten.

Man nimmt geſtoſſen Süßholtz / 1. Loth.
Fœnum Græcum, oder Griechiſch Heu / ½. Loth.
Penit-Zucker / nach Belieben.

Macht darnach einen Taig von Tragant / ſo in Zimmet- oder Jſop-Waſſer zergangen / von dieſem nimmt man einer Welſchen Nuß groß / ſtöſſet alles in einem Mörſel zu einem ſchönen zarten Taig / thut etliche Tröpfflein 3. oder 4. Aniß-Oel darzu / formiert daraus die Zeltlein / läſts trocknen.

Uſus.

Von dieſen nimmt man / ſo offt man will / ein paar in den Mund / läſts zergehen / uud langſam zerſchmeltzen.

6. Krafft-Zeltlein.

Man nimmt Citronen-Rinden.
Nägelein / jedes ½. Quint.
Paradißholtz
Mußcat-Blühe / jedes 1. Quint.

Zerſchneidet die Mußcat-Blühe und Citronen-Rinden klein / die übrige Stück ſtöſt man zu Pulver / thut darzu zerlaſſen Zucker in Roſen-Waſſer / 8. Loth / mit 3. Tröpfflein diſtillierten Zimmet-Oel / macht Zeltlein daraus.

Uſus.

Von dieſem nimmt man / ſo offt man Krafft vonnöthen hat / in den Mund / und läſts darinn zergehen.

7. Gute Zeltlein / zur Stärckung des Magens.

Man nimmt Mußcat-Blühe / ½. Quint.
Zimmet / 1. Quint.
weiſſen Jngber / 1½. Quint.
grüne Piſtatien / 1. Loth.
friſche Pinen-Nüßlein / 1½. Loth.
eingemachte und wieder gedürrte trockene Citronen-Schalen / 1½. Loth.
ausgeſchälte Mandeln / 2. Loth.

Die Mandeln / Pinen und Piſtatien / wann ſie geſchälet / legt man ſie ein paar Stund in Roſen-Waaſſer / läſts hernach wieder trocknen; alsdann länglicht und klein zerſchnitten.

Nimmt hernach Canari-Zucker / 1½. Pfund / zerſtöſt ſelbige in Roſen-Waſſer / läſts genugſam einſieden / vermiſcht obige Species darunter / und thut

thut darzu ein paar Löffelvoll rohen Citronen-Safft/ und formieret Zeltlein daraus nach Belieben/ läſts trocknen/ und verwahrts.

Uſus.

Dieſe mag man zu den Speiſen/ nach dem Eſſen/ an ſtatt des Confects/ und zwiſchen dem Eſſen nehmen/ nach Belieben.

8. Gute Magen-Zeltlein / wie man ſonſten die Morſellen macht.

Man nimmt Jngber / ½. Loth.
Mußcat-Blühe.
Nägelein / jedes ½. Quint.

Zerläſſet guten weiſſen Hutzucker / 1. Pfund / in ein halbe Echtmaaß Roſen-Waſſer ſo lang ſieden laſſen / bis daß der Zucker ſpint ; thut hernach obige Species darein / wann ſie gröblicht zerſchnitten / und unter einander vermiſcht ſeyn / formiert daraus Täfelein / nach der Länge zerſchnitten/ und zum Gebrauch verwahret.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens und Abends nach Belieben.

9. Purgier-Zeltlein von Jngber.

Man nimmt geſtoſſen Jngber / ½. Loth / ſo rein geſtoſſen ſeyn ſolle.
Nägelein.
Zimmet-Rinden.
præparirt Diagrydium, jedes 1. Quint.
Galgant.
Mußcat-Nuß / jedes ⅓. Quint.
Turbith / ½. Quint.

Hernach zerläſt man 6. Loth Zucker in Fenchel-Waſſer / läſts wol ſieden / miſchet alsdann vorige Species darunter / macht Zeltlein daraus / läſts trocknen / und verwahrts.

Uſus.

Darvon giebt man dem jenigen / ſo purgieren will / auf einmal ½. Loth/ je nachdeme ſie operiren / man mag alsdann mehr oder weniger nehmen.

10. Laxier-Morſellen.

Man nimmt Mußcat-Nuß.
Mußcat-Blühe.
Zimmet-Rinde.
Fenchel- und
Aniß-Saamen.
Rhapontic / jedes 1. Quint.

Engel-

Engelſüß.	Rhabarbara.
Süßholtz.	Mannæ / jedes $\frac{1}{2}$. Loth.
Senetblätter / jedes 1$\frac{1}{2}$. Quint.	Spicæ Indicæ, 2. Scrupel.
	Diagryd, $\frac{1}{2}$. Quint.

Die Mußcat und Zimmet-Rinden muß man klein zerſchneiden / und nicht ſtoſſen.

Die Mannam aber mit Fenchel- und Endivien-Waſſer feuchten.

Hernach nimmt man zweymal ſo viel Zucker / als obige Stücke mit einander gewogen. Läutert den Zuckert. Wann er genug geſotten / ſo rührt man obige Stück darein / und läſts mit einander einſieden. Ausgenommen das Rhabarbara und Diagryd. Diß thut man erſt darein / wann mans vom Feuer hebt / und kalt werden will / macht alsdann Morſellen daraus.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens nüchtern 1. Loth / und faſtet ein paar Stund darauf.

11. Manus-Chriſti-Täfelein zu machen.

Man nimmt weiſſen Hutzucker / 1. Pfund.
Roſen-Waſſer / $\frac{1}{2}$. Pfund.

Miſcht durch einander / kochts ſo lang / bis das Roſen-Waſſer alles einſiedet / hernach gieſſet mans auf ein Blech oder Marmorſtein / ſo zuvor mit Stärck-Meel beſprengt.

Oder:

Man legts auf ein Kupffer-Blech / wann ſie trocken / hebt mans ein wenig übers Kohlfeur / ſo gehen die Zeltlein ab.

12. Gemeine Magen-Morſellen.

Man nimmt Jngber / $\frac{1}{2}$. Loth.
Mußcat-Blühe.
Nägelein / jedes 1. Quint.

Zerſchneidet alles / jedoch nicht gar zu klein; nimmt hernach weiſſen Hutzucker / gieſſet darüber $\frac{1}{2}$. Echtmaaß Roſen-Waſſer.

Läſts wol ſieden / bis daß der Zucker ſpint / rührt obige Sachen darein / und macht Morſellen / nach Beliebeen / daraus.

Uſus.

Dieſe Morſellen mag man zum Confect / oder ſonſten / wer einen blöden Magen hat / nach Belieben eſſen.

13. Kümmel-Zucker gebachens.

Man nimmt das Weiß von einem Ey / den Vogel thut man darvon / ſtöſſet darunter ſo viel weiſſen Hutzucker / bis daß ein ſteiffer Taig daraus wird. Des Zuckers kan man ein halb oder dreyviertel Pfund zum höchſten nehmen / ſtreuet unterdeſſen gantzen ſauber beleſenen Kümmel darein; zerſchneidet hernach den Taig in 3. oder 4. Stück / und legt ihn auf Oblaten / bächts in einer Paſteten-Pfannen / ſo geht er ein paar Finger hoch auf / und iſt gantz lieblich und gut / inſonderheit zum Trunck.

14. Marcepan-Wecklein.

Man nimmt Zucker / 2. Loth. Stöſt ſelbigen zu reinem Meel / nimmt hernach ſüſſe geſchälte Mandeln / 1. Pfund. Legt ſelbige über Nacht in diſtilliert Zimmet- und Roſen-Waſſer / miſchet alsdann obigen Zucker darunter / und macht daraus einen Taig / formieret alsdann kleine Wecklein daraus / legts auf Oblaten / und bächt es in einem Ofen oder Pfanne.

Nota. So man ſie gar gut haben will / ſo thut man von obigen Manus-Chriſti-Täfelein darunter.

15. Wie man die Pommerantzen-Schalen überzuckern ſolle.

Man nimmt Pommerantzen- oder Citronen-Schalen / ſo viel man will / legt ſelbige 8. Tag lang in friſches Brunnen-Waſſer / man muß täglich friſch Waſſer nehmen / und voriges abgieſſen / zuletzt ſetzt mans über ein Kohlfeuer / läſts eine Weile ſieden / nimmts alsdann vom Feuer / läſts kalt werden / und ſchneidet das weiſſe von der Rinden / die äuſſere gelbe Rinden aber ſchneidet man den langen Weg dünn und klein / legts einen Tag und Nacht in zerlaſſen Zucker / läſts ein wenig kochen / nimmts aus / und läſts trocken werden.

Nach dieſem nimmt man die Pommerantzen-Schalen / thut ſelbige in einen flachen Confect-Keſſel / gieſſet allgemach recht geſotten Zucker alſo heiß mit dem Confect-Löffel darüber / und läſt unterdeſſen jemand anders den Confect-Keſſel / ſo über dem Ofelein aufgehengt ſeyn ſolle / hin- und her wannen / damit alſo die Rinden allenthalben vom Zucker überzogen und begoſſen werden. Es ſolle aber der Zucker wol geſotten werden / alſo daß er ſich gleich auf der Rinden candiren möge. Es muß aber das Becken über dem Oefelein ſolcher Geſtalt nicht zu weit noch zu nahe über der Glut gehänget werden / alſo daß der Zucker deſto eher trocken werden möge.

Will man dieſe Rinden rauh und nicht glatt haben / ſo ſolle man ein Con-

Confect-Löffelein / mit einem kleinen engen Löchlein / nehmen / und ſelbigen mit wolgeſottenem Zucker füllen / hernach hoch von oben herab auf die Schalen fallen laſſen / und den Confect-Keſſel ſtättig hin- und her bewegen.

Nota. Auf dieſe Weiſe macht man auch Mandeln / Nägelein / Zimmet / Coriander / Fenchel / Aniß / und dergleichen.

Will man dieſes Confect färben.

1. So nimmt man zu einer rothen Farb / klein geraſpelt Priſillien oder rothen Sandel / 2. Loth.

Thut darzu Allaun / ½. Quint / binds in ein Leinen Säcklein / hängts in 12. Loth Waſſer 8. Tag lang / ſetzts hernach übers Feur / läſts wol erwarmen / mit dieſem Waſſer ſiedet man den Zucker.

2. Zu blauer Farb nimmt man Indich und
Gummi Tragant / jedes 1. Loth.

Thut darzu rothen Wein / 1. Echtmaaß.

Stöſt den Indich und Gummi zu Pulver / thuts in ein Leinen Säcklein / hängts 6. Tag lang in Wein / wärmt es über dem Feuer / und kocht damit den Zucker.

3. Zu gelbem Zucker nimmt man Saffran / 1. Quint / weniger oder mehr / je nachdem man viel Zucker machen will / legts 1. Tag und Nacht lang in friſch Brunnen-Waſſer / wärmts über dem Feuer / und zwingt es durch ein Tüchlein. Mit dieſem gelben Waſſer kocht man den Zucker.

4. Zu grünem Zucker nimmt man Safft von Korn-Saat / oder Safftgrün von den Creutzbeern / procediret damit wie bey den vorigen.

XX. Von Latwergen.

Wiewol wir oben in der Claſſ. XXX. fol. 816. zwantzigerley Latwergen angewieſen haben / ſo wollen wir / zum Uberfluß / noch etliche in unſerer Haus-Apotheck verordnen / damit man / im Fall der Noth / auch zur Artzney dergleichen haben möge.

1. Eine gute Latwerge / für Engigkeit der Bruſt.

Man nimmt im Mertz oder Aprill / wie dann auch zur Herbſtzeit / der kleinen Roſen Hufſwurtzel / ſo viel man will / ſäubert ſie wol / und ſchneidet ſie gantz klein / kochet ſie in friſchem Brunnen-Waſſer 3. Stunden lang. Hernach wann das Waſſer ziemlich eingeſotten / ſo füllet mans mit warmen Waſſer wieder auf / ſiedet es ſo lang / bis daß ſie weich werden / hernach ſeyhet man die Brühe darvon ab / behält ſolche in einem ſaubern Geſchirr / die

Wurtzeln aber ſtöſt man in einem höltzern oder ſteinern Mörſel zu Pulver/ gieſſet die vorige abgeſiehene Brühe wieder darüber.

Man muß zuvor die Wurtzeln abwiegen/ ſo viel als dieſe wiegen/ nimt man ſo viel Zucker darzu/ läſts alſo mit einander zu einer Latwerg einſieden.

Will man dieſe Latwerg ſehr köſtilich und gut machen/ ſo thut man darzu

Pinen-Nüßlein.
Piſtatien.
friſche ſüſſe Mandelkern/ alles zerſchnitten.

Seynd der Wurtzeln 2. Pfund geweſen/ ſo muß man von jetzt geſetzten jeder Species 6. Loth nehmen. Thut ferner darzu

geſtoſſen Zimmet/ 1. Loth.

Der Roſienen oder Cibeben ſollen ½. Pfund ſeyn/ vermiſcht alles unter einander. Verwahrts in einem ſteinern Geſchirr.

Uſus.

Von dieſer Latwerg nimmt man Abends und Morgens einer groſſen Baum-Nuß groß/ iſt ſehr vortrefflich

1. Für den Huſten.
2. Engbrüſtigkeit.
3. Mehret den Saamen.
4. Stärckt die ſchwache Natur.
5. Dienet allen Lungenſüchtigen.

2. Ein guter Bruſt-Honig für den Huſten.

Man nimmt geläuterten Roſen-Honig/ thut darzu Holderblüh-Eſſig/ ſo viel man will/ läſts mit einander aufſieden zu einem Syrup/ verwahrts in einem Glaß.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten ½. Löffelvoll in Mund.

3. Eine andere Latwerge/ für den Huſten.

Man nimmt ½. Pfund friſchen ungeſchmeltzten Butter/ thut darzu

geläuterten Honig/ 1. Pfund.

Läſts mit einander ſieden/ hernach wann es kalt worden/ durch einander gerühret.

Uſus.

Hiervon giebt man alten und jungen Leuten/ offt einer Welſchen Nuß groß/ Abends und Morgens zu eſſen.

4. Eine köſtliche Latwerge / für einen blöden Magen und die Lungenſucht.

Man nimmt im Mertz gelbe Lilienwurtzel / ehe ſie blühet / wäſcht ſie rein / und ſchneidet es zu Scheiblein / 8. Loth.

Peonienwurtzel / 2. Loth.
Violenwurtzel / $1\frac{1}{2}$. Loth.
Calmuß / auch ſo viel.
Galgant / $\frac{1}{2}$. Loth.

Dieſe Wurtzeln alle geſäubert und zerſchnitten / hernach in rothem Wein geſotten / bis ſie gar weich worden / ſtöſts alsdann in einem Mörſel gantz klein / und ſtreichts durch ein grob härin Sieb.

Zerläſſet alsdann Zucker / 4. Pfund / auch in rothem Wein / läſts mit einander zu rechter Dicke einſieden / rührt alsdann die durchgezwungene Wurtzel darunter / thut ferner darzu

Mußcat-Nuß.
Mußcat-Blühe.
Cordamümlein.
Nägelein.
Cubeben.
weiſſen Pfeffer / jedes $\frac{1}{2}$. Loth.
Calmuß / 1. Loth.
Zimmet / $1\frac{1}{2}$. Loth.
Ingber / 4. Loth.

Alles unter einander vermiſcht / zu vorigem gethan / und ſo lang als ein paar harte Eyer laſſen ſieden / läſts kalt werden / und verwahrts.

Und dieſes heiſt man die Ackermanns-Latwerge.

Uſus.

Von dieſer Latwergen nimmt man in der Lungenſucht des Tages dreymal / einer groſſen Nuß groß / und faſtet eine Stunde darauf.

Dieſe Latwerge dienet:

1. Für den Schlag.
2. Das Handzittern.
3. Stillet das Hauptwehe.
4. Iſt für alle kalte Kranckheiten und Flüſſe.

5. Für das Abnehmen des Leibs.

Man nimmt Majoran.
Fünfffinger- und Erdbeerkraut.
Maßliebenkraut.
Mäußöhrlein / eines ſo viel als des andern.

Dieſe Kräuter hackt man / wann ſie noch friſch ſeyn / gantz klein / bächt ſie mit zwey Eyer und Butter / macht daraus einen Pfannkuchen; dieſen iſſet man

neun Morgen nach einander nüchtern. Trinckt darauf ein Gläßlein Majoran- oder Cardobenedicten-Wein.

6. Eine Latwerge/ für die Waſſerſucht.

Man nimmt Liebſtöckelwurtz/ 1. Loth.
Lorbeern.
Ingbeer.
geſtoſſen Nägelein/ jedes 2. Loth.
Mußcat-Blühe/ ½. Loth.

Alles klein geſtoſſen/ in einer Maaß guten Honig geſotten/ und zu einer Latwerg gemacht.

Uſus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern einer Welſchen Nuß groß/ und trinckt darauf ein ein paar Löffelvoll Wermuth-Wein.

7. Eine Latwerge/ für die Gelbſucht.

Man nimmt geſäuberte Regenwürm/ thut ſelbige in ein irrden Häfelein/ mit einen Deckel vermacht/ und in einem Bach-Ofen/ ſo nicht gar zu heiß/ dürre werden laſſen.

Dieſe ſtößt man zu Pulver/ wigt darvon ½. Loth unter 3. Löffelvoll Holder-Latwerg/ ſiedet es mit Zucker/ läſts kalt werden/ und verwahrts.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken zu Morgens nüchtern einer Welſchen Nuß groß/ und trinckt darauf 3. Löffelvoll Holderblühe-Waſſer/ und dieſes continuiret man neun Tage nach einander.

Nota, Man ſolle aber zuvor im Anfang der Purgation nicht vergeſſen.

8. Eine gute Latwerge/ für die rothe Ruhr.

Man nimmt Holdermuß/ ſo mit Zucker geſotten/ 8. Loth.
vier geſtoſſene Mußcat-Nüß.
gebrannt Hirſchhorn/ ½. Loth.

Alles durch einander vermiſcht/ macht daraus eine Latwerge.

Nota. Wann es zu dick werden will/ ſo thut man ein wenig Quitten-Syrup darunter.

Uſus.

Hiervon mag der Patient eſſen/ ſo offt er will/ allein muß man zuvor eine linde Purgation von Rhabarbara einnehmen/ man mag auch darneben rothen Wein trincken.

9. Eine

9. Eine vortreffliche Latwerge / zu einem kalten Magen und Lendengrieß.

Man nimmt Meer-Rettichwurtzel / wäſcht ſelbige / ſchabt ſie / zerſchneidet es hernach klein würfflicht / läſts ſieden in einer Möſſinen Pfannen mit Waſſer / ſo lang / bis daß die Wurtzel weich wird.

Im Sieden nimmt man den Schaum darvon fleiſſig ab. Legt hernach die Meer-Rettich heraus auf ein ſauber Sieb / auf ein Tuch / daß das Waſſer darvon abtropffe / läſts über Nacht trocken werden.

Nimmt Zucker / 1. Pfund. Läutert ſelbigen mit Roſen-Waſſer / läſts halb einſieden / hebts vom Feuer / läſts überſchlagen. Nimmt hernach halb ſo viel des geſottenen Meer-Rettich / als des Zuckers iſt.

Nachdeme nun der Zucker überſchlagen / ſo thut man nachfolgende Species, mit dem Meer-Rettich unter einander gerührt / darein / nemlich:

eingemachten Calmuß / 2. Loth.
Ingber / 4. Loth.
candierte Pommerantzen-Schalen / ½. Loth.

Alles klein zerſchnitten / läſts mit dem vorigen ſo lang über dem Feuer / bis daß die Pfanne am Boden und neben herum anfängt weiß zu werden. Gieſts hernach aus in eine Zinnern Schüſſel / weit von einander / läſts auf dem Ofen oder an der Sonne trocknen.

Uſus.

Hiervon nimmt man täglich eine Nuß groß Morgens nüchtern / iſt dienlich:

1. Für einen blöden Magen / ſo nicht wol däuet.
2. Befördert der Weiber Zeit.
3. Treibt den Nieren-Sand.

10. Eine Hertzſtärckende Latwerge.

Man nimmt eingemachte Citronen-Schalen.

Roſen- . . }
Borragen- . }
Ochſenblümlein- } Zucker / jedes 1. Loth.
Violen- und }
Meliſſen- . . }

Indianiſche eingemachte Mußcat-Nuß.
præparirte Corallen / 1. Quint.
Orientaliſchen Saffran / 6. Gran.

Zimmet,

Zimmet-Oel / 6. Tropffen.

Alles klein zerſtoſſen / mit Citronen-Safft zu einer Latwerg gemacht.

Uſus.

Hiervon ſolle man Morgens nüchtern einer ziemlichen Bohnen groß einnehmen / inſonderheit bey böſer Lufft und Peſtzeit.

XXI. Artzney wider Gifft / Peſt / und dergleichen.

1. Für einen böſen gifftigen Geſtanck und Rauch.

Man nimmt eine Handvoll grüne geſchälte Welſche Nußkern / darzu auch ſo viel geſchält und zerſchnitten Knobloch. Vermengt dieſe beyde Stück mit 1. Pfund verſchäumten guten Honig / läſts ein wenig ſieden / thut ferner darzu

Mußcat-Blühe.
geſtoſſen Nägelein / jedes ½. Loth.
Theriac / 2. Loth.
gepülvert Citronen-Schalen / 1. Quint.

Alles fleiſſig über dem Feuer durch einander gerührt / bis daß es fein dicklicht wird / hernach ausgeſchütt / und kalt werden laſſen / alsdann in ein Glaß zum Gebrauch verwahrt.

Uſus.

Darvon nimmt man einer Haſelnuß groß in den Mund / wann man mit gifftigen Sachen im Feuer umgehen muß.

2. Für eingegebenes Gifft.

Man nimmt Theriac / 1. Quint.
geſtoſſen lebendigen Schwebel / ½. Quint.

Gieſſet darüber einen guten Löffelvoll gebrannten Wein / zerreibts wol unter einander / und thut darzu
Holderblühe-Waſſer / 3. Löffelvoll.

Uſus.

Darvon trinckt man warm / ſo treibt es das Gifft vom Hertzen.

Nota. Man kan auch darbey offt rohen Quitten-Safft trincken / und darneben geſchabt Hirſchhorn mit einem Trüncklein Wein / darinn Natterwurtz geſotten / einnehmen.

3. Ein Peſt-Tranck.

Man nimmt Tormentill-, Natter-, Bibernell-, Entzian-, Meiſter-, Abbiß- Wurtzel / jedes 2. Loth.

Dieſe alle klein zerſchnitten / hernach in ein Glaß / mit einem engen Halß / gethan. Gieſſet darauf eine Maaß guten gebrannten Wein / läſts 14. Tag lang darüber ſtehen.

Uſus.

Dieſes iſt dienlich in der Peſtzeit / zur Præſervation, darvon nimmt man alle Tag Morgens nüchtern einen kleinen Löffelvoll / und faſtet zwo Stund darauf.

Wer aber von der Peſt angegriffen worden / ſo ſolle man
Einem alten Menſchen alſobald 4. Löffelvoll eingeben.
Einer mittelmäſſigen Perſon / 2. Löffelvoll / und
Einem Kind / 1. Löffelvoll.

Hernach darauf ſchwitzen laſſen.

Nota. Man mag auch ein wenig Citronen-Safft darunter mengen / damit es deſto lieblicher zu nehmen / und nicht zu hitzig ſeye.

4. Das gülden Ey / für die Peſt.

Man nimmt ein friſches Ey / macht an beyden Spitzen Löchlein darein / bläſet das Weiſſe darvon heraus / alſo daß nur der gelbe Dotter darinn bleibt.

Hernach füllet man das Ey mit ſo viel guten Saffran wieder gantz voll / und macht beyde Löchlein mit Eyerſchalen wieder zu.

Dieſes Ey thut man in ein Häfelein / ſetzt ſolches in heiſſe Aſche / oder in eine Ofenröhre / wol verdeckt / läſts ſo lang braten / bis daß es braun / jedoch nicht ſchwartz werde.

Nota. Man muß wol Achtung geben / daß ſolches nicht zu geſchwind dürre oder verbrenne.

Dieſes ſtöſt man in einem Mörſel ſo klein / bis man die Schale nicht mehr kennet / thut ſo viel weiſſen Senff-Saamen darzu / als das Ey gewogen.

Ferner nimmt man Angelicawurtzel.
Bibernellenwurtzel.
Diptamwurtzel.
Tormentillwurtzel.
Zitwerwurtz / jed. $\frac{1}{2}$. Loth.
ausgeſchälte Citronenkern.
Campher.
gebrannt Hirſchhorn.
Terra Sigillata, jedes 1. Quint.

Alles zu reinem Pulver gemacht / hernach / ſo viel dieſe Stück mit eiander wigen / ſo viel des båſten Theriacs darunter vermiſcht / mit ein wenig Roſen-Honig / ſolches 2. Stund lang in einem Mörſer wol geſtoſſen / und untereinander gearbeitet / hernach in einer ſteinern Büchſen verwahret.

Dieſes bleibt hernach 2. und mehr Jahr lang gut.

Uſus.

Darvon giebt man einem Menſchen / ſo die Peſt angeſtoſſen / 1. Quint ſchwer / mit Wein oder Eſſig zerrieben / ein / und låſt ihn 3. Stund lang darauf ſchwitzen.

Jungen Leuten nur halb ſo viel.

Zur Præſervation nimmt man des Morgens nůchtern nur einer Erbſen groß in den Mund.

Nota. Wann es zu ſtarck / ſo vermiſcht mans mit ein wenig Johannes-tråublein-Safft.

5. Ein gemein Præſervativ in der Peſt.

Man nimmt Cardobenedictenkraut / 2. Theil.
gebrannt und geſtoſſen oder rohgeſchabt Hirſchhorn / 1. Theil.
gemeine Holder-Latwerge / viermal ſo viel / als obiges zuſammen geweſen.

Dieſes alles unter einander vermenget / und zum Gebrauch verwahret.

Uſus.

Von dieſem nimmt man Morgens und Abends eine gute Meſſerſpitz voll / trinckt darauf 1. Löffelvoll Holderblühe-Eſſig.

Oder:

Man nimmt friſche und wolzeitige Wachholderbeer / legt ſelbige in guten Eſſig / iſſet alle Morgen 5. oder 6. darvon. So iſt man mit GOttes Hülffe ſicher.

XXII. Artzney zum Haupt.

1. Für das Hauptwehe / wann daſſelbige von Kålte herkommet.

1. Balſam an die Stirn geſtrichen.
2. Bittere Mandeln geſotten mit Eſſig und Roſen-Oel / auf die Stirn gelegt / wie ein Pflaſter.
3. Camillen geſotten / und das Haupt damit gewaſchen.
4. Stabwurtz geſotten mit Baum-Oel / das Haupt damit beſtrichen.

5. Knob-

5. Knobloch mit Bohnen geſotten und geſtoſſen / darunter Baum- und Magſaam-Oel gemengt zu einer Salb. Die Schläffe damit beſtrichen.

6. Majoran geſotten in einer Laug / das Haupt damit gewaſchen.

7. Safft von Rauten / gemiſcht mit Roſen-Oel und Eſſig / das Haupt damit gewaſchen.

8. Meliſſenblätter aufs Haupt gelegt.

9. Menten-Safft an die Stirn geſtrichen.

10. Saffran / Arabiſchen Gummi / Euphorbien / eines ſo viel als des andern / mit Eyerweiß angemacht / vornen aufs Haupt gelegt.

2. Wann das Hauptwehe von Hitze herkommet.

1. Aloes gemiſcht mit ſtarckem Wein und Roſen-Oel / an die Stirn geſtrichen.

2. Einen Schwamm in Roſen-Oel und Eſſig geweichet / auf die Stirn gelegt.

3. Braunellen-Safft mit Roſen-Oel oder Roſen-Waſſer gemiſcht / aufs Haupt gelegt.

4. Leberkraut in Waſſer geſotten / aufs Haupt gelegt.

5. Saurampffer-Saamen mit Baum-Oel gemengt / das Haupt damit beſtrichen.

6. Erbſeln-Beer mit Waſſer ausgetruckt und genetzt / Morgens und Abends gebraucht.

7. Epheu-Safft in die Naſe gethan / reinigt das Haupt von Flüſſen.

8. Ein halb Loth Roſen-Oel / zwey Eyerweiß / wol durch einander geklopfft / daß es ſchäumet. Thut darzu Roſen-Eſſig / 4. Loth / machts lohe-warm. Schneidet ein Tüchlein voller Löcher / dunckts darein / legts um das Haupt. Wann es trocken / wieder genetzt.

3. Für böſe Feuchtigkeit und Verſtopffung des Haupts.

1. Gepülvert Majoran- und
2. Baſilien-Saamen / in die Naſen geſchnupfft.
3. Mäußöhrlein-Safft / in die Naſe genommen.
4. Meiſterwurtz-Safft / ein wenig getruncken.
5. Erdäpffelkraut-Safft / in die Naſe gelaſſen.

Reinigt das Haupt von allen böſen Flüſſen / und andern Feuchtigkeiten.

4. Für den Schwindel.

1. Coriander / oder
2. Cardomümlein / offt in der Koſt genommen.

3. Rauch von Aniß in die Naſe gelaſſen.
4. Buretſch-Safft vermiſcht mit Zucker / und getruncken.
5. Baſilienblätter in Waſſer geſotten / und getruncken.
6. Cardobenedicten-, Lavendel-, Salbey-, Roſen-, Rauten- Waſſer.

5. Eine gute Gedächtnuß.

Man netzt ein ſauber Leinen Tuch in Steinklee-Waſſer / bindet es um das Haupt.

Oder:

Man nimmt Roßmarin-, Lavendel-, Meliſſen-, Ochſenzungen-, Borragen- Waſſer / jedes 2. Loth.
guten gemeinen Brandenwein / 1. Loth.

Vermiſcht es unter einander.

Uſus.

Darvon trinckt man Morgens 2. Löffelvoll / und beſtreicht das Genick damit / ſo offt der Mond im Widder iſt.

6. Für den Erbgrind.

Man nimmt Alantwurtz / ½. Handvoll / ſäubert / ſchabts und ſtößts in einem Mörſer. Siedet es hernach in heiſſer Butter / ſo erſt ausgeſtoſſen und nicht geſotten ſeye. Schüttet ſelbige auf einen neuen Ziegel / und läſts dardurch lauffen in friſch Brunnen-Waſſer / daß es darinn geſtehe / nimmt 1. Löffelvoll / machts zu einem Sälblein.

Ferner nimmt man Eychenlaub / 1. Handvoll.
Erlenblätter / auch ſo viel.

Siedet dieſes in flieſſendem Waſſer. Damit zwagt man den Erbgrind / und ropfft die Kolben des Haars / ſo weit der Grind gehet / heraus. Reibt alsdann obgemeldte Salbe darein.

Brennet hernach Aſchen von rothen Reben zu einem Pulver / reibt ſolches auch in den Schaden.

7. Für den Schnupffen.

Man nimmt 1. Handvoll Aniß / machts auf einem eyſen Blech warm / hälts

hälts alſo für die Naſen / und ziehet den Geruch ſtarck an ſich. Dieſes thut man etliche Tage Morgens und Abends.

Nota, Man ſolle aber zuvor den Fluß einen Tag 2. oder 3. flieſſen laſſen/ und nicht verſtopffen.

8. Für die Schuppen auf dem Haupt.

1. Man ſiedet weiſſen Klee in Waſſer/ wäſcht das Haupt offt damit.
2. Braunen Eppich in Laugen geſotten / iſt vorigem gleich.

9. Für das Haar-Ausfallen.

1. Wermuth in Lauge mit Stabwurtz geſotten.
2. Eppich und Stabwurtz / oder Goldwurtz in Lauge geſotten.

10. Das Hirn zu reinigen und zu purgieren.

Man nimmt Blätter von grünem Heydenkorn / truckt den Safft daraus/ ziehet es in die Naſen.

Ferner nimmt man Mäußöhrleinkraut / ſtöſts / truckt auch den Safft daraus/ nimmt Morgens nüchtern darvon in den Mund/ hälts eine Zeitlang darinnen / es ziehet einen groſſen Unrath heraus.

XXIII. Artzney zu den Augen.

1. Für die Flüß in den Augen.

Man nimmt Hanffkörner/ kocht ſie in rothem Wein/ alſo daß ſie käumen/ tunckt einen Schwamm darein / bindet denſelbigen alle Abend in den Nacken; Es ziehet die Flüſſe von den Augen.

2. Für groſſe Hitz in den Augen.

Man nimmt Roſen-Waſſer und Königskertzen-Oel/ auch Eyerweiß/ netzt darinnen ein wenig von Hanffreiſten / und legts Nachts über die Augenlieder; Es ziehet alle Hitze heraus.

3. Für rinnende Augen.

Man nimmt Wolffs-Milch / ſchmieret die Ohrläpplein damit / ſo lauffen Blaſen auf / und brechen endlich auf / damit gehet die Kranckheit hinweg.

4. Für die Blattern der Augen.

Man nimmt rothen Beyfuß / ſo zwiſchen zweyen Frauentagen geſamlet worden/ legts unter den Arm/ da das böſe Auge iſt / hält es Tag und Nacht darunter/ ſo ziehets die Blattern aus.

5. Für die Fell der Augen.

Man nimmt Taubenkoth / läſt ſelbigen rein leſen / daß kein Sand oder andere Unreinigkeit darbey ſeye / brennet ſelbigen in einem Töpfflein oder Tigel zu Pulver / ſtöſt und rädet es durch ein reines Sieblein / rührts mit Wein-Eſſig / daß es gantz dick wird / machet breite dünne Küchlein daraus / bacht die in einer Röhr oder Kachel im Ofen / daß ſie gantz dürr werden / ſtöſts wieder zu Meel / und ſiebt es noch einmal / daß es gantz klein wird. Thuts in ein Glaß halbvoll Fenchel-Waſſer / alſo daß das Glaß darvon voll werde / rührt es wol durch einander.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens und Abends in die Augen / und rüttelt allemal das Glaß wol um / wann mans brauchen will.

6. So ſich jemand in ein Aug geſtoſſen / oder geſchlagen wäre worden.

So nimmt man Bethonien-Blätter / ſtöſt ſie / daß ſie Safft geben / legts über die Augenlieder / wie ein Pflaſter / wann ſie dürr worden / ſo legt mans wieder in Roſen-Waſſer / wechſelt alſo ſtättig damit um.

7. So jemand Staub in die Augen kommen.

So nimmt man Anißkörner / ſtöſt ſelbige / thuts in ſiedheiß Waſſer / legts auf die Augenlieder.

8. Für trübe Augen.

Man nimmt das Waſſer von den groſſen blauen Wegwart-Blumen / tropffts in die Augen.

9. Augen im Alter friſch zu behalten.

Man diſtilliert Waſſer aus Augentroſt / wann es blühet / tropfft alle Morgen und Abends ſolches darein.

10. Ein gut Præſervativ für die Augen.

Im Herbſt macht man einen Kräuter-Wein von Augentroſt / trinckt darvon Morgens und Abends.

Nota. Wie man dieſen Wein machen ſolle / haben wir oben in der Claſſ. XXXII. fol. 857. ſub Num. 14. allbereit Anweiſung gethan.

XXIV. Artzney zu den Ohren.

1. Für das Sauſen und Klingen in den Ohren.

Man nimmt Feld-Poley oder Quendel / 1. Handvoll.
Zwiebeln klein zerſchnitten / auch ſo viel.

Zuſammen in einen Hafen gethan / und Brunnen-Waſſer darüber geſchütt / wol gekocht / hernach vom Feuer genommen / weil es noch warm iſt / einen Trichter auf den Hafen geſtellt / alſo daß der Hafen gantz damit bedeckt werde / läſt den Dampff aus dem Hafen durch den Trichter in die Ohren gehen / Abends und Morgens / und ſolches ſo lang continuiret / bis daß man nichts mehr ſpühret.

Nota. An ſtatt des Feld-Poley / Quendel und Zwiebeln nimmt man ſonſten Lorbeern / guten Kümmel / Fenchel / Aniß und Wachholder / alles klein geſtoſſen / eines ſo viel als des andern / in heiſſer Aſchen / mit ein wenig Kohlen und Feuer vermiſcht / in einen Hafen gethan / und durch einen Trichter in die Ohren gehen laſſen.

2. Zu verlohrnem Gehör.

Man nimmt Mandel-Oel / ſo von bittern und ſüſſen Mandeln gemacht / thut darvon in die Ohren 3. oder 4. Tropffen / läſts ein wenig darinn arbeiten / hernach legt man ſich auf daſſelbige Ohr / ſo flieſſet ein groſſer Unrath heraus. Dieſes thut man ſo offt und lang / bis daß man Beſſerung ſpühret.

3. Für die Ohrwürme.

Man nimmt 1. Handvoll Quendel / ſiedets in Milch / hält das Ohr über einen Hafen geſtürtzt / läſts ins Ohr gehen / ſo gehet der Wurm heraus.

4. Den Wurm im Ohr zu tödten.

Man nimmt Aloes / und
rothe geſtoſſene Myrrhen / eines ſo viel als des andern.

Gieſſet darüber ein wenig Brandenwein / läſts 3. Tag lang ſtehen. Darvon läſt man ein paar Tröpfflein ins Ohr fallen. Stopffts mit Baumwoll zu / und legt ſich auf die geſunde Seite eine Weile.

5. Für das Ohren-Geſchwär.

Man nimmt friſch Apoſtemenkraut / zwingt den Safft heraus / thut ein wenig darvon in die Ohren.

Nota. Dafern man dieſes Kraut nicht haben könte / ſo nimmt man nur Zwiebeln /

Zwiebeln / oder Meerrettichwurtzel-Safft / und ſchmieret das Ohr mit Roſen-Oel / verwahrt es für äuſſerlicher Lufft und Kälte.

6. Für ſchwaches Gehör.

Man nimmt Lorbeer und Wacholderbeer / ſiedet ſelbige im Wein / läſt den Dampff durch einen Trichter in die Ohren gehen / Nachts nach dem Eſſen.

7. Für den Ohrenklamm.

Man nimmt Lein-Saamen / 2. Handvoll.
Camillen-Blumen / und
Roſen-Blätter / jedes 1. Handvoll.
Stöſts und ſiedets in Geiß-Milch zu einem Brey / ſchlägt ſolches warm über.

8. Für groſſen Ohrenſchmertzen.

Man nimmt weiß Mag-Saamen- oder Eyer-Oel / oder ein wenig Milch / zerreibt darinn einer Erbſen groß Saffran / und träufft es in die Ohren.

9. Zu blödem Gehör.

Man nimmt geſtoſſenen Wieſen-Kümmel und Wachholderbeer / jedes eine gute Handvoll. Knettet ſelbiges in einem Taig von Roggen-Meel und Wein / bacht daraus ein Laiblein Brod. Wann es aus dem Ofen und noch warm / bricht mans von einander / hälts / ſo warm als mans leiden kan / über das Ohr / thut hernach Brandenwein / mit einer Baumwolle genetzt / in das Ohr / wann man Abends will ſchlaffen gehen.

Nota. Zu dem Brandenwein ſolle man zu einer halben Echtmaaß friſche Roßmarin-Blühe darein thun / hernach ſolches in einem Glaß / mit einem engen Halß wol verwahret / zum Gebrauch behalten.

10. Ein anders das Gehör zu ſtärcken.

Man nimmt Hünerſerb.
Majoran.
Poley.
Roßmarin / eines ſo viel als des andern.
Thut alles in ein Leinen Säcklein / ſiedet es in gutem Wein / zwingts aus / legts alſo warm über die Ohren / und continuiret ſolches zum öfftern.

XXV. Artz-

XXV. Artzney zu dem Mund.

1. Den Mund rein zu behalten.

Man nimmt eine Handvoll Saltz / in Brunnen-Waſſer zerlaſſen / ſpühlet den Mund Morgens und Abends damit aus. Man mag auch an ſtatt des Waſſers Eſſig nehmen.

2. Für allerley Schäden und Fäule im Mund.

Man nimmt Stein-Alaun.
Sal gemmæ.
Schwebel / jedes 2. Pfund.
Borax.
Maſtix / jedes 2. Loth.

Dieſe Dinge ſtöſt man unter einander / thut ſie in einen Brenn-Kolben mit einem Helm und Recipienten / diſtillierts 12. Stund lang / ſo kommt ein Waſſer heraus / wie Milch / ſo nach etlichen Tagen ſchön und klar wird.

Uſus.

Dieſes Waſſers ein wenig in den Mund genommen / heilet alle Verſehrungen / benimmt das Zahnwehe / und heilet ſie / wie auch alle Räudigkeit des Leibes.

3. So einem der Mund von den Frantzoſen faulet.

So nimmt man 1. Löffelvoll Honig.
Jngber / 10. Loth.
Alaun einer Welſchen Nuß groß / thut darzu eine halbe Maaß Waſſer.

Siedet es darinnen / ſo lang man ein paar Eyer ſiedet / hernach den Mund zum öfftern damit geſpühlet.

4. So jemand die Zunge verletzt.

Man wäſcht die Zunge wol mit Eſſig. Jſſet ſtättig weich geſottene Eyer / und nimmt zeitlich krauſen Lattich in den Mund / und zerkäuet denſelbigen.

5. Für die Unempfindlichkeit der Zungen / und des Zahnfleiſches.

Man nimmt Rebblätter-Safft / vermiſchts mit Honig / ſalbet damit die Zunge / oder das Zahnfleiſch. Es vertreibt alle Verſehrung / auch den Krebs und die Mundfäule.

6. Für ausgefahrenem Mund.

Man läſt Tragant in Roſen-Waſſer zergehen / thut darzu ein wenig Aniß / und netzt damit den ausgefahrnen Ort.

7. Einen guten Athem zu machen.

Man nimmt gedörrte Poley / oder Garten-Eppich-Saamen in den Mund / zerkäuet ſelbigen Morgens nüchtern darinnen. Es benimmt allen böſen Geſtanck von den Zähnen hinweg.

8. Für die Blattern in dem Mund.

Man zerreibt Campher und Zucker unter einander / reibt damit die Blattern und Zunge / es hilfft.

9. Für geſpaltene Leffzen.

Man nimmt Terpentin.
Honig.
Maſtix.
Iſop / eines ſo viel als des andern.
Macht ein Pflaſter daraus / und legts über.

10. Für verſehrtes Zahnfleiſch.

Man ſiedet Iſop in Waſſer / und thut Honig darzu / wäſcht damit das Zahnfleiſch / es heilet bald.

XXVI. Artzney zu den Zähnen.

1. Für das Zahnwehe.

Man nimmt Iſop.
Bertram / und
Schellkraut.
Siedet alles zuſammen in rothem Wein / und nimmts in den Mund / ſo warm als man es leiden kan.

Nota. Man mag auch Rauten und Beymenten darzu nehmen.

2. Für das Zahngeſchwär.

Man nimmt Neſſelwurtz / käuet ſelbige in dem Mund / und hält den Safft darinnen.

3. Für

3. Für die Würm in den Zähnen.

Man nimmt Spangrün / 1. Quint.
Honig / 1. Loth.
Menget es unter einander / ſtreichts in den Zahn / ſo ſterben ſie.

4. Das Zahnwehe ohne Artzney zu vertreiben.

Man ſchneidet die Nägel an Händen und Füſſen ab / thuts in einem Federkiehl / macht hernach in einem hohlen Weydenbaum / mit einem Beſemſtiehl ein tieff Loch in die Erde / gegen dem Boden / thut vor Aufgang der Sonnen den Federkiehl mit den Nägeln darein / und macht das Loch im hohlen Baum unten mit Erde wieder zu.

Nota. Man mag es ſelbſten thun / oder durch jemand anders thun laſſen / iſt vielfältig probiert und juſt befunden worden.

5. Für die Flüß in den hohlen Zähnen.

Man nimmt Salniter / läſt ſelbigen im Brandenwein zergehen / netzt hernach ein wenig Baumwoll darein / thuts in dem hohlen Zahn / ſo erſtirbt das Marck.

6. Für wacklende Zähne.

Man nimmt gebrannt Hirſchhorn.
Galläpfel / jedes 1. Loth.
Myrrhen / 2. Loth.
Pommerantzenſchalen.
Federweiß.
Violwurtz.
Maſtix / jedes 1. Quint.
In Eſſig gekocht / und das Zahnfleiſch offt damit gewaſchen.

7. Für die Fäulung des Zahnfleiſches.

Man nimmt weiß und rothe Feld-Roſenknöpff / ſiedet ſelbige in 2. Theil Waſſer und 1. Theil Eſſig / läſts einmal oder zwey auffſieden. Den Mund damit zum öfftern gewaſchen. Erfriſcht das Zahnfleiſch / und nimmt die Fäulung hinweg.

8. Für ſchwartze Zähn.

Man nimmt gebrannt Hirſchhorn.
gebrannt Alaun.
geſtoſſene Corallen.
Violwurtz / jedes 1. Loth.
Spumæ maris.
Weinſtein / jedes 1. Loth.
Salis Gemmæ, 1. Quint.
Macht alles zu Pulver / reibt die ſchwartze Zähne damit / und wäſcht den Mund mit Salbey-Waſſer wieder aus.

9. Weiſſe und veſte Zähne zu machen.

Man nimmt gebrannten Alaun. Eyerſchalen / jedes 1. Loth. gebrannte Hechtzähne. Hirſchhorn. Kieſelſtein. Fiſchbein / jedes 2. Loth. Muſcaten und Maſtix / jedes 1. Loth.

Machts zu Pulver / reibt hernach mit einem rothen Scharlachen Tüchlein die Zähne allezeit über den andern Tag / und ſpühlet den Mund mit Salbey-Waſſer wieder aus.

10. Einen Zahn leichtlich auszunehmen.

Man thut nur Safft von friſchen Schellkraut-Blättern in den hohlen Zahn / zerbricht und ziehet ihn aus.

XXVII. Artzney zu dem Halß.

1. Für die Heißrigkeit des Halſes.

Man nimmt Braunellenwurtzel / oder ein ſtücklein Myrrhen unter die Zunge / zu Nachts / wann man will ſchlaffen gehen. Oder /

Wer heiſſer von Kälte iſt:

Der nehme drey Morgen nach einander / ehe die Sonne aufgehet / ein friſches Ey / und trincke daſſelbige aus.

2. Zu einer hellen Stimme.

Man nimmt vier oder fünff Morgen 3. oder 4. Cubeben / und ein wenig Penit-Zucker / ſtöſt alles unter einander / nimmt darvon in den Mund / den Safft ſaugt darvon aus / das andere ſpeyet man hinweg.

3. Für die Geſchwulſt des Halſes.

Man nimmt eine ſchwartze Lammswolle / röſtet dieſelbige und Ziegel-Meel in einer Eiſern Pfanne mit Milch und Schmaltz / legts auswendig um den Halß / ſo warm / als mans leiden kan. So bald es kalt worden / legt man ein anders / ſo man im Vorrath haben ſolle / über / und continuiret ſolches etliche Stunden lang / ſo vergehet die Geſchwulſt.

4. Für das Halßgeſchwär.

Innenwendig

Gebraucht man Quittenkern in Waſſer gelegt / damit den Halß gegurgelt / und ein wenig Eſſig darunter vermiſcht.

Auswendig

Ein Schwalben-Neſt zerſtoſſen / und mit warmen Waſſer zu einem Pflaſter gemacht. Oder / Eybiſchwurtzel und Leinſaamen geſotten / und warm über den Halß gelegt.

5. Für einen böſen Halß.

Man nimmt Saurampffer Kraut und Wurtzel.
Herbſt-Roſen / jedes 1. Handvoll.
Süßholtz / ½. Loth / klein zerſchnitten.
kleine Roſienlein / einen guten Löffelvoll.

Dieſes alles in einer Maaß Brunnen-Waſſer / einen queeren Finger tieff einſieden laſſen / hernach in ein Geſchirr gethan / darinnen 4. Holderſchwämm gelegt / damit den Halß und Mund zum öfftern ausgegurgelt. Man mag auch wol ein wenig darvon in den Halß laſſen / und trincken.

6. Für groſſe Bäulen oder Knollen im Halß.

Man nimmt Liebſtöckel und 1½. mal ſo viel Gundelreben / ſiedet ſie in Waſſer / ſchlägts alſo warm um den Halß.

7. So jemand der Halß wund / fratt oder ſehr blutet.

So nimt man Album Græcum.
Alaun.
Bolus / jedes 1. Quint.
roth jung Eychenlaub.
Salbey.
Iſop.

Jedes ein klein wenig geſtoſſen / und in 4. Löffelvoll ſüſſen Rahm zerlaſſen / alsdann durchgeſiehen / zum öfftern in den Mund genommen / und auf der Zunge zerflieſſen laſſen / und nicht bald hinunter geſchlungen.

Hernach nimmt man ferner
Iſop.
Salbey.
Rauten.
Braunellenknöpff / jedes 1. Handvoll.
Herbſt-Roſen / xxj.
Zimmet-Rinden
Alaun / jedes 1. Quint.

In halb Wein und halb Waſſer abgeſotten / und abgeſiehen / darunter 2. Loth Honig gethan / darvon zum öfftern ein wenig in Halß flieſſen laſſen.

8. Für einen aufgebrochenen Halß.

Man nimmt Bertram.
Alaun.
Gallåpffel/ jedes 1. Qu.
Maſtix.
Hebwurtz / jedes 1. Loth.
Herbſt-Roſen / xx.

Dieſes alles in Waſſer geſotten / und ein gut Theil Honig darunter gethan/ dieſes reinigt und heilet.

9. Für herabgeſunckenes Zäpfflein im Halß.

Aeuſſerlich braucht man
Brandenwein.
Sauertaig und Pfeffer.

Legts mitten auf den Kopff.

Innerlich /
Hechts-Kienbacken.
Rauten.
Salbey.
Mußcat.
Ingber.
Saltz.

Jedes ein wenig geſtoſſen / darvon auf den Gaumen gelegt/ und den Zapffen mit aufgehoben / ein Pflaſter daraus gemacht.

10. Für einen böſen Halß/ ſo auſſen aufgebrochen.

Man nimmt Roſen-Honig.
Grünſpan.
weiſſen Vitriol / jedes ½. Loth.
Wein-Eſſig.
Candel-Zucker / jedes 2. Loth.

Alles gekocht / bis daß es roth wird / damit den Halß geſalbet.

XXVIII. Artzney zu der Bruſt.

1. Für Engigkeit der Bruſt.

Man nimmt Königskertzen.
krauſen Balſam.
Alantwurtzel.
Dillſaamen/ jedes 1. Lot.
Aſæ Fœtidæ.
Anißholtz-Safft/ jedes 2. Loth.
allerley Fiſch-Augen / 1. Loth.

Hernach in einer Maaß Waſſer / und einer Maaß Wein bis auf die Helffte eingeſotten/ darunter gethan Violen-Safft / 2. Loth.

Uſus.

Darvon Abends und Morgens einen guten Bechervoll warm getrunmen/ und die Bruſt auſſen auch mit nachfolgender Salbe geſchmieret.

Man

Man nimmt ſüß Mandel-Oel / 3. Loth.
Mayen-Butter / 2. Loth.
Saffran / ½. Quint.

Hieraus mit ein wenig Wachs zu einer Salbe gemacht.

2. Für die Dämpffigkeit der Bruſt.

Man nimmt Zimmet.
Süßholtz.
Ingber.
Violwurtz.
Iſop / jedes 1. Quint.
Aniß.
Fenchel.
langen Pfeffer / jedes ⅔. Quint.
Saffran / ⅓. Quint.

Hiervon macht man ein Pulver mit 8. Loth Penit-Zucker / darvon alle Morgen 1. Quintlein genommen / und einen Trunck Iſop-Waſſer getruncken / und 3. Stund darauf gefaſtet.

3. Für kurtzen Athem.

Man nimmt Baldrianwurtzel.
Tormentillwurtzel.
Aniß.
Weinrauten / jedes 1. Handvoll.

Uſus.

Darvon trinckt man alle Abend einen Trunck mit calcinirtem Schwebel.

4. Für groſſes Trucken um die Bruſt und das Hertz.

Man nimmt braune Doſten.
Garten-Poley.
S. Johanneskraut.
Krauſemüntz.
Majoran.
Meliſſen.
rothen Beyfuß / jedes 1. Handvoll.
Aniß.
Fenchel- und
Vogelneſt-Saamen / jedes 1. Loth.
Fenchel- und
Peterſillienwurtzel / jedes 1. Quint.
friſche Lorbeern / jx.
Sennetblätter / 3. Loth.

Zerſchnitten und in einen neuen verdeckten Topff gethan / darüber 3. Maaß Wein 12. Stund ſtehen laſſen. Alsdann verdeckt geſotten / bis auf 2. Maaß / durchgeſiehen / und vermiſcht mit Honig / Zucker / geſtoſſen Zimmet und Wein-Eſſig nach Gutduncken / läſts wieder aufkochen.

Uſus.

Hiervon ſolle man alle Morgen 6. Löffelvoll / und zu Abend 4. Löffelvoll gantz warm eintrincken / und 3. Stund darauf faſten / und darbey das Fußbad / ſo in der XXXIII. Abtheilung / ſub N. 4. dieſer Haus-Apotheck beſchrieben / gebrauchen.

5. Für ſtarcken ſchweren Huſten und Steckung des Athems.

Man nimmt Gerſten-Waſſer / mit Süßholtz und Zimmet geſotten / miſcht darunter

Hutzucker / 6. Loth.
Alantwurtzel / 4. Loth.
Jſop-Safft / 2. Loth.
Saffran / 1. Quint.

Uſus.

Hiervon Abends und Morgens ein Gläßlein voll warm getruncken.

6. Für trockenen Huſten.

Man nimmt Camillen / 1. Handvoll.
Siedet dieſelbige in 3. Maaß Brunnen-Waſſer bis auf 2. Theil / ſeihet es ab / thut hernach darunter

Haber-Meel / 1. Handvoll.
groſſe Roſienen ohne Stein / 3. Handvoll.
Aniß / 2. Handvoll.
Alantwurtzel.
weiſſen Jngber / jedes 1. Loth.
Zwiebeln / iij.
Butter / 4. Loth.

Siedet alles bis auf 2. Maaß.

Uſus.

Hiervon trinckt man Abends und Morgens 8. Tag lang.

7. Zur Reinigung der Bruſt.

Man nimmt Angelicawurtzel.
Bibernellenwurtzel.
Jſop.
Aniß / jedes 1. Loth.
Süßholtz.
Lorbeern / jedes 2. Loth.
Zucker / 8. Loth.

Hiervon ein Pulver gemacht.

Uſus.

Von dieſem Pulver 1. Löffelvoll / in warmen Bier vermengt / Abends und Morgens getruncken / und darauf gefaſtet.

8. Für zehen Schleim auf der Bruſt und Huſten.

Man nimmt Süßholtz zerſchnitten.
Aniß / jedes 1. Loth.
Gerſten.
blaue Violen.

Wider-

Widerthon. Feigen / jedes 1. Handvoll.
Venus-Haar. Fenchel / 1. Quint.
Kochts in Waſſer bis auf 3. Theil ein / ſeyhet es ab / thut ferner darzu
Violen-Safft / 2. Loth.

Uſus.

Hiervon Abends und Morgens einen Trunck warm getruncken.
Wann der Patient verſtopfft iſt / ſo nimmt man
Quetſchen / $\frac{1}{4}$. Pfund.
Sennetblätter / 1. Loth.
Kochts unter einander / thut darzu
Violen-Safft / 1. Loth.

9. Für einen alten Huſten.

Man nimmt Kirſchen-Hartz / läſts in Waſſer zergehen / darvon ſolle man zum öfftern trincken / es benimmt nicht allein den Huſten / ſondern man bekommt darvon

1. Eine gute Farbe im Geſicht.
2. Stärckt die Leber.
3. Macht guten Appetit.
4. Erfriſchet das Geſicht.

10. Für Bruſtgeſchwär.

Dillſaamen / oder
gelbe Lilienwurtzel in Waſſer geſotten / und getruncken. Jngleichem:
Man nimmt Feigen / jx. Aniß.
Süßholtz / 2. Loth. Fenchel / jedes 1. Loth.
Weinbeer. Jſop / $1\frac{1}{2}$. Handvoll.
Alles grob zerſchnitten / und in 4. Maaß Waſſer bis auf den dritten Theil eingeſotten / hernach durchgeſiehen / und mit Zucker ſüß gemacht.

Uſus.

Darvon trinckt man täglich / nach Belieben / bis daß man verſpührt / daß das Geſchwär ſich auflöſt / oder verzehrt.

XXIX. Von Clyſtiern.

1. Eine gelinde Clyſtier zum Stuhlgang.

Man nimmt friſche Milch / 1. Pfund / oder etwas weniger.
friſche Butter / 6. Loth.
Saltz / 1. Quint.
Machts warm / und gebrauchts.

2. Eine Clyſtier in harter Verſtopffung.

Man nimmt Haſenpappeln.
Camillenblumen.
Leibfarbe gedürꝛte Roſen / jedes 1. Handvoll.
Alles in einer halben Maaß Waſſer / ſüſſe friſche Käßmolcken ¼. Stund wol geſotten / und durchgeſiegen.

Uſus.

Zu einer Perſon mittelmäſſiger Gröſſe nimmt man von dieſer Brühe etwas weniger als eine Echtmaaß / thut darzu
friſch ungeſaltzene Butterweck.
braun geſtoſſenen Zucker / jedes 6. Loth.
Alles fleiſſig durch einander vermiſcht / und mit rechter Wärme gebraucht.

3. Eine Clyſtier für Lungen- und Schwindſüchtige.

Man nimmt friſche ſüſſe Milch / nicht gar eine Echtmaaß.
ein Eyerdotter / und
Penitzucker / 2. Loth.
Vermiſcht durch einander.

4. Ein nützliches Clyſtier / wann man kein Eſſen einbringen kan.

Man nimmt gute geſottene ungeſaltzene Capaunen- oder Hüner-Brühe / ½. Pfund.
guten alten Wein / 6. Loth.
weiſſen Zucker / 2. Loth.
friſche Eyerdotter / ij.
Dieſes alles unter einander vermiſcht / wie eine andere Clyſtier / und um 10. Uhr Mittags zu ſich genommen.

Oder:

Wann der Wein wegen unterſchiedlicher Urſachen nicht beliebig / ſo nimmt man Capaunen-Brühe / 18. Loth.
Penitzucker / 3. Loth.
Eyerdotter / 2. Loth.
Gebrauchts des Abends um 5. Uhr für dem Nacht-Eſſen.

5. Eine Clyſtier für die Winde im Leibe.

Man nimmt Pappelnkraut und
Bingelkraut.
Tag und Nachtkraut / jedes 1. Handvoll.

Camillen.

Camillen.
Steinklee / jedes $\frac{1}{2}$. Handvoll.
Fenchelwurtz / 1$\frac{1}{2}$. Loth.
Aniß.
Wieſen-Kümmel / jedes $\frac{1}{2}$. Loth.

Alles zerſchnitten / $\frac{1}{2}$. Maaß Fleiſch-Brühe darüber / bis auf den dritten Theil eingeſotten / durch ein Wüllen Tuch geſiehen.

Uſus.

Von dieſer Brühe nimmt man 20. Loth. Darinn zertreibt man die geſegnete Latwerge / 1$\frac{1}{2}$. Loth.

purgierenden Roſen-Safft.
Dill-Oel / jedes 3. Löffelvoll.
geſtoſſen Saltz / $\frac{1}{2}$. Quint.
friſchen Eyerdotter / j.

Zu einem Clyſtier gemacht.

6. Eine Clyſtier für den Stein.

Man nimmt Süßholtz / 1. Loth.
Engelſüß / 2. Loth.
Kümmel.
Fenchel / jedes 3. Quint.
Feigen / vij.
Eybiſchkraut und Wurtzel.
Tag und Nachtkraut.
Camillenblumen.
Pappeln.
Steinklee / jedes 1. Handvoll.

Kräuter und Wurtzeln gröblicht zerſchnitten.
Die Saamen zerſtoſſen.

Alles in einer völligen halben Maaß Waſſer oder Hüner-Brühe geſotten / und durchgeſiehen / wol ausgepreſt. Von dieſer Brühe nimmt man 1. Pfund / läſſet darinn zergehen

Caſſien-Latwergen / 1. guten Löffelvoll.
weiß Lilien-Oel.
rothen Zucker / jedes 2. Loth.
Camillen-Oel / 4. Loth.
Eyerdotter / j.

Unter einander vermengt / und warm zu einer Clyſtier gemacht.

7. Eine Clyſtier für den Schlag bey ſtarcken Mannsperſonen.

Man nimmt Coloquinten in ein Tüchlein gebunden / 1. Quint.
Aniß-Saamen / 2. Quint.
Senetblätter / 6. Quint.
Engelſüßwurtzel zerſchnitten.
roth wilden Saffran-Saamen / jedes $\frac{1}{2}$. Loth.

weiſſen Weinſtein / 1. Loth.
klein Tauſendgůldenkraut.
Majoran.
Stoechadas Arab. jedes 1. Handvoll.
Bingelkraut / 1½. Handvoll.

Alles in zwey Pfund Waſſer / bis auf den dritten Theil eingeſotten / und ausgepreſt.

Uſus.

Von dieſer Brůhe nimmt man 26. Loth / zertreibt darinn
durchgelaſſenen Bingel-Honig / 2. Loth.
Benedicten-Laxativæ-Latwerg / 1. Loth.
Elect. Hieræ Logadii, (Habichtkraut) 5. Quint.
Eyerdotter / j.
weiß Lilien-Oel.
Rauten-Oel / jedes 3. Loth.

Hiervon eine Clyſtier gemacht / und dem Patienten appliciret.

8. Eine Clyſtier zur Miltz-Kranckheit.

Man nimmt Saltz / 1. Quint.
Benedicta Laxativa.
Hiera Picra, jedes ½. Loth.
ausgezogene Caſſia / 1. Loth.
ſůß Mandel-Oel.
Violen-Oel.
Eibiſchwurtzel / jedes 3. Loth.
Boretſch-Blumen.
Camillen.
blaue Violen / jedes ½. Handvoll.
Pappeln.
St. Peterskraut.
Bingelkraut / jedes ſo viel / als man mit 3. Finger faſſen kan.

Wurtzeln und Kräuter zerſchneidet man ein wenig. Siedet hernach eine alte Henne / ſchöpfft das Fett von der Brůhe ab. Nimmt hernach die Kräuter / thut ſie in eine Pfanne / und gieſſet von dieſer Brůhe 1½. Echtmaaß daran / läſts ſo lang / als ein paar Eyer / ſo man hart ſieden will / über dem Feuer / und windet es hernach durch ein Tuch.

Ferner nimmt man die Oel zuſammen / wie auch die Latwerg Hier. Pic. Caſſ. und Bened. Laxat. gieſſet die Hůner-Brůhe darzu / ohngefehr 1. Echtmaaß / růhrts wol durch einander / machts zu einer Clyſtier.

Uſus.

Man ſolle es warm nehmen / wie mans leiden und bey ſich behalten könne / nachdeme es die Natur vermag.

9. Eine

9. Eine Clyſtier / für die Schmertzen an den Nieren und der Leber.

Man nimmt Fenchel-Saamen.
Lorbeern / jedes 1½. Qu.
Eybiſchwurtzel.
Lein-Saamen / jedes 1. Loth.
Bethonien.
Camillen.
Tauſendgüldenkraut.
Odermenig / jedes 1½. Handvoll.
Tag und Nachtkraut.
Pappelkraut.
Steinklee / jedes 1. Handvoll.

Alles gröblicht zerſchnitten / mit 2. Pfund Waſſer / auf die Helffte einſieden laſſen. Von dieſer Brühe nimmt man 18. Loth / thut darzu
Camillen-Oel.
Rauten-Oel / jedes 1. Loth.
Mandel-Oel / 2. Loth.
geläuterten Honig.
Bingelkraut / jedes 3. Loth.
ein wenig Saltz.

Machts zu einem Clyſtier / nimmts 2. oder 3. Stund vor dem Eſſen.

10. Eine Ruhe-Clyſtier in groſſen Schmertzen.

Man nimmt / im fall der Noth / nur warme Milch / mit Baum-Oel vermiſcht / oder / wann mans haben kan / ſo nimmt man
Haſenpappeln.
Stabwurtz / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
Dillkraut.
Steinklee / jedes ½. Handvoll.
Camillen-Blumen / 1. Handvoll.
Magſaamen-Knöpff / jv.

Alles gröblicht zerſchnitten in Milch geſotten / bis auf den dritten Theil eingeſotten / und durchgeſiehen. Von dieſem nimmt man 20. Loth / thut darzu tabulirten Roſen-Zucker / 2. Loth.

Oder:
Rothen Candelzucker / 3. Loth.
Dill-Oel.
weiß Roſen-Oel / jedes 3. Loth.
Eyerdotter / 1.

Alles vermiſcht / und recht warm zum Clyſtier gemacht.

XXX. Von Stuhl-Zäpfflein.

1. Ein gemeines Stuhl-Zäpfflein.

Man macht von friſcher Mangoltwurtz ein Zäpfflein / beſtreichts mit ſüß Mandel-Oel und gebrauchts.

2. Ein ander Stuhl-Zäpfflein für alte und junge Leute.

Man nimmt gemein Saltz / 1. Quint.
geläuterten Honig / 2. Loth.

Thuts zuſammen in einen Eyſern Löffel / läſts ein wenig mit einander ſieden / hernach eine Weile überſchlagen / ſtreuet alsdann klein gepülverten Mäußdreck / ½. Quintlein / darein / miſchet es wol durch einander / gieſts auf einen Zinnen fetten Teller / formieret daraus die Stuhl-Zäpfflein.

3. Ein anders / auch für alte und junge Leute.

Man nimmt Saltz / und
Honig / jedes ein wenig.
Roggen-Meel / ſo viel man will.

Macht daraus ein ſteiffes Taiglein / formieret Zäpfflein daraus / groß und klein / je nachdeme mans brauchen will / läſts trocknen.

So mans gebrauchen will / beſtreuet mans mit ein wenig Butter und Baum-Oel.

4. Stuhl-Zäpfflein zu verſehrtem Afftern.

Man nimmt Weyrauch / und
Maſtix / jedes ½. Quint.

Stöſts klein / ſiedet Honig / 2. Loth / in einem Eyſern Löffel / bis daß es braun wird / ſtreuet obiges Pulver darein / wie auch 4. Gran Opii, und macht daraus mit Magſaamen-Oel / und einem angemachten Faden / 2. oder 3. Stuhl-Zäpfflein / wann der Schmertzen nach läſt / ſo ziehet mans mit dem Faden wieder heraus.

5. Stuhl-Zäpfflein für kleine Kinder.

Man nimmt ein ſtümmelein Liecht / oder ein Wachs-Liechtlein / beſtreicht es mit ſüß Mandel-Oel.

Oder:

Für Kindbetter-Kindlein.

Ein klein Würtzlein von Peterſillien in Baum-Oel gedunckt / offt hin und her bewegt.

Oder:

Penitzucker einen halben Fingers lang; ſo dick als ein Federkiehl / im Mund feucht gemacht.

XXXI. Mutter-Zäpfflein.

1. Zu Beförderung der Weiblichen Zeit.

Man nimmt Myrrhen / und
Haſelwurtz / jedes ½. Loth.

Klein zerſtoſſen / mit Honig vermiſcht / zu einem Taiglein gemacht / und daraus Zäpfflein formieret / hernach mit einem reinen Tüchlein überzogen / mit Majoran, oder gelb Violen-Oel überſtrichen / und gebraucht.

2. Für überflüſſige rothe Monatliche Zeit.

Man nimmt Granaten-Blühe.
rothe Roſen / jedes 1. Quint.
Weyrauch / 1½. Quint.
gebrannt Hirſchhorn / 2. Quint.
ausgetruckten Schlehen-Safft / 3. Quint.

Alles klein zerſtoſſen / mit Roſen-Waſſer vermiſcht / darinn zuvor ein wenig Alaun zergangen / macht daraus mit rothem Zendel ein Zäpfflein / in rechter Dick und Länge / behälts über Nacht bey ſich.

3. Für den weiſſen Fluß.

Man nimmt bitter heilig Latwerg / und
Pulver Species Benedict. Laxativæ, jedes 1. Loth.
gepülverten Lerchenſchwamm / ½. Loth.
Bingelkraut-Safft / ein wenig.

Stöſt alles in einem Mörſel zu einem dicken Taiglein / macht daraus Zäpfflein / überziehet es mit rothem Taffet / und gebrauchts mit einem daran geknüpfften Faden über Nacht.

4. Ein Mutter-Zäpfflein / zu Beförderung der Empfängnuß.

Man nimmt Biſam / 6. Gran.
Ambræ der bäſten / 10. Gran.
geſtoſſene Cubeben / ⅓. Quint.

Dieſes alles in eine ſauber gebiſamte Baumwolle gewickelt / in der Gröſſe einer Baumnuß / bindet es in einem reinen Leinen Tüchlein / beſtreichts auſſen mit Zibet / und netzts mit warmen Malvaſier / nimmts des Tags zu ſich / und des Nachts ausgethan.

5. Zur Austreibung einer todten Geburt.

Man nimmt Gummi Opopanacis, und
Galbani, jedes 1. Loth.
Zerſtöſts und zerläſts in Poley-Waſſer / thut darzu
Oſterlucey / und
weiſſe Nießwurtz / beydes gepülvert.
Macht daraus ein dickes Taiglein / hernach ein länglicht roth Taffet Säcklein / nach der Weite des Mutterhalſes gemacht / und mit gelben Viol-Oel beſtrichen / läſts eine Stund oder zwo bey der Frauen.

Nota. Man legt ihr auch ein Pflaſter auf den Leib von Galbano, ſo kommen die Wehen. Dieſes ſolle man aber in höchſter Noth thun / wann ſonſten nichts helffen will.

XXXII. Von Kräuter-Säcklein.

1. Ein Hauben-Säcklein / zu Stärckung der Gedächtnuß.

Man nimmt Weyrauch / 1. Quint.
Nägelein / auch ſo viel.
Maſtix / 3. Quint.
Wachholderbeer / und
ausgeſchälte Lorbeern / jedes 1. Loth.
Römiſchen Kümmel / 1½. Quint.
weiſſen Agſtein / 2. Scr.
Fenchel / ½. Loth.
Schlüſſelblumen.
Roßmarinblühe.
rothe Roſenblätter.
Lindenblühe.
Meliſſen.
ſpitzige Salbey / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.

Alles gröblicht zerſtoſſen zu Pulver / mit rothem Zendel zu einem Häublein gemacht / und ſtättig auf dem Haupt getragen.

2. Fürs Hauptwehe ein Haupt-Säcklein.

Man nimmt Römiſche Camillenblumen / ½. Handvoll.
Eiſenkraut.
rothe Roſenblätter.
braun Bethonienkraut / jedes 1. Handvoll.
Hiervon macht man zwey Säcklein / die ſo groß ſeyn / daß ſie die Schläffe bedecken / thut das Kraut darein / ſiedet es in halb Bethonien-Waſſer und Roſen-Eſſig / legts auf die Stirn und Schläff / ſo warm als mans leiden kan / und continuiret ſolches ſo lang / als man will.

3. Ein

3. Ein anders dergleichen.

Man nimmt ein Leinen Säcklein / 3. queer Finger breit / ſo lang von einem Ohr zu dem andern.

Dieſes füllet man mit Wieſen-Kümmel / ſieds ein wenig im Wein / truckts aus / legts zimlich warm über.

4. Ein anders.

Gedürrte Holderblühe mit Schlüſſelblumen in Bier geſotten / und wie obiges gebraucht.

5. Für die Flüß ein Haupt-Säcklein.

Man nimmt Majoran.
Quendel.
Poley.
Rauten / und
Meliſſen / jedes ½. Handvoll.
Römiſchen Kümmel / 1. Quint.
Fenchel / und
Coriander-Saamen / jedes ½. Quint.
Camillen-Blumen / ſo viel man mit drey Fingern faſſen kan.

Die Kräuter alle klein geſchnitten / die Saamen zerſtoſſen / in ein Säcklein gethan / und geſtopfft / mit ein wenig Brandenwein angefeucht / und des Nachts aufgelegt.

6. Ein Magen-Säcklein.

Man nimmt Calmuß.
Mußcat-Blühe.
Kümmel.
geſtoſſen Nägelein.
Lavendelblumen / jedes 1. Quint.
Roßmarin.
Camillen.
Stabwurtz.
Majoran.
Balſam.
Wermuthblätter / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.

Alles gröblicht geſtoſſen / in ein Leinen Säcklein gethan / und durchſtept / hernach in Wein geſotten / ausgezwungen / und ſo warm über den Magen gelegt / als mans leiden kan.

Nota. Den Magen ſolle man zuvor mit Mußcat-Oel beſtreichen.

7. Für Apoſtem- und Stechen in der Seiten.

Man nimmt Camillenblumen.
Körbelkraut.
friſchen Brunnkreß / jedes 1. Handvoll.

Thuts in ein Leinen Säcklein in Milch geſotten / truckts ein wenig aus /

legts warm über / ſchmierts ein wenig mit Camillen-Oel / oder Geiß-Butter.

8. Fürs Miltzwehe.

Man nimmt Rauten.
Stabwurtz.
Brunnenkreß.
Weidenblätter / jedes 1. Handvoll.

Macht ein Leinen Säcklein / thut die Kräuter darein / ſiedets in Wein / zwingts aus / legts warm auf die lincke Seite unter die kurtze Rippen.

Nota. Man ſolle zuvor den Ort mit Capern-Oel / mit ein wenig Eſſig vermiſcht / ſchmieren.

Wachholder-Oel mit Eſſig iſt auch gut hierzu.

9. Für die Gelbſucht.

Man nimmt Römiſche Camillen-Blumen.
Wieſen-Kümmel.
Wachholderbeer / jedes 1. Handvoll.

In ein Leinen Säcklein geſtopfft / in Wein geſotten / ausgetruckt / warm über den Magen gelegt.

Nota. Den warmen Urin über ein Brenn-Neſſelſtock geſchütt.

10. Ein Säcklein für Zahnſchmertzen.

Man thut Habern in ein Leinen Säcklein / ſieds in gutem Wein / zwingts aus / legts warm über den Backen.

Nota. Man mag auch den Habern nur trocken in einer Pfanne röſten / und warm überlegen.

XXXIII. Von Kräuter-Bädern.

1. Eine Lauge / zu Stärckung der Gedächtnuß.

Man nimmt Schlüſſelblumen / und
gelbe Violen / jedes 1. Loth.
Senetblätter / 2. Loth.
groſſe Blattenwurtzel / 4. Loth.

Alles geſotten zu einer Lauge von Reb-Aſchen gemacht / und alle 4. Wochen einmal damit das Haupt gezwagt.

2. Eine Haupt-Lauge / ſo das feuchte Hirn ſtärcket.

Man nimmt Majoran.
Bethonien.
Roßmarin / jedes ½. Handvoll.

Römiſche

Römiſche Camillenblumen mit Stengeln.
Schlüſſelblumen.
Lavendelblühe.
Leibfarbe Roſen / jedes 1. Handvoll.
Senetblätter / ½. Loth.

Alles in ein Leinen Tuch in ein Körblein gelegt / und Reb-Aſchen darauf gezettelt / hernach mit halb Wein und halb warmen Waſſer zur Laugen gemacht. Alle 8. Tage das Haupt damit gewaſchen.

3. Eine Haupt-Lauge / zum Austrocknen der Flüſſe.

Man nimmt Leibfarbe Roſenblätter.
Camillenblumen.
Wolgemuth.
Bethonien.
Lavendelblühe.
Majoran.
Stoechadas Arab.
Roßmarin / jedes 1. Handvoll.

Dieſes alles ſiedet man in 2. oder 3. Maaß friſcher Laugen von Reb-Aſchen / die Woche einmal das Haupt damit gewaſchen / und mit warmen Tüchern getrocknet.

4. Eine Lauge für die Milben im Haar.

Man nimmt Rhabarbara / 1. Quint.
Fœnum Græcum, oder Griechiſch Heuſaamen / 2. Loth.
Tauſendgüldenkraut / 1. Handvoll.

Zuſammen in ein Leinen Säcklein / ſiedet es in einer Maaß Laugen von Reb-Aſchen und Regen-Waſſer / wäſcht damit das Haupt.

5. Ein Bad für die Schwindſucht.

Man nimmt einen Hammelskopff / oder an ſtatt deſſen
vier rohe Kalbsfüß / thut darzu
Violenkraut / 3. oder 4. Handvoll.

Siedet es in Regen-Waſſer / ſo viel nöthig / und badet den Patienten des Tags zweymal darinn / des Abends und Morgens jedesmal 1. Stunde lang.

6. Ein gutes Lenden-Bad für das Grieß.

Man nimmt Wachholderſchoß.
gedürzte Bohnenſtengel.
rothen Beyfuß.
Steinklee / und
Haſenpappeln / jedes eine paar gute Handvoll.

Thut alles in einen Sack / läſts ſieden in flieſſendem Waſſer / macht ein Bad daraus / die Woche zwey oder dreymal.

Nota. Der Patient ſolle bey dieſer Bad-Cur offt von Camillen-Syrup mit Katzenwedel-Waſſer trincken. Oder:
Camillenblumen in Wein geſotten / und getruncken / das Kraut warm über das Gemächt gelegt.

7. Ein Bad für Räudigkeit am Leib.

Man nimmt die Rinden von einem Dannenbaum / und
von einem Faulbaum / ferner
Blätter von einem Alberbaum / eines ſo viel als des andern.
Thuts in einen Sack / ſiedet es in einen Keſſel mit Waſſer / läſt dem Patienten etlich mal darinn baden.

8. Ein Bad für krätzigte Hände.

Man nimmt dürren Hünerkoth / thut ſelbigen in ein Leinen Säcklein / ſiedet es in Fließwaſſer. Damit badet man die Hände zum öfftern / es ziehet allen Unflat heraus / und heylet bald.

9. Ein Fuß-Bad für die Flüſſe des Haupts.

Man nimmt Camillenblumen.
Majoran / und
Saltz / jedes 1. Handvoll.
gieſſet darüber Laugen / 3. Maaß / und
Wein / 1. Maaß.
Läſts wol mit einander aufſieden / alle Wochen einmal die Füß Abends und Morgens darinn gebadet.

10. Ein Fuß-Bad für den Huſten.

Man nimmt weiſſen Andorn.
Liebſtöckel.
Wermuth / und
Camillenblumen / jedes 2. Handvoll.
Benedictenwurtzel / 3. oder 4. Loth.
Leibfarb gedürrte Roſen / 1. Handvoll.
Alles gröblicht zerſchnitten / in ein Leinen Säcklein gethan / und im Bier ſieden laſſen / gieſts in einen tieffen Zuber / läſts überſchlagen / alſo daß mans erleiden kan / ſetzt die Füſſe bis an die Knie darein.

Nota. Wann es anfängt kalt zu werden / ſo ſolle man einen Ziegelſtein im Feuer heiß machen / und ins Fußbad legen.
Der Patient ſolle aufs wenigſte die Schenckel eine Stunde lang darinn laſſen.

Diß

Diß Bad ſolle man Morgens nüchtern / und Abends ehe man ſchlaffen gehet / brauchen.

Die Schenckel hernach gegen einen warmen Ofen trocken laſſen/ und mit warmen Tüchern unterſich reiben / und die Fußſohlen mit Hechtſchmaltz beſtreichen.

XXXIV. Von Uberſchlägen und Bähungen.

1. Ein Uberſchlag für groſſes Hauptwehe.

Man nimmt bittere Mandelkern.
Pfirſingkern.
Hanff und weiſſen Magſaamen/ eines ſo viel als des andern.

Stöſt alles durch einander / thut ſo viel Weyrauch / als der obigen Stücke eines iſt/ darzu. Hernach auch ſo viel Rauten gantz klein zerſtoſſen.

Gieſſet darüber Wein-Eſſig / und ein wenig Roſen-Oel darunter/ machts zu einer Salb/ſtreichts warm auf ein Tuch/bindet es über die Schläff und Stirn. Wann es kalt worden / ſo wärmt man es wieder.

2. Ein Uberſchlag zum Schlaff.

Man nimmt weiſſen Magſaamen / ſtöſt ſelbigen gantz klein / vermiſcht ihn mit Roſen- und Baum-Oel/ thut darzu ein klein Löffelein voll Eſſig/ ſchlägts um die Stirn.

3. Ein Uberſchlag für die Schlaffſucht.

Man nimmt Roſen-Eſſig / und
Rauten-Oel / eines ſo viel als des andern.

Unter einander vermiſcht / und warm gemacht. Darinn ein vierfach Leinen Tuch genetzt / lohwarm über die Stirn und Schläff gelegt/ und ein wenig geſtoſſen Pfeffer in die Naßlöcher gethan.

4. Ein Uberſchlag für die Haupt-Kranckheit.

Man nimmt weiß Senff-Meel einen Löffelvoll/thut darzu das Weiſſe von einem Ey / hernach Hauswurtz-Blätter / eine Handvoll/ zerſtoſſen / und mit einer Echtmaaß Roſen-Waſſer vermiſcht/durch ein Tüchlein gezwungen.

In dieſem feuchtet man ein vierfaches Leinen Tuch / machts warm/ bindet es um die Schläff und Stirn.

Oder:

Man nimmt etliche Pfirſingkern/ ſtöſts klein / treibt ſolche mit einem Wein-Eſſig und Roſen-Waſſer durch. Schlägt ſolche mit einem Tuch warm um die Stirn.

5. Ein Uberſchlag für die Bräune.

Man nimmt guten Eſſig/ und
Roſen-Waſſer/ jedes $\frac{1}{2}$. Echtmaaß oder 12. Loth.

Zertreibt darinnen Theriac/ machts warm/ legt ein Baumwüllen Tüchlein darein/ truckts ein wenig aus/ ſchlägts warm um den Halß/ continuiret es zum öfftern.

Den Mund auch mit Braunellen-Waſſer/ und ein wenig Rauten-Eſſig vermiſcht/ gegurgelt/ und ein klein ſtücklein geſaltzen Speck auf der Zunge gehalten.

6. Ein Uberſchlag auf die Bruſt/ für Seitenſtechen und Apoſtemen.

Man nimmt Roggen-Meel/ macht ſelbiges an mit Milch/ einer Echtmaaß/ und Honig/ eine halbe Echtmaaß.

Dieſen Brey läſt man wol ſieden/ thut ein Quintlein Saffran darein/ ſtreichts auf ein Wüllen Tuch/ legts warm auf/ wie mans leiden kan/ auf die Bruſt.

7. Ein Uberſchlag zur Leber.

Man nimmt Campher/ einer Haſelnußkern groß.
geſtoßnen rothen Sandel/ $\frac{1}{2}$. Quint.
Rauten-Eſſig/ 2. Loth.
Roſen- . .
Endivien-
Flachsſeiden- } Waſſer/ jedes 4. Loth.
das Weiß von 2. Eyern wolgeſchlagen/ unter einander vermiſcht/ und mit einem doppelten Zandel über die Leber gelegt.

8. Ein Uberſchlag fürs Miltzwehe.

Man kochet friſche Bilſenblätter in Wein- oder Bier-Eſſig/ thut darzu ein wenig Mayen-Butter/ macht daraus ein Pflaſter/ legts warm über die Seite/ wo der Miltz wehe thut.

9. Ein Uberſchlag zu beyden Fußſohlen in hitziger Kranckheit.

Man nimmt Rauten/ ein paar Handvoll.

Stöſt ſelbige mit Eſſig und ein wenig Saltz/ bindets mit einem Leinen Tuch auf die Fußſohlen.

10. Eine Bähung für Geſchwulſt der Schenckel.

Man nimmt Myrrhen / und
Alaun / jedes 1. Loth.
Läſts in einer Echtmaaß Wein mit einander ſieden / netzt ein zweyfaches Tüchlein darein / legts des Tags dreymal über / ſo warm als mans leiden kan.

XXXV. Von Pflaſtern.

1. Ein Pflaſter für die Flüß vom Haupt.

Man nimmt weiſſen Weyrauch,
Maſtix,
Nägelein / und
Mußcat-Blühe / nach Belieben.
Stöſt alles klein / machts mit Eyerweiß und Roſen-Waſſer zu einem Taiglein / ſtreichts auf ein Tüchlein / legts vorn auf die Stirn / oder den Wirbel des Haupts / läſts 3. Stund darauf / ſo es nöthig / legt mans noch einmal auf.

2. Ein Miltz-Pflaſter.

Man nimmt geſtoſſen Alantwurtzel / 1. Quint.
Saltz / einer Baumnuß groß.
gelb Violen-Oel / 1. Löffelvoll.
Roſen-Honig mit den Blumen / 3. Löffelvoll.
Alles zu einem Pflaſter gemacht / und warm unter die kurtze Rippe des Miltzes gelegt.

3. Ein Pflaſter für die Geſchwulſt der Bein.

Man nimmt Taubenkoth / ſiedet ſelbigen in Wein-Eſſig zu einem dicken Brey / thut darzu ein wenig Roſen-Oel / legts warm über.

4. Ein Pflaſter für das Schwinden der Glieder.

Man nimmt Terpentin.
weiß Hartz / und
ſchwartzes Bech / eines ſo viel als des andern.
Zerläſt es unter einander / thut darzu ein wenig Mumiæ, und ſtreichts auf weiſſen Barchet / legts warm auf das windende Glied / läſts 3. Stund lang darauf / und thut dieſes des Tages dreymal.

Nota. Man ſolle aber das Glied zuvor mit grüner Wachholder-Salbe / darunter ein wenig gebrannter Wein vermiſcht / ſchmieren / und gegen einem Kohlfeur abreiben.

5. Ein

5. Ein Pflaſter für verrenckte Glieder.

Man nimmt weiß Kübel-Hartz.
weiß oder gelb Wachs.
Roſen-Oel / eines ſo viel als des andern.
Thut darzu geſtoſſen Maſtix / $\frac{1}{2}$. Loth.
Zerläſt es über einem linden Kohlfeuer / macht daraus ein Pflaſter / ſtreicht es auf ein Leinen Tüchlein / legts über.

6. Ein Pflaſter / wann man ſich verbrand.

Man nimmt neu Wachs / 5. Loth / thut darzu
friſches Baum- oder Roſen-Oel / $\frac{1}{2}$. Pfund.
Läſts über dem Feuer zergehen. Miſchet ferner darunter
geriebene Mennig / 4. Loth.
Silberglätt zu Pulver gemacht / 6. Loth.
Von dieſen Stücken macht man ein lindes Pflaſter / wie eine dicke Salbe / ſtreichts auf ein Leinen Tüchlein / und legts über den Schaden.

7. Ein Pflaſter für das Podagram.

Man nimmt ſchwartze Niederländiſche Saiffen / ſtreicht ſelbige auf ein graues Papier / eines Meſſerrucken dick / binds auf den Schmertzen / läſts 24. Stund darauf / thuts hernach herab / läſts von ſich ſelbſt trocken werden.

Nota. Man muß das Glied nicht netzen / es werden ſich kleine Bläßlein aufziehen / die müſſen ſich von ſich ſelbſten heilen.
Dieſes Mittel braucht man auch zu den Peſtilentz-Beulen.

8. Ein Pflaſter zu einem alten Schaden / ſo nicht heylen will.

Man nimmt Schweinen Schmaltz / und
Baum-Oel / jedes $\frac{1}{4}$. Pfund.
geläuterten Honig / $\frac{1}{2}$. Pfund.
Eſſig / $\frac{1}{2}$. Maaß.
Zerläſſet alles über dem Feuer / thut ferner darunter
Spangrün / 1. Loth.
lebendigen Kalch.
Agſtein / jedes 2. Loth.
Schwebel und Lorbeer / jedes 3. Loth.
Silberglätt / 4. Loth.
Alles rein geſtoſſen / und zu Pulver gemacht / unter einander vermiſcht / läſts

läſts eine gute Weile ſieden / rührts ſo lang / bis daß es kalt wird / und gebraucht es zu dem Schaden.

9. Ein Pflaſter für böſe Nägel an den Fingern.

Man nimmt weiß Wachs / thut darzu ein wenig Lilien-Oel / und gepülverten Weinſtein / machts unter einander / ſchabt den Nagel / und legt es darüber / läſts etliche Tage darauf.

10. Ein Pflaſter für Schwären und Bäulen.

Man nimmt Waitzen-Meel und geläuterten Honig / rührt es durch einander / thut darzu eine Meſſerſpitz voll Saffran / und ſo viel Saltz / ſtreichts auf ein Leinen Tüchlein / und legt es warm über.

XXXVI. Von Salben.

1. Eine gute Salbe zur Gedächtnuß.

Man nimmt abgezopffte Mayenblümlein / 2. oder 3. gute Handvoll.
gelbe Violen / 1. Handvoll.

Stößts alles in einem Mörſel / gieſſet darüber ein wenig Baum-Oel / thuts in ein Glaß / und verwahrts. Hernach im Sommer ſamlet man
Türckiſche Meliſſen / ſamt den Blumen.
edle Majoran.

Zerſchneidet es klein / miſcht darunter ein wenig Mayen-Butter / läſts ein Tag oder 8. ſtehen / thut darzu
Brandenwein / ½. Echtmaaß.
Roſen-, Majoran-, gelb Violen-, Salbey- } Waſſer / jedes 4. Loth.

Läſts über einem Kohlfeur ſieden / ſeyhet es durch ein Tüchlein in ein Glaß / vermachts / und ſtellt es an die Sonne.

Uſus.

Man ſchmieret damit das Genick und die Schläffe.

Nota. Man ſolle aber zuvor eine Laugen von halb Wein und halb Waſſer von Reb-Aſchen machen / das Haupt damit zwagen und abtrocknen.

2. Eine Salbe fürs Hauptwehe.

Man nimmt geſtoſſene Pfirſingkern / thut darzu ziemlich viel Spinnweb

und Populeon-Salb / ſo viel als nöthig / macht ein Sälblein daraus / beſtreicht damit die Schläff/und bindet feiſten Storchſchnabel um die Stirn.

3. Eine Schlaff-Salbe.

Man nimmt Opii in Violen-Oel und ein wenig Eſſig aufgelöſt/½. Scrupel.
Saffran / 6. Gran.
Populeon-Salb / 1. Loth.

Unter einander vermiſcht / damit die beyde Schläffe beſtrichen.

4. Eine Salbe für den Huſten.

Man nimmt drey Knobloch-Häupter / und
Schweinen Schmaltz / nach Belieben.

Stöſts unter einander / macht über dem Feuer eine Salbe daraus. Zwingts durch ein Tüchlein / verwahrts in einem Glaß.

Uſus.

Mit dieſer Salbe ſchmieret man dem Patienten die Fußſohlen / ehe er ſchlaffen gehet / und ſchmieret damit den Ruckgrad 3. Tag nach einander.

5. Eine Salbe für einen böſen kalten Magen.

Man nimmt ausgepreſte Mußcat-Nuß-Oel / thut darunter
diſtilliert Nägelein / ein wenig.

Salbet damit das Hertzgrüblein / und iſſet Morgens nüchtern ein wenig eingemachte Calmuß / trinckt darauf einen Löffelvoll Brandenwein.

6. Eine Salbe für eine hitzige Leber.

Man nimmt weiſſe Roſen-Salbe.
Sandel-Salbe / jedes 1. Loth.
Cryſtall gepülvert / 1. Quint.
Campher / 3. Gran.
ausgepreſten Citronen-Safft oder Roſen-Eſſig / eine Nußſchalvoll.

Vermiſcht alles wol unter einander zu einer Salbe / damit beſtreicht man die rechte Seite unter der kurtzen Ripp.

7. Eine Salbe für Geſchwulſt in der Waſſerſucht.

Man nimmt grüne Wachholderbeer.
ſchmahle Salbey.
ſpitzigen Wegrich.
Weinrauten / jedes 1. Handvoll.

Kräuter

Kräuter und Beer unter einander geſtoſſen / und 1. Pfund Butter geſchmeltzt / die vorige Stück darein gerührt / $\frac{1}{4}$. Stund ſieden laſſen / hernach durchgeſiehen / zur Salbe gemacht / und die Geſchwulſt damit geſchmieret.

8. Eine Salbe zu hitzigen Nieren.

Man nimmt weiſſe Roſen-Salbe / 1. Loth.
Populeon-Salbe / 1$\frac{1}{2}$. Loth.
Eſſig / 1. Quint darinn ſolvirt.
Campher / 5. Gran.

Alles unter einander vermiſcht zu einer Salbe / und die Lenden gegen einem warmen Ofen damit geſchmieret.

9. Eine gute Salbe zum Grieß.

Man nimmt Fœnum Græcum, und Schleim von Quittenkern in Violen-Waſſer gekocht / 3. Quint.
Holderblühe gepülvert / $\frac{1}{2}$. Quint.
weiß Lilien-Oel.
Violen-Oel / jedes $\frac{1}{2}$. Loth.
Roſen-Salb / 2. Loth.
Eſſig / ein wenig.

Macht daraus ein Sälblein; ſchmieret damit den Schmertzen Abends und Morgens.

10. Eine Brand-Salbe.

Man nimmt ein ziemlich ſtück Speck / wickelts in einen Bogen Papier / ſteckts an ein Eyſern Gäbelein / zündet es über dem Liecht an / läſts in friſches Brunnen-Waſſer abtropffen. Dieſes Fett hebt man ab / beſtreicht damit den Brandſchaden.

Nota. Ehe man dieſe Brand-Salbe macht / ſo ſtreuet man auf den Schaden Waitzen- oder Roggen-Meel.

XXXVII. Von Wärmbanden.

1. Fürs Hauptwehe.

Man nimmt Attichkraut / ſtöſts mit Oel und Eſſig / macht daraus ein Pflaſter / binds an die Stirn.

Wann man das Attichkraut nicht bekommen kan / ſo nimmt man friſchen Poley oder Gundelreben / und gebrauchts wie voriges.

2. Zu geſchwollenen Backen vom Zahnwehe.

Man nimmt Fœnum Græcum.

Leinſaamen / jedes 1 Loth.
Eybiſchwurtzel / 2. Loth.
Steinklee.
Camillenblumen / jedes 1. Händlein voll.
Stöſt alles klein zu Pulver / thut darzu
Gerſten-Meel / 1. Handvoll.
Machts mit Milch zu einem Brey / rührt darunter
Dillen-Oel / 2. Löffelvoll.
Machts warm / und legts über den Backen / ſo viel mans leiden kan.

3. Wann ein Menſch das Eſſen nicht bey ſich behalten kan.

Man nimmt abgeſtreifften Wermuth / 1. Handvoll.
Mußcat-Nüß / iij und ſo viel
Maſtix als die Mußcat-Nüß wiegen / ſtöſts klein/ thut darzu
Broſam von Brod / ein paar gute Handvoll.
Kochts mit Bier zu einem weichen Brey / ſtreichts auf Barchet / legts warm über den Magen ; ſo offt es kalt worden / wieder gewärmt.

Nota, Dieſes dienet auch in der rothen Ruhr und Durchlauff. Man mag auch 1. Löffelvoll Balſam-Oel darunter thun/ſo wird es nicht ſo bald ſauer.

4. Für Geſchwulſt und Schmertzen des Miltz.

Man nimmt Leinſaamen / ſtöſt ihn gröblicht / thut darzu ein wenig geriebene Camillenblumen / thuts in ein Leinen Säcklein / ſiedet es in Geiß-Milch / legts alſo warm auf das Miltz / ſo offt als es kalt worden / wieder gewärmt.

Nota. Man kan ſich auch zuvor mit Capern-Oel / darunter ein wenig Eſſig vermiſcht / ſchmieren.

5. Fürs Grimmen und Leibwehe.

Man ſtöſt Poley / kochts in Baum-Oel / thut darzu einen Löffelvoll Wieſen-Kümmel.

6. Für die Gelbſucht.

Man nimmt Saffran.
Honig / und
Waitzen-Meel.
Macht daraus ein Pflaſter / bindets warm über den Nabel/ läſts 24. Stund darauf ligen / und erfriſchet es wieder/ giebt dem Patienten 3. Morgen nach einander

einander einen Trunck Wein / darinn 1. Quintlein Rhabarbara geſotten / und 3. Stund darauf gefaſtet.

7. Für Apoſtemen.

Man nimmt Camillenblumen / 2. Loth.
gestoſſenen Leinſaamen / 4. Loth.
weiß Lilienwurtzel / 1. Handvoll.

Stöſt alles in einem Mörſel / ſiedet es in ſüſſer Milch / thut darzu ein wenig Gänßfett / ſtreichts aufs Tuch / legts warm auf.

8. Für einen hitzigen Schaden.

Man nimmt Fœnum Græcum, und
Leinſaamen / beydes geſtoſſen / eines ſo viel als des andern.

Machts mit breit Wegrich-Waſſer zu einem Brey / legts warm über / ſo offt man will.

9. So jemand einen Fuß vertretten.

Man nimmt ſüſſe Milch / thut darzu Roggen-Meel mit ein wenig Saffran / ſiedet es zu einem Brey / ſchlägts warm über. Man muß es aber gleich Anfangs thun.

10. Wer ſich mit Feuer oder heiſſem Waſſer verbrand.

Man nimmt Baum-Oel / und
Eyerweiß / eines ſo viel als des andern.

Schlägts wol durch einander / legts warm mit einem Tuch über den Schade.

XXXVIII. Blaſenziehende und auf-freſſende Artzneyen.

1. Fürs Zahnwehe.

Man nimmt 5. gepülverte Spaniſche Mucken / (Cantharides) thut darzu ein wenig Saurtaig und Eſſig / ein paar Tröpfflein / machts unter einander / legts auf die Seite hinter das Ohr / da der Zahnſchmertzen / ſo ziehet es Bläßlein auf / dieſe ſchneidet man auf / ſo laufft Waſſer heraus / und der Schmertz vergehet.

2. Für die Hüner-Augen.

Man nimmt ungelöſchten Kalch.
Saiffenſieder-Lauge / eines ſo viel als des andern.
Salmic / und
Alaun / jedes halb ſo viel.

Gieſſet darauf ſcharpffen Eſſig / rührts wol durch einander / läſts ein paar Tage ſtehen / gieſſet alsdann das lautere ab / thut hernach darunter ungelöſchten gepülverten Kalch / macht daraus einen Taig / legts auf die Wartzen wie ein Pfläſterlein / ſo dorren ſie darunter. Wann ſie ſchwartz worden / ſo beſtreicht mans mit Seſam-Oel / ſo fallen ſie ab.

3. Zu ſtarckem Schlagfluß / wie auch in der Peſt.

Man nimmt Gummi Ammoniaci, 2. Loth.
Bdelli, 2. Quint.
Euphorbii, 1. Quint.
Zerſtöſts und zerläſts in ſcharpffem Eſſig / thut darzu
Spanniſche Mucken.
ungelöſchten Kalch / jedes ½. Quint.
ſchwartze Saiffe oder Sauertaig / ſo viel vonnöthen.
Alles unter einander vermiſcht.

Nimmt darvon einer Haſelnuß groß / ſtreichts auf ein Zugpflaſter / und gebrauchts / läſts 6. Stund darauf / bis daß es eine Blaſe ziehet / ſchneidet ſie auf / ſtreicht friſchen Butter oder Schweinen Schmaltz auf ein Köhlblätlein / und legts über.

4. Zu harten Beulen und Geſchwär.

Man nimmt Spanniſche Mucken.
langen Pfeffer.
Federweiß / eines ſo viel als des andern.
weiſſen Agſtein / ein wenig.

Uſus.

Darvon nimmt man ſo groß als eine Bohne / thut darzu ein wenig Eſſig / und ein Tröpfflein Antimoni-Oel / macht daraus ein Pflaſter / und gehet damit behutſam um.

5. Zu Stillung groſſen Schmertzens ein aufziehendes Pflaſter.

Man nimmt friſche Feigen / xv.
Siedet dieſelbige in ſtarckem Eſſig / bis ſie weich werden / thut darzu halb ſo viel Sauertaig und Senff-Meel / ſo viel als die Feigen gewogen / ſtöſt alles zuſammen in einem Mörſel / miſchet darunter ein wenig Euphorben-Oel / macht daraus ein Pflaſter / läſts 12. Stund darüber ligen. Wann es noch nicht hilfft / ſo läſt mans ferner 6. Stund darüber.

XXXIX. Wei-

XXXIX. Weiber-Artzneyen.

1. Fürs Mutterwehe.

Man nimmt Camillen- oder
bitter Mandel-Oel / 2. Theil.
gebrannten Wein / 1. Theil.
Machts warm / tunckt darein Baumwoll / legts über den Nabel. Oder / netzt ein weiß Leinen Tüchlein darinn / und gebrauchts.

2. Für geſchwollene Brüſt / ſo aufbrechen müſſen.

Man zerreibt weiß Brod / gieſt darüber Geiß-Milch / mit einem guten Theil Saffran / ſiedet es zu einem Brey / legts mit einem weiſſen Wüllen Tuch auf die Bruſt 24. Stund. So es noch nicht aufbricht / ſo macht man den Brey wieder von neuen / bis ſich die Geſchwulſt legt.

Nota. Wann man weiſſe Lilien-Zwiebel mit ſiedet / ſo iſt es deſto bäſſer / und zeitiget ehe.

3. Für die Knollen in den Brüſten.

Man nimmt Roggen-Broſam / 1. Handvoll.
Waitzen-Meel / auch ſo viel. Thut darzu
Roſen-Oel / 1. Löffelvoll.
Eyerdotter / j.
Siedets zu einem Breylein / ſtreicht es auf weiſſen Barchet / und legts warm über.

7. Für wunde Wartzen der Weiber-Brüſt.

Man nimmt breit Wegrich-Waſſer / 2. Loth.
geſtoſſen Zucker / 1. Loth.
Roſen-Waſſer / 4. Loth.
Vermiſcht alles durch einander / und die Wartzen mit geſchmieret.

5. Für den Krebs in der Weiber-Bruſt.

Man nimmt Gänß-Miſt und Schwalbenkraut-Safft / in einem Mörſer wol unter einander geſtoſſen und vermiſcht / legt es auf das Geſchwär / es ſtillet den Krebs / und heilet denſelbigen.

6. Wann eine Frau zu wenig Milch in den Brüſten hat.

Darvon ſeynd nachfolgende Urſachen:
1. Von Hitz und Truckenheit.

2. Von

2. Von Mangel und Speiß der Nahrung.
3. Von Speiſen / ſo das Geblüt austrocknen.
4. Von übler Däuung des Magens.

Derowegen ſolle die Frau gute Diæt halten / und Morgens nüchtern grünen Majoran eſſen.

7. Zur Fruchtbarkeit der Weiber.

Man nimmt eingemachten Jngber / und
den rechten Calmuß / jedes 10. Loth.

Ferner drey nachfolgende Pulver:
Diathameron.
Diamoſchi.
Diambræ, jedes 2. Loth.
Pineen.
Mandeln.
Piſtatien / zuſammen 15. Quint.
Spatzen- und
Taubenhirn / jedes 2. L.
Senff-Saamen / 2. Loth.
Zwiebel-Saamen.
Ernicker-Saamen.
Eppich-Saamen / jedes 4. Loth.
Zittwer.
Galgant.
Jngber.
wild Bertram / jedes 2. Loth.

Macht aus allem ein Pulver / vermiſchts mit geläutertem Honig zu einer Lattwerg.

Uſus.

Darvon ſolle die Frau des Tags dreymal eſſen / und jedesmal 3. Stund lang darauf faſten. Zu Mittags und Nachts einen guten Trunck alten Wein darauf trincken.

8. Zu Reinigung der Mutter.

Man nimmt rothe Myrrhen.
Meliſſen / eines ſo viel als des andern.
von dem bäſten Zucker / ſo viel man will.

Durch einander zu Pulver und einem Tryſaney gemacht / darvon Morgens auf ein Bißlein Brod genommen / und geeſſen / und dieſes 8. Tag lang gebraucht. Ferner macht man nachfolgendes Bad:

Man nimmt rothen Beyfuß.
Feld-Poley / und
Körbel / nach Gutdüncken.

Läſts in einem Keſſel voll Waſſer mit einander aufwallen / und in die Bad-Wanne gegoſſen / von ſich ſelbſt kalt werden laſſen. Hernach mit halbem Leib darein geſeſſen / und die Kräuter um den Leib gelegt / und eine Weile darinn

darinn geſeſſen. Hernach ins Bett gelegt / und darauf geruhet. Alsdann wieder von vorigem Pulver auf drey Biſſen Brod genommen / und dieſes dreymal nach einander gethan.

9. Wann eine Frau nicht gebehren kan.

Man nimmt Mumiæ, und
Einhorn-Pulver / jedes $\frac{1}{3}$. Quint.
Giebts der Frau in einem Trüncklein Wein ein.

Oder:

Krebs-Augen zerſtoſſen / 1. Loth.
Item: Weinreben-Blätter zerſtoſſen und zertruckt.

Von dieſem zwingt man den Safft aus. Oder läſts in Waſſer ſieden/und giebt der Frauen darvon zu trincken.

Ferner: Die Frau ſolle auch Apffelkern im Munde zerkäuen / und hinab ſchlucken.

Ingleichem äuſſerlich: Man ſiedet Holderwurtz mit Wein und Baum-Oel / beſtreicht der Frau den Bauch damit.

10. Zu Abtreibung eines todten Kinds in Mutterleib.

Man nimmt geſtoſſen Neſpelkern/ einer Nuß groß/ in Poley- und Camillen-Waſſer unter einander / und giebts der Frau warm zu trincken.

Nota. Was ferner an Weiber-Artzneyen ermangelt / und in dieſen 10. Stücken nicht begriffen / ſo iſt in dieſem Tractat an ein und anderm Ort ein mehrers nachzuſehen.

XL. Von Kinder-Artzneyen.

1. Für das Hertzgeſpann der Kinder.

Man nimmt Peterſillienwurtzel.
Süßholtz / jedes 1. Loth.
Odermenig/ 1. Handvoll.
groſſe Hirſchzung / $\frac{1}{2}$. Handvoll.

Dieſes alles thut man in eine Maaß Waſſer / läſts über dem Feuer 2. queer Finger breit einſieden / hernach durch ein Tuch geſiehen / hernach ſo viel Zucker darzu gethan / daß mans ſpühren kan/ und einen Wall aufſieden laſſen.

Uſus.

Darvon giebt man dem Kind nach Durſt zu trincken / zuvor aber muß mans / an der rechten Seiten gegen der Leber / mit nachfolgendem Sälblein ſchmieren:

Man nimmt Wermuth-Oel.
Camillen-Oel / jedes 2. Loth.
bitter Mandel-Oel / 1. Loth.
Vermiſcht es unter einander / und gebrauchts.

2. Für ſchweren Athem und Engigkeit der Bruſt bey kleinen Kindern.

Man nimmt Schlangenkraut.
Katzennepff / jedes 1. kleine Handvoll.
Siede in Milch / kocht dem Kind einen Brey damit / und giebt ihme bisweilen hiervon einen Löffelvoll zu trincken/ und ſchmieret ihme das Brüſtlein mit Geiß-Butter.

3. Für den Huſten der gar jungen Kinder.

Man thut ihnen in den Brey 2. oder 3. Tropffen Süßholtz-Safft.

Oder:

Man nimmt 1. Echtmaaß Geiß-Milch/ thut darunter Haußen-Blaſen / ½. Loth/ klein zerſchnitten / läſts 2. Stund bey einem Feuer darinn weichen / jedoch daß es nicht ſiede / zwingts durch ein Tuch / thut darzu ein paar Löffelvoll Canari-Zucker/ läſts ein wenig aufſieden/ darvon giebt man dem Kind des Tags/ nach Belieben/ 1. Löffelvoll lauwarm zu trincken.

4. Wann ein Kind hart zahnet.

So hängt man ihme Schellkrautwurtzel hinten auf den Nacken des Halſes / und beſtreicht ihme die Zahnbillerlein mit Roſen-Honig.

5. Für das Grimmen der Kinder.

Man nimmt Camillen-Oel.
Mayenblümlein-Oel.
Wermuth-Oel / eines ſo viel als des andern.
Nimmt darzu 1. oder 2. Eyer / macht damit wie ein Eyerküchlein / thuts zwiſchen zwey Tüchlein / legts dem Kind warm über den Bauch.

6. Für Verſtopffung der Kinder.

Man nimmt Ehrenpreiß-Safft.
Roßmarin-Safft.
Erdrauch-Safft / eines ſo viel als des andern.
Machts mit friſchem Waſſer an. Darvon giebt man dem Kind allezeit über den andern Abend/ ſo mans zu Bette legt/ in ein Trüncklein darvon/ es hilfft.

7. Für

7. Für die böſe Räudigkeit der Kinder.

Man nimmt unſer Frauen Bettſtroh / läſts im Waſſer wol ſieden / badet das Kind daraus / thuts etlich mal.

8. Für die Ruhr der jungen Kinder.

Man nimmt Wermuth.
Maſtix / und
Mußcat-Oel / eines ſo viel als des andern.
Thuts unter einander / macht es warm / ſtreicht dem Kind das Hertzgrüblein / und bis auf den Nabel herab / damit.

9. Für die ſchwere Noth der jungen Kinder.

Man nimmt rein Ungariſch Gold / klein gefeylt / 3. Gran / thut darzu Perlein / auch ſo viel / klein zerſtoſſen / giebts dem Kind in ſchwartz Kirſchen-Waſſer.

Oder:

Rauten- und
Mayenblumen-Waſſer / eines ſo viel als des andern.
Darvon dem Kind 1. Löffelvoll.

Oder:

Gebrannt Hirſchhorn / ein Meſſerſpitz voll in ſchwartz Kirſchen-Waſſer / oder Mayenblumen-Waſſer.

10. Für den Schrecken der jungen Kinder.

Man nimmt von gutem weiſſen Canarizucker / 2. Loth / thut darunter Eychenmiſpel und Einhorn / gepülvert / ein wenig / vermiſchts mit ſüß Mandel-Oel / wie einen Safft.

Darvon giebt man dem Kind 1. Löffelvoll.

11. Wann ein Kind weder ſtehen noch gehen kan.

Man nimmt 3 oder 4. Cardobenedictenwurtzel ſamt dem Kraut.
Camillen.
Gundelreben.
Teuffels-Abbiß.
Wachholder-Gipffel / jedes 1. Handvoll.
und ein wenig rothen Laimen.

Dieſes alles in Waſſer geſotten / und von ihme ſelbſten erkalten laſſen / alſo daß es noch recht warm ſeye / hernach das Kind darein geſetzt / fein warm / alſo daß es ſchwitzt / badet es aus einem Sud dreymal.

Es müſſen aber drey Sud gemacht werden / und zu iedem Sud ſo viel Kräuter genommen werden / wie oben geſetzet worden / alſo daß in allem 9. Bäder werden.

Wann demnach das Kind drey Bad gethan / muß mans ein Tag oder etliche ruhen laſſen / bis man den andern Sud / oder die andern 3. Bäder thut.

Alsdann wieder ein Tag oder drey ruhen laſſen / und die 3. letzte Bad auch thun.

Nach dem Bad ſolle man dem Kind ein kleines Trüncklein zu trincken geben von Hünerdarm-Waſſer / ſo rothe Blümlein hat / und Borragen-Waſſer darunter thun.

12. Für die Würm der Kinder.

Man nimmt geſeylt ungebrannt Hirſchhorn / etlich mal eingegeben / es vertreibt dieſelbige.

Oder:

Man nimmt ein halb Loth ſchön Waitzen-Meel / gieſt ſo viel Brunnen-Waſſer daran / daß es wird wie eine Milch / giebts dem Kind zu trincken / ſo gehen die Würm im Stuhlgang hinweg.

13. Für den Bruch der Kinder.

Man nimmt ſchwartze und weiſſe Sanickelwurtz gedürrt / ſauber geſchabt und geſtoſſen / durch ein enges Sieb geräden.

Uſus.

Darvon alle Morgen auf dem erſten Löffelvoll Brey oder Suppen nüchtern eingeben im abnehmenden Mond.

Einem kleinen Kind / ſo viel als man Saltz zu einem weichgeſottenen Ey thut.

Einem gröſſern / ſo viel man zwiſchen 3. Fingern halten kan.

Einem alten Menſchen / nach Proportion.

14. Zu dem Schlaff der unruhigen Kinder.

Man nimmt gedürrte Magſaamen-Knöpff / ohne den Saamen / 5. oder 6. je nachdeme ſie groß oder klein / ſiedet ſolche in Milch / thut darzu ein wenig Candelzucker / ſeyhet es durch ein Tüchlein.

Uſus.

Darvon giebt man dem Kind zu trincken.

Oder:

Macht aus dieſer Milch mit Waitzen-Meel einen Brey / und giebt dem Kinde darvon zu eſſen.

15. Für

15. Für die Frattigkeit der Kinder.

Man nimmt halb Wein und halb Waſſer / wäſcht das Kind an dem verwundten Ort damit / trocknet es wol ab / beſtreicht hernach das Kind mit Hirſchen- oder anderm ſaubern Unſchlitt warm.

Oder:

Beſtreuet es mit Silberglett / oder / ſtreichts mit einem Bleyweiß-Sälblein.

16. Für die Bräune der jungen Kinder.

Man nimmt Braunellen- und
Klapper-Roſen-Waſſer / eines ſo viel als des andern.
Thut darzu 1. Löffelvoll rothen Roſen-Syrup / oder Maulbeer-Safft.

Uſus.

Man macht einen Zungenſchaber von Linden- oder Faulbaumen-Holtz / dieſen tunckt man zum öfftern in das vorige ein / und ziehet damit den Schleim von des Kinds Zungen.

Nota. Im fall der Noth / da man obiges nicht haben kan / ſo nimmt man nur eine Rinde Brod / legts in friſch Waſſer / thut darzu ein wenig Saltz / und ſpühlet damit dem Kind den Mund aus.

17. Für die Mundfäule der Kinder und Blattern auf der Zungen.

Man ſiedet ein Ey hart / den Dotter thut man heraus / zertreibt denſelbigen wol mit 2. Löffelvoll Roſen-Honig. Thut darzu friſchen Butter / einer Welſchen Nuß groß. Zerläſts in einer Pfannen / rührts wol zu einem Sälblein.

Uſus.

Damit ſchmieret man dem Kind das Zünglein uud den Mund offt / und hängt ihme zugleich das Kraut / ſtoltzen Henrich genannt / an den Halß.

18. Für Leib- und Magenwehe der Kinder.

Man hackt Wermuth gantz klein / brätet denſelbigen in Mayen-Butter / zwingts durch ein Tuch / ſchmiert dem Kind das Mäglein oder Bäuchlein / gegen einem warmen Ofen oder Feuer.

Nota. Dieſes iſt auch für die Würm.

19. Für das Ausgehen des Nabels der jungen Kinder.

Man nimmt dürre Roſen / 1. Quint.

Galläpffel / 3. Quint.
weiſſen Weinſtein / 1. Loth.
Federweiß / ½. Loth.

Stöſt alles klein / macht hieraus mit Wein / darinn zuvor Schlehen-Moſt geſotten / ein Taiglein.

Uſus.

Von dieſem legt man dem Kind ein gut Theil auf den Nabel und bindet ihn zu / alſo daß er nicht herausgehen kan.

20. Daß den Kindern die Urſchlechten oder Porpeln nicht in die Augen kommen.

Man nimmt das Weiſſe von einem Ey.
Roſen-Waſſer / eines ſo viel als des andern.
Alaun / einer Haſel-Nuß groß. Thut darzu
Saffran / ein wenig.

Dieſes alles unter einander vermiſcht.

Uſus.

Damit beſtreicht man dem Kind die Augenlieder oben und unten / ingleichem die Naſenlöcher und Ohren.

XLI. Von der Wund-Artzney.

1. So jemand im Geſicht verwundet / durch den Backen geſtochen / oder ſonſten beſchädiget worden.

So nimmt man Odermenig.
Braunellen.
Storchenſchnabel.
Doſten.
Camillen.
rothen Beyfuß.
Heydniſch Wundkraut / eines ſo viel als des andern.

Siedet alles in flieſſendem Waſſer gar wol / läſts kalt werden / ſeyhet es durch ein Tuch in ein ſauber Glaß.

Uſus.

Von dieſem Waſſer nimmt man in den Mund / oder wäſcht den Schaden damit / man mag es auch ſonſten zu allen Wunden brauchen.

2. Ein bewehrter Wund-Tranck.

Man nimmt Eybiſchblätter / eine gute Handvoll / ſo auf der Erden umfladern / und ſo viel Wintergrün / ſamt dero Wurtzel / rein gewaſchen / thut darzu weiß gedürrten Hundskoth / alles in einen Gläſern Brenn-Kolben / gieſſet

gieſſet darüber eine gute Maaß Bier (und keinen Wein) láſts ein Tag 3. oder 4. im Keller zugedeckt ſtehen. Diſtillierts in Baln. Mar. und verwahrts.

Uſus.

Dieſes mag man Mann- oder Weibsperſonen/ ſo äuſſerlich oder innerlich verſehrt oder verwundet worden / alle Morgen jedesmal 2. Löffelvoll nüchtern eingeben / imgleichen auch nach dem Nacht-Eſſen; ſolches muß man 4. Wochen lang continuiren / abſonderlich / wann die Verwundung innenwendig im Leibe iſt.

Durch dieſes Mittel ſeynd unterſchiedliche vornehme Perſonen im Leben erhalten worden.

3. Ein Wund-Syrup.

Man nimmt braun Bethonienkraut / ſamt den Blumen.
Heydniſch Wundkraut.
rothe Maßlieben / ſamt dem Kraut.
Apoſtemenkraut / ſamt den Blumen / jedes ein par gute Handvoll.

Dieſe Kräuter láſt man ein wenig welck werden / hackt und ſiedet ſie im Waſſer / bis daß keine Krafft mehr darinnen / thut ſo viel Zucker darzu / und ſiedet es zu einem Syrup.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt dienlich für alle innerliche Verſehrung/ ſie mögen ſeyn wie ſie wollen. Darvon nimmt man täglich ein paar Löffelvoll.

Nota. Wann man den Safft aus den friſchen Kräutern zwingt / und ſelbigen zu einem Syrup kocht / iſt báſſer als der vorige. Iſt aber nicht ſo lieblich zu nehmen.

4. Ein Tranck für geronnen Blut.

Man nimmt Körbelkraut-Waſſer / einen guten Trunck / thut darunter klein gepülverte Linden-Kohlen / einer Haſel-Nuß groß / rührts wol durch einander.

Uſus.

Darvon giebt man dem Menſchen einen Trunck oder zween / wann es aber nicht wolte nachlaſſen / ſo nimmt man Regenwürm 9. oder 13. wäſcht ſie fein ſauber / zerreibts in einem Mörſel / gieſt darüber Körbel-Waſſer / ein ziemlichen Bechervoll / truckts durch ein Leinen Tüchlein / thut wieder ſo viel Linden-Kohlen / als zuvor / darzu / und trinckts mit einander aus. Faſtet darauf eine Stund oder zwo.

5. So

5. So jemand mit einem vergifften Gewehr verwundet worden.

Man nimmt Angelicawurtzel / 1. Loth.
Citronenſchalen / ½. Loth.
Rautenblätter / 1. Handvoll.

Siedet es in 3. Echtmaaß Wein / ein paar queer Finger breit ein.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken einen guten Trunck / 3. Tag nach einander / Morgens nüchtern / es treibt das Gifft aus den Wunden.

6. So ſich jemand geſchnitten oder verwundet / und man in Eyl kein Pflaſter hat.

Man nimmt ein reines Leinen Tüchlein / zündet es über dem Liecht an / wirffts in einen Löffelvoll Baum-Oel / rührts wol durch einander.

Uſus.

Dieſes bindet man auf die Wunde / ſo warm als mans leiden kan. Diß ſtillet nicht allein das Bluten / ſondern heilet die Wunde ohne Hefften zuſammen. Man muß es nur fleiſſig verbinden.

7. Wann eine Wunde in etlich Tagen nicht verbunden / und unflätig worden.

So nimmt man Gerſten-Meel / 1. Handvoll.
gepülvert Odermenig / halb ſo viel.

Dieſes unter heiß Baum-Oel gerührt zu einem Brey / ſchlägts warm über / ſo wird die Wunde wieder friſch.

So aber eine Geſchwulſt darbey:

So nimmt man rothe Myrrhen.
Weyrauch / jedes 1. Handvoll.
rothe Roſen / 1. Handvoll.

Siedet alles in Wein / netzt darinn die Tücher / legts / ſo warm als mans leiden kan / etlich mal über den Schaden.

8. Ein vortrefflich Wund-Pflaſter.

Man nimmt ausgelaſſen Honig / ½. Pfund.
ausgelaſſenen Speck / ¼. Pfund.
geſtoſſenen Bolus Armeni, 1. Loth.
geläutert Staub-Meel / ſo viel / bis daß es genug iſt.

Alles

Alles durch einander vermiſcht / zu einem Pflaſter gemacht / legts breit geſtrichen über den Schaden.

Dieſes wehret die Hitz / und macht nicht viel Eyter.

9. Ein gutes Stich-Pflaſter.

Man nimmt ſchönen lautern Terpentin.
Gummi Elemi.
Geigen-Hartz / jedes 4. Loth.
Stiracis Calamitæ.
die rechte runde Hohlwurtz / jedes 2. Loth.

Macht daraus ein Pflaſter.

Mit dieſem hat man viel Stich-Wunden geheylet.

10. Für äuſſerliche Wunden und Stich ein anders.

Man nimmt das Weiß von 2. Eyern / ſchlägts wol durch einander / thut den Schaum darvon. Miſcht darunter
Honig / 1. Löffelvoll.
rein geſtoſſen Wallwurtz / ½. Löffelvoll.
Roſen-Oel / 2. Löffelvoll.
breit Wegrich-Waſſer / 1. Löffelvoll.

Vermiſcht alles fleiſſig durch einander / netzt darinn einen reinen Hanff / macht daraus ein Pflaſter / legts lauwarm über die Wunde / ſtreicht zuvor mit einer Feder ein wenig gewaſchen Terpentin darinnen / läſts einen gantzen Tag ligen / hernach erfriſcht mans wieder.

Nota. In tieffen Haupt-Wunden ſolle man kein Terpentin nehmen.

11. Für Stich- und enge Wunden.

Man nimmt gepülverte Regenwürm / ½. Loth.
Violen-Oel / 2. Loth.
geſtoſſen Saltz / 1. Quint.

Machts über dem Feuer unter einander / tunckt darein ein wenig Baumwoll / legts gantz heiß warm über den Schaden / und darauf ein vierfach Leinen Tüchlein in Wein angefeucht / darinnen zuvor rother Storch-Schnabel und Odermenig geſotten.

12. Für faules Fleiſch in den Wunden.

Man nimmt Spangrün / 2. Theil.
Præcipitat, 1. Theil.

Dieſes klein zerſtoſſen / vermiſcht mit geläutertem Honig zu einem Sälblein /

ſtreichts oder legts mit Fäſelein in die Wunden / ſo fället das faule Fleiſch hinweg.

Oder:

Man nimmt gedürzten Hünerkoth.
gedürzte Holderſchwämm.
Alaun / eines ſo viel als des andern.

Alles rein geſtoſſen / mit Roſen-Oel vermiſcht / zu einem Sälblein gemacht / legts mit Faſeln in den Schaden. Es wehret dem überflüſſigen Wachſen.

13. Eine Wunde wieder zu öffnen / ſo nicht recht zu iſt.

Man nimmt Odermenig.
Sevenbaum / jedes 1. Quint.
gebrannte Kreiden / 1½. Quint.
Entzianwurtzel / 1. Loth.

Alles rein geſtoſſen / mit eines jungen Knaben Harn vermiſcht zu einem Sälblein / legts fleiſſig über die Wunde / ſo gehet ſie wieder auf.

14. Für die Wunden-Narben.

Man nimmt Milchram / und
Eyerweiß / jedes 1. Löffelvoll.
wolriechende Roſen-Salbe / einer Bohnen groß.

Alles unter einander vermiſcht zu einem Sälblein / damit beſtreicht man die Narben.

Oder:

Nimmt nur friſches Haſen-Schmaltz.

15. Für eine geſchwollene Wunde / ſo ſchon zugeheilet.

Man nimmt rothen Beyfuß / und
Odermenig / jedes 1. Handvoll.

Stößts klein / zwingt den Safft daraus.. Thut darzu
Eyerweiß / und
Gerſten-Meel / wie auch ein wenig Roſen-Oel.

Machts zu einem dicken Sälblein / binds auf die Wunde / ſo gehet ſie wieder auf.

16. Für alle Wunden / ſo nicht Beinſchröttig oder die Adern entzwey seynd.

Man nimmt Silberglett / 1. Pfund / rein geſtoſſen.
Baum-Oel / 2. Pfund.

Thut

Thut das Oel in einen Keſſel / läſts warm werden / ſtreuet das Silberglett-Pulver darein / läſts ſieden / rührt es ſtättig um / thut hernach zwey oder dreymal allweg einen guten Löffelvoll Wein-Eſſig darunter / rührt es ſo lang / bis daß es kalt wird / gieſts hernach aus auf ein Bret / macht Zapffen daraus / und aus dieſen macht man die Pflaſter / zu Wunden / Blattern / oder andern Schäden.

Nota. Man darff nicht allweg neues Pflaſter nehmen / ſondern nur dieſes abwiſchen / drey oder viermal auflegen.

17. Ein Eytter-Sälblein.

Man nimmt Terpentin / und
Hirſchen-Unſchlitt / jedes 4. Loth.
Roſen-Oel / 1. Loth.

Läſts unter einander zergehen / gieſts alsdann auf ein kaltes Waſſer / hebts wieder ab / und rührt darunter
weiſſen Weyrauch / 1. Loth.
Maſtix / ½. Loth.
weiſſen Hundskoth / 1. Quintlein / rein gepülvert.

Dieſe Salbe macht den Schaden bald Eyttern.

18. So etwas in der Wunden ſteckt / oder wann ein Geſchwär nicht aufgehen will.

So nimmt man Haſen-Schmaltz / einer Bohnen groß.
weiß Meel / ein wenig.
Alaun / einer Erbs groß.

Hieraus ein Sälblein gemacht / binds über den Schaden.

Oder:

Im fall der Noth nur Abends und Morgens einen warmen Gänßdreck darüber gebunden.

19. Harte Geſchwär oder Wunden zu erweichen.

Man nimmt Eybiſchwurtzel.
Fœnum Græcum-Saamen.
Haſenpappeln / jedes 4. Loth.
weiß Meel / 2. Loth.
geſtoſſene Oſterlucey.
Bolus Armeni, jedes 1. Loth.

Diß alles rein gepülvert / untereinander mit ¼. Pfund geläutertem Honig / und ſo viel Diatheæ über dem Feuer Pflaſterweiß übergelegt.

20. Wie man die berühmte Waffen-Salbe machen ſolle.

Man nimmt wild Schweins- und
Beeren-Schmaltz / jedes 8. Loth.
Je älter die Thiere ſeynd / je báſſer.

Man láſt alle beyde in einem rothen Wein zuvor eine halbe Stund bey einem gelinden Feuer ſieden / nachmals auf ein kaltes Waſſer gieſſen / das auf dem Waſſer ſchwimmende und geſtandene Fett mit einem Löffel fleiſſig abheben und auffſamlen / was auf dem Boden ſincket / thut man hinweg.

Hernach nimmt man im Wein oder Waſſer gewaſchene Erdwürme / 12. Loth / láſt dieſelbige in einem verdeckten Hafen in einem Beckers-Ofen dürren / jedoch nicht anbrennen / daß mans zu Pulver machen kan.

Hernach nimmt man des gedürrten Pulvers.
wildes Schweins-Hirn.
rothen wolriechenden Sandel.
Mumia / und
Blutſtein / jedes 2. Loth.

Endlich nimmt man geſchabt Menſchen-Hirnſchal / oder daſſelbige Mooß / wann mans haben kan / von einem Menſchen / der eines gewaltthätigen Todes geſtorben / wann der Mond zunimmt / und in einem guten Zeichen iſt / in der Venere ♀, wann es ſeyn kan / und nicht im Saturno ♄, oder Mars ♂, geſamlet / ohngefehr 2. Haſel-Nuß ſchwer / miſcht alles mit dem Schmaltz wol durch einander / und machts zu einer Salb / hernach in einem verſchloſſenen Glaß oder Büchs zum Gebrauch verwahrt.

Nota. Da etwan durch lange Zeit die Salbe vertrocknet / ſoll mans mit vorigen Schmaltz wieder anmiſchen und weich machen.

Man ſolle aber dieſe Salbe machen / wann die Sonne in der Waag iſt.

Uſus.

Durch dieſe Salbe werden alle Wunden / ſie ſeyen gleich durch Pfeil / Kugeln / Stechen / Werffen / 2c. verurſachet / in Manns und Weibsperſonen (jedoch daß keine Nerven-Lufft-Adern / oder eines aus den drey vornehmſten Gliedern des Menſchlichen Leibes verletzt ſeyn) geheylet / wann man nur die Waffen / womit es geſchehen / haben kan / es ſeye der Patient ſo weit oder ferne / als er immer wolle.

1. Man ſolle die Waffen / damit der Menſch verletzt worden / mit der Salbe alle Tage einmal ſchmieren / wann es nöthig / ſonſten nur über den zweyten oder dritten Tag / die Waffen mit einem ſaubern Leinen Tüchlein umwi-

umwickeln/ an einem warmen mittelmäſſigen Ort wol verwahren/ und fleiſſig zuſehen/ daß kein Staub/ Sand oder kalter Wind die Waffen berühre.

2. Ehe man die Waffen ſchmieret/ muß man wiſſen/ ob die Wund gehauen oder geſtochen?

Wann ſie geſtochen/ ſo muß man die Waffen von oben herabwarts ſtreichen/ und nicht von unten herauf.

3. Wann man nicht weiß/ wie tieff die Wunde/ ſo muß man die gantze Waffe ſchmieren.

4. Es iſt nicht nöthig/ die Wunde zu hefften/ ſondern nur ein ſauber Tüchlein alle Tage darum binden/ und ſolches zuvor in des Patienten Harn netzen/ wann man denſelbigen haben kan.

5. Derjenige/ ſo dieſe Arbeit verrichtet/ ſolle ſelbige Zeit der Weiber müſſig gehen/ und des Beyſchlaffs ſich enthalten.

6. Ehe man die Waffen ſalbet/ muß man das Blut ſtillen.

7. In Brüchen und Verletzung der Beine/ ſo ſolle man dieſelbige mit dem Pulver von groſſer Wallwurtz oder ſchwartzer Nießwurtz vermiſchen.

Nota, So man die Waffen bey Handen/ und gerne wiſſen wolte/ ob der Patient geneſen oder ſterben werde? So ſolle man die Waffen bey einem Kohlfeuer ſo warm werden laſſen/ daß man die Hand daran halten kan/ hernach mit rothen Sandel und Blutſtein beſtreuen: So es alsdann Blut ſchwitzet/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß der Menſch ſtirbt/ è contra.

8. Wann man die Waffen nicht haben kan/ damit man verletzt worden/ ſo muß man ein Höltzlein von Weydenholtz nehmen/ ſelbiges in der Wunden feucht machen/ und nach deme das daran hangende Blut trocken worden/ (nicht an der Sonnen/ noch am Feuer) ſondern von ſich ſelbſten/ ſo ſteckt man dieſes Höltzlein in die Waffen-Salbe/ und läſts ſo lang darinn ſtecken/ bis daß die Wunde heyl worden.

9. Wann die Wunde kein Blut geben will/ ſo muß mans mit dem Höltzlein ſo lang ritzen und reiben/ bis daß es blutig wird: Alſo auch in dem Zahnſchmertzen/ man ritzt mit einem Laß-Eyſen das Zahnfleiſch um den böſen Zahn herum/ bis daß es blutet/ läſt hernach ſolches Blut am Eyſen trocken werden/ ſchmieret das Eyſen ferner mit dieſer Salbe/ ſo vergehet der Zahnſchmertze.

10. Wann ein Pferd vernagelt worden/ und ihme der Nagel in das Fleiſch gangen/ ſo ziehet man den Nagel heraus/ und ſchmieret ihn mit dieſer Salbe. Es heylet das Pferd ohne einzige Verſchwährung.

Und auf dieſe Weiſe können alle Thiere / welche Fleiſch und Beine haben / curieret werden.

21. Von dem Wundholtz / wann man daſſelbige hauen ſolle / und worzu mans brauchen könne.

Das Wundholtz ſolle von einem ſchönen geraden Eſchenbaum gehauen werden / in der erſten Stunde / wann die Sonne in dem Löwen gehet.

Man kan auch dieſes Holtz nach dem Mond alle Monat hauen; nemlich / wann der Mond in der Jungfrau iſt / ſo muß man den Compaß bey ſich haben / und ſehen / wann der Schatten auf 12. Uhr Mittags kommt / ſo thut man einen Hieb darein / etliche hauen dreymal darein. Alsdann mag man hernach von dieſem Baum abhauen / wann man will.

Andere vermeinen / es ſeye báſſer / ſolches Holtz zu hauen / wann der Tag zunimmt / und der Baum voller Blätter iſt. Am allerbáſten iſt / daß man obige Zeit der Sonnen in Acht nimmt.

Uſus.

1. So ſich jemand verwundet / der ſolle mit dieſem Holtz alſobalden den Schaden beſtreichen / und ſich mit friſchem Waſſer waſchen / hernach ſauber verbinden / ſo ſchwieret es nicht / und heylet.

Je öffter man es ſtreichet / je báſſer es iſt: Aber das Streichen muß alſobald geſchehen / ehe dann der Schade ſchwieret; dann / wann man es láſt anſtehen / bis daß es geſchworen / und ſich hernach erſt ſtreichen will / ſo ſtillet es zwar das Blut / aber es láſt ſolches weder hinterſich noch vorſich / und muß wieder aufbrechen.

2. So jemand aus der Naſen blutet / ſo ſolle man ſich mit dieſem Holtz beſtreichen / hernach darauf mit friſchem Waſſer waſchen / und in derſelbigen Hand / auf welcher Seite die Naſe blutet / das Holtz halten / und erwarmen laſſen; ſo ſtillet ſich das Blut.

3. So man von dieſem Holtz in beyde Hände nimmt / und darinn erwärmen láſt / ſo ſolle man im Schrepffen kein Blut laſſen können.

4. Wann einem die Ruhr / Grimmen und Beermutter anſtöſt / der ſolle ſeinen Leib mit dieſem Holtz nur unterſich fleiſſig beſtreichen / und mit dem Speichel hernach ſtreichen / ſo ſtillet ſich daſſelbige.

5. Wer zur Peſtzeit von dieſem Holtz præparirten Waſſer alle Morgen frühe nüchtern nur einen Löffelvoll einnimmt / der iſt 24. Stund darfür ſicher.

Wer aber ſchon damit behafftet / deme muß man ein gutes Träncklein geben / und darauf ſchwitzen laſſen: Kan der Patient darauf ſpatzieren gehen / ſo iſt es gut.

6. Das

6. Das Waſſer von den Blättern dieſes Baums diſtilliert/ iſt gut für die böſen Augen / wann man dieſelbige offt damit wäſchet.

7. Wer Flüß in den Zähnen hat / der mache Zahnſtierer aus dieſem Holtz / die Zähne damit geſtochen / bis das Zahnfleiſch blutet/ ſo hilfft es/und ſtillet die Wehetagen derſelbigen.

8. Das obbeſchriebene diſtillierte Waſſer iſt auch gut für die Nieren und Gelbſucht.

9. Wer ein geſchwollen Glied hat / der beſtreiche ſolches im Anfang offt und fleiſſig mit dieſem Holtz / hernach mit friſchem Waſſer gewaſchen / ſo vergehet die Geſchwulſt.

10. Für das Miltzwehe/ wann man von dieſer Rinden in den Wein oder Bier leget / und darüber trinckt / ſo vertreibt es daſſelbige.

11. Für den Sand / Grieß/ und das Rothlauff iſt auch dieſes Holtz gut / wann mans damit beſtreicht / und ſich mit einer Handvoll kalten Waſſer wäſchet.

12. Wer das Hauptwehe oder Hauptfluß hat / der beſtreiche den Fluß mit dieſem Holtz und Speichel hinterſich / gegen die Schultern / ſo verzehrt es den Fluß.

13. Für das Podagra ſtreicht man nur das ſchmertzhaffte Glied mit dieſem Holtz / es lindert den Schmertzen.

14. Wann jemand hoch oder nieder gefallen / der beſtreiche alſobald die erſchrockene und verletzte Glieder mit dieſem Holtz und friſchem Waſſer ein wenig / ſo verzehrt ſich das geronnene Blut / und ſchadet der Fall nicht.

15. Für die Müdigkeit des Gehens / beſtreicht man nur die Füſſe mit dieſem Holtz und friſchem Waſſer / es ziehet alle Müdigkeit aus.

16. In der Lungenſucht / dem Patienten eine Meſſerſpitzvoll Seeg-Meel von dieſem Holtz im gebrannten Waſſer eingegeben / es heylet die faule Lunge.

17. Für verſtopffte Leber und erhartes Miltz/Rinden von dieſem Holtz in Waſſer geſotten / und getruncken / eröffnet die Leber wieder.

18. Für Apoſtemen und Geſchwär im Leib/ ſo nimmt man von der innern Rinden.

Dieſes Holtz gepülvert in einer kalten Fleiſch-Brühe genommen/ ſo öffnet daſſelbige das Geſchwär / und treibts zum Mund heraus.

19. Das Saltz aus dieſem Holtz eine Meſſerſpitz voll in obbeſchriebenem Waſſer eingegeben / iſt gut für die Peſt und das Fieber/ auch andere innerliche Gebrechen.

20. Das Laub von dieſem Eſchbaum in Wein geſotten / giebt einen köſtlichen Uberſchlag zur Hauptkranckheit.

21. Die erfrorne Glieder mit dieſem Holtz und Speichel beſtrichen/ es hilfft.

22. Diß Holtz dienet auch wider den Brand/ Würm an Fingern/ und Schwinden der Glieder.

23. Der gebrannte Safft von dieſem Holtz getruncken/ dienet wider Gifft/ Schlangen- und Natternbiß.

24. Darvon eine Zeitlang getruncken/ iſt gut für die Waſſerſucht/ macht die übermäſſige Leber fein rein und ſchmal.

25. Von dieſem Holtz einer gebährenden Frau unterlegt/ befördert die Geburt.

26. Die Rinde von dieſem Holtz gepülvert/ iſt gut zu allen Wunden und offenen Schäden/ wann die Wunde zuvor mit friſchem Waſſer ausgewaſchen worden.

27. Das Oel hiervon iſt gut für innerliche Schäden/ vertreibt den Schmertzen der Bruſt/ und befördert den Harn.

28. Wann jemand ein Geſchwär/ wie ein freſſender Krebs/ wachſen wolte/ ſo beſtreicht mans mit dieſem Holtz/ legt auch ein ſtücklein Holtz darauf/ es hilfft.

29. Wann die jungen Kinder hart zahnen/ ſo ſolle man ſie auf das Holtz beiſſen laſſen/ und die Zähnbillen damit beſtreichen/ ſo zahnen ſie deſto leichter.

30. Von dieſem Holtz ein Bad-Mülterlein gemacht/ ein Kind das erſtemal dreymal nach einander darinn gebadet/ wann es von Mutterleib kommen/ ſo ſolle es ſicher ſeyn vor der hinfallenden Sucht ſein Lebenlang.

31. Von dieſem Holtz ein Trinck-Geſchirr gemacht/ ſolle gut ſeyn für das Lendengrieß.

32. Eine Schüſſel/ daraus man iſſet/ von dieſem Holtz gemacht/ iſt gut für das Gifft.

33. Pferde oder Viehe mit dieſem Holtz beſtrichen/ iſt gut in allerley Fällen.

34. Wann einem Kind ein Buckel wachſen wolte/ ſo beſtreicht man den Ort mit dieſem Holtz/ wie auch mit dem Speichel/ unterſich/ ſo verzehret es dergleichen.

Nota. Kan man das ausgebrannte Waſſer von dieſem Holtz haben/ ſo kan man dem Kind alle Tage 2. oder 3. Löffelvoll darvon zu trincken geben/ und an ſtatt des Speichels diß Waſſer gebrauchen/ es hilfft.

35. Von dieſem Holtz Fäßlein zum Eſſig gemacht/ erhält denſelbigen/ daß er nicht leichtlich abfällt.

36. Wann

36. Wann ein Pferd getruckt / ſo muß mans mit dieſem Holtz ſtreichen / ehe es ſchwühret / und mit friſchem Waſſer hernach fahren. Wann aber der Schade ſchon ſchwürig / ſo muß man ihn unterſich öffnen / den Unluſt heraus trucken / hernach das Holtz in den Schaden trücken / und mit friſchem Waſſer waſchen / es heylet.

XLII. Schlaffmachende Artzneyen.

1. Einen Schlaff zu machen.

Man nimmt Metridat / ſo groß als eine Haſel-Nuß. Thut darzu
gepülverten Opii, 2. Gran.
der bäſten Ambræ / 1. Gran.
Vermiſchts unter einander.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten des Abends vor dem Schlaff zu eſſen / läſt ihn ein paar Löffelvoll guten Wein trincken.

2. Für junge Kinder / ſo wegen Leibsſchmertzen unruhig.

Man nimmt Klapper-Roſen-Syrup / 1. Löffelvoll.
des Extracts vom Opio, 1. Gran.
Unter einander vermiſcht / und für dem Schlaffgehen darvon genommen.

3. Ein anders für junge Kinder / ſo groß Reiſſen im Leib haben.

Man nimmt friſchen Theriac / ſo nicht alt / ſondern neu gemacht ſeyn ſolle / einer Erbſen groß / zerreibts in einem Löffelvoll mit Milch / ſchüttet es dem Kinde ein / ſo wird es bald Ruhe haben.

4. In der rothen Ruhr / die Schmertzen zu ſtillen.

Man nimmt in der Apotheck eine Latwerge Philonium Perſicum, $\frac{1}{3}$. Quint / und halb ſo viel Alkermes-Latwerge / vermiſchts unter einander / giebts dem Patienten zu eſſen / und darauf ein paar Löffelvoll Zimmet-Waſſer getruncken / 3. Stund lang darauf gefaſtet.

5. Eine Ruhe-Latwerge in hefftigem Grimmen.

Man nimmt guten alten Theriac / und
Metridat / jedes $\frac{1}{2}$. Quint.
Borragenblümlein-Zucker / 1. Loth.

rein und ſauber geſtoſſen Opii, 4. Gran.
Zimmet-Oel / 2. Tröpfflein.

Unter einander vermiſcht / darvon dem Patienten das halbe Theil geben / hernach darauf ein paar Löffelvoll Spaniſchen Wein oder Malvaſier gegen Nacht getruncken.

So es nicht hilfft / ſo nimmt man den andern halben Theil mit einem Trüncklein Balſam-Waſſer / ſo läſt der Schmertzen nach.

XLIII. Rauchende Sachen.

1. Ein Rauch-Pulver für die Flüß des Haupts.

Man nimmt Leibfarb gedürrte Roſenblätter.
dürre Majoran.
Wachholderbeer.
geſtoſſene Nägelein.
Weyrauch.
Maſtix / eines ſo viel als des andern.

Uſus.

Dieſes auf Kohlen / und Abends wann man will ſchlaffen gehen / die Schlaff-Hauben damit geräuchert / und alſo warm aufgeſetzt.

2. So jemand vom Schlag getroffen.

So nimmt man alſobalden gelben Agſtein / legt denſelbigen auf Kohlen / läſt den Rauch durch einen Trichter in den Mund und Naſen gehen.

3. Ein Dampff fürs Zahnwehe.

Man nimmt glühende Kieſelſtein / wirffts in ſcharpffen Eſſig / läſt den Dampff durch einen Trichter in den Mund gehen.

Oder:

Man ſiedet Bertramwurtzel / und gebrauchts wie voriges.

4. Ein Dampff für die Würm im Leib.

Man nimmt einen Hafen mit ſüſſer Milch / läſts über dem Feuer aufſieden / ſtellt den Hafen in einem Gemach-Stuhl / und läſt den Patienten darüber ſitzen / beſtreicht den Afftern zuvor mit ein wenig Honig / ſo kommen die Würm heraus.

Nota. Man muß aber zuvor den gantzen Tag nichts trincken.

5. Ein

5. Ein Rauch für das Rothlauff.

Weyrauch auf glühenden Kohlen geworffen/ damit beräuchert/ rothen Zendel darum gebunden/ und niemaln im abnehmenden Liecht geſchrepfft.

6. Für lauffende Gichter.

Braune Bethonien/ ſamt den Blumen.
Wüllkraut/ mit den Blümlein.
Nachtſchatten.
Agley.
rothe Neſſeln.
Majoran/ jedes 1. gute Handvoll.

In halb Waſſer und halb Wein geſotten/ darzu 1. Handvoll Wachholderbeer/ darüber das Glied gebähet/ oder ſich gar darein geſetzt und gebadet/ ſo kan es nicht ſchaden.

7. Für hefftigen Zwang in der rothen Ruhr.

Man nimmt Wüllkraut.
Wolgemuth.
Eybiſchblätter/ jedes 1. gute Handvoll.

Siedet alles in Milch/ ſtellt den Hafen in ein heiml. Gemach-Stuhl/ ſetzt ſich darüber.

8. Ein Dampff/ zu Beförderung der Weiberzeit.

Man nimmt Schaffgarb.
rothen Beyfuß.
Haſelwurtz.
Poley/ jedes 1. Handvoll.

Siedet es in gutem Wein/ ſetzt den Hafen unter den Leib.

9. Für überflüſſige Monatzeit.

Man nimmt Teſchelkraut.
Beerfinck.
roth Eychen-Laub/ jedes 1. Handvoll.

In halb Wein und halb Waſſer geſotten/ in dem heiml. Gemach-Stuhl geſetzt/ und den Dampff zu ſich gehen laſſen.

Man nimmt auch 1. Quintlein gewaſchen Boli, mit Johannesträublein-Safft und breit Wegrich-Waſſer vermiſcht/ zu trincken.

Die Patientin ſolle auch ſtättig Mäußöhrlein und Tormentillwurtz ſamt dem Kraut in Wein legen/ und darüber trincken.

10. Ein guter Rauch.

Man nimmt Citronen- und Pommerantzen-Schalen / ſchneidet das Weiſſe darvon / beſtreuet die Schalen mit ein wenig Zibet / legts auf glühende Kohlen.

XLIV. Wolriechende Sachen.

1. Ein wolriechender Knopff in der Peſt.

Man nimmt Mußcat-Nuß / und
Spicanardi / jedes ½. Quint.
Nägelein / 1. Quint.
Campher / ein wenig.
Storax Calamit,
Ladani, jedes ½. Loth.

Stöſt alles zu einem Pulver / und miſchts durch einander / hernach mit Roſen-Waſſer / in welchem Tragant zerlaſſen / macht daraus 1. oder 2. Kügelein / wann ſie trocken worden / ſo beſtreicht man ſie mit ein wenig Citronen-Oel / hernach in rothen Zendel gebunden / und in einem durchlöcherten Knopff / ſo von Wachholder-Holtz gedrehet / gethan. Wann man ausgehet / ſtättig daran gerochen.

2. Für Ohnmachten der Weiber in Kinds-Nöthen.

Man nimmt geraſpelt Paradiß-Holtz / und
Mußcat-Blühe / jedes ein wenig.

Binds in ein Tüchlein / netzts in Lavendel-Waſſer / und hälts der Frau für die Naſe.

3. Wolriechende Rauch-Zeltlein.

Man nimmt Gummi Benzoni, 6. Loth / thut dieſelbige in einen Roſenknopff / darvon unten das Weiſſe hinweg geſchnitten / eine gantze Nacht lang / zerſtöſts hernach in einem ſteinern Mörſer.

Nimmt hernach den Benzoni, mit ſamt der Roſen / ſtöſts zu einem Taig / nimmts heraus / thut darzu ¼. Untz Biſam fein geſtoſſen / und ſo viel Zibet / rührts mit ein wenig Zucker auf / macht daraus kleine Zeltlein / trocknets zwiſchen Roſenblättern / jedes beſonder.

4. Rauch-Küchlein auf eine andere Art.

Man nimmt Benzoni, oder
Aſa Dulcis.

Cala-

Calamita.
wolriechenden gelben Sandel.
Zimmet / jedes 1. Loth.
weiſſen reinen Zucker / 4. Loth.
Biſam / 8. Gran.

Tragant in Roſen-Waſſer gequellet / und zu einem Taig gemacht / darunter die andere Sachen vermenget / und in einem Mörſel wol durch einander geſtoſſen. Darvon nimmt man einer Bohnen groß / zwiſchen zwey Roſenblätter gelegt / läſts einen Tag und eine Nacht in der Stube trocknen / hernach in einer Schachtel verwahret.

5. Rauch-Kertzlein.

Man nimmt Gummi Laudanum.
Storax Calamitæ, jedes 12. Loth.
Benzoni, 6. Loth.
rohen Lignum Aloes, auch ſo viel.
weiche Kohlen / 1. Pfund.
geſtoſſen Gummi-Tragant.

Läſt alles in Brandenwein oder Roſen-Waſſer einweichen / bis daß es genug iſt / ſtöſts klein / formiert Kertzlein daraus.

6. Köſtliche wolriechende Kertzlein.

Man nimmt Candel. Fum. Opt. 1. Loth.
Moſchi, 3. Gran.
Zibet / 2. Gran.
Balſam. Apoplect. 3. Gran.
Zimmet-Oel / und
Lignum Rhodii, jedes 2. Gran.

Mit Tragant / ſo in Roſen-Waſſer eingebaitzt / angeſtoſſen zu einem Taig / und Kertzlein daraus gemacht.

7. Ein wolriechendes Pulver zu Kleidern.

Man nimmt Leibfarbe gedürrte Roſen / 6. Loth.
Cypernwurtz / ½. Loth.
weiſſen Sandel. / 1. Loth.
weiſſe Violwurtz / 2. Loth.
Zimmet / ½. Quint.
Nägelein / 1. Quint.
Storax Calamitæ, 3. Quint.

Citronen-Schalen / $1\frac{1}{2}$. Quint.
Biſam / 10. Gran.
Ambræ Gryſeæ, 5. Gran.
Zibeth / 4. Gran.

Stöſt jedes beſonder zu einem Pulver / thuts in ein roth Taffet Säcklein / legts zu den Kleidern.

8. Ein wolriechendes Sälblein.

Man nimmt Biſam.
Ambræ.
Zibeth / jedes 6. Gran.
ausgepreſt Mußcat-Nuß-Oel / $\frac{1}{2}$. Quint
diſtilliert Citronen-Oel / etliche Tröpfflein.

Stöſts und reibts wol in einem Mörſer unter einander / macht daraus ein Sälblein oder Balſam.

9. Ein wolriechendes Sälblein zum Haupt.

Man nimmt Leibfarbe Roſen.
Lavendel-Blühe / und
Roßmarin-Blühe / jedes 1. Quint.
Majoran / ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
wolriechende Violwurtz / 1. Loth.
Citronen-Schalen.
weiß und rothen Sandel / jedes $1\frac{1}{2}$. Quint.
Calmuß.
Nägelein.
Zimmet.
Mußcat-Nuß / jedes 1. Quint.
Galliæ Moſchatæ, 4. Quint.
Ambræ Gryſeæ, $\frac{1}{2}$. Quint.

Alles gröblicht zerſtoſſen / in ein roth Seiden Säcklein gethan.

10. Ein wolriechendes Haupt-Pulver.

Man nimmt ein Pfund des bäſten Sterck-Meels / thuts in ein Becken / gieſſet darzu ein halb Mäßlein Roßmarin-Waſſer / und auch ſo viel Roſen-Waſſer / rührt es wol durch einander mit einem Löffel / trocknet es an der Sonnen. Nimmt hernach
gepülverte Damaſcenen-Roſen / und
grauen Ambræ / 4. Gran.

Vermiſcht es unter das vorige.

XLV. An-

XLV. Anhängende Artzneyſachen.

1. Für die Peſt.

Man nimmt Campher / und
Saffran / jedes $\frac{1}{3}$. Quint.
Weyrauch / und
Storax / jedes $\frac{1}{2}$. Quint.
Angelicawurtzel.
Baldrianwurtzel.
Zitwerwurtzel.
Bibergail / jedes 1. Quint.

Alles klein geſtoſſen mit Tragant in Rauten-Eſſig zerlaſſen / zu einem Taig gemacht. Thut darzu
weiß Agſtein-Oel / 4. Tröpfflein.
Wachholder-Oel / 3. Tröpfflein.

Formierts nach Gefallen / überziehts mit rothem Taffet / trägts am Halß ohne Sorge / dann die Baldrianwurtzel allein bloß auf die Haut / widerſtehet dem Gifft / und treibts vom Hertzen / wie auch die Bibernellwurtzel.

2. Für die Gichter oder ſchwere Noth.

Man nimmt friſche Peonienwurtzel / ſchneidet ſelbige zu Scheiblein / hängt derſelbigen 9. an einen rothen Seiden Faden an dem Halß. Wanns dürr worden / nimmt man wieder friſche.

Nota. Wann die Sonn im Löwen / und der Mond neu iſt / ſo ſolle die Wurtzel gegraben werden / ſo iſt ſie deſto kräfftiger.

Diß thut auch die Wurtzel von Harſtrang.

Den kleinen Kindern ſolle man ſtättig ein Küßlein Rauten in die Wiege legen.

Oder:

Man nimmt eine Wurtzel von dem Holderſtäudlein / welcher in einem Weydenbaum gewachſen / hängt ſolchen an / und trägts ſtättig bey ſich.

3. Für den Krampff.

Man hängt die untern Zähn von einem Mertz-Haſen an den Halß.

4. Für das Fieber.

Man gräbt ſpitzige Wegwartwurtzel an einem Freytag / ehe die Sonne aufgehet / hängts in einer ungraden Stund an den Halß / daß ſie das Hertz-

grüblein berühre/ trägts 9. Tage lang; in der Stund/ ſo ſie angehängt worden/ nimmt mans wieder ab/ und ins flieſſende Waſſer geworffen.

5. Für die Flecken in den Augen.

Man nimmt Wegwartwurtzel.
Schellkrautwurtzel.
Klettenwurtzel/ im abnehmenden Liecht gegraben.

Von dieſer Wurtzeln einer jeden ein Stücklein mit einem rothen Seiden Faden an dem Halß gehängt/ 9. Tag lang getragen/ und wieder friſch angehängt; wann ſie dürr worden/ ins Feuer geworffen.

Wir beſchlieſſen alſo hiermit kürtzlich unſere Haus-Apotheck/ hätten zwar durch und durch noch viel nützliche Sachen/ ſo *nicht gemein ſeynd*/ einbringen können; weiln aber das enge Spacium dieſes Wercleins ſolches nicht zulaſſen will/ und ohne das die Materi ſich überhäufft; Als verſpahren wir ſolches bis zu anderer Zeit/ da etwan noch der andere Theil/ was in dieſem Werck ermangelt/ möchte nachgeſetzt werden. Wenden uns demnach ferner zur nachfolgenden Claß/ ſo da handelt

CLASSIS XLII.

Von Wag und Gewicht.

WEiln bey einer wolbeſtellten Haushaltung einer im Kauffen und Verkauffen der Wag und des Gewichts nicht entbehren kan/ ſondern nothwendig darzu erfordert wird/ auch der Gebrauch derſelbigen faſt männiglich bekand und gemein iſt: Den Unterſchied aber des Wägens/ Proportz und Zurichtung der Wagen/ ſamt deroſelben Proben/ ob ſie juſt oder gerecht ſeynd? nicht jedermänniglichen bekand und wiſſend iſt; Alſo haben wir für gut angeſehen/ dem Hausvatter von dieſem nur etwas weniges Bericht und Unterricht mitzutheilen/ und das übrige/ ſo jetzo/wegen überhäuffter Materi/ nicht hat können eingebracht werden/ zu anderer Zeit verſpahren wollen.

Zu einer ordentlichen Haushaltung aber hat man entweder ein oder ander von nachfolgenden Wagen nöthig.

I. **Eine gemeine Schüſſelwage.**
II. **Eine Schnellwage.**

I. **Die Schüſſelwage iſt unterſchiedlich** / entweder (1.) Groß/ oder (2.) klein.

(1.) Groß/

(1.) Groß / da man von einem halb = bis gantzen oder mehr Centner darauf wigen kan. Dieſe Wage haben entweder Schalen / oder gevierdte Bretter mit Eyſen beſchlagen/ wie ſolches bey groſſen Städten in den Kauff-häuſern gemein.

(2.) Klein; Als da ſeynd die Wage mit eingeſetztem Gewicht und Möſſinen Schalen/da man nur bis auf 1. oder 2. Pfnnd damit abwigen kan. Worunter dann auch das Krämer = und Apothecker-Gewicht begriffen iſt.

II. **Die Schnellwage** iſt ebenmäſſig (3.) Groß/ oder (4.) Klein.

(3.) Groß; Als da ſeynd die jenigen/ſo man gebraucht bey dem groſſen Geſchütz/ Glocken/ Kauffmanns-Ballen / eingepackten Fäſſern / Küſten und Kaſten/ geladenen Wein = und Heuwägen/ 2c.

(4.) Klein; Als da ſeynd die jenigen Schnellwage/ ſo man bey täglicher Haushaltung pflegt mit ſonderbarem Vortheil / in Abwigung kleiner Sachen / zu gebrauchen.

I. **Die gemeine Schüſſelwage** hat einen Wagbalcken mit zween gleichen Armen / in gleicher Schwere / ſie ſeye groß oder klein.

Der Wagbalcken iſt entweder von gutem zehen Holtz / oder von wolgeſchnittenen ſtarcken polirten Eyſen.

Der Wagbalcken hat in der Mitte ſeine Winckelrechte Zunge / ſo auf das ſchnellſte unverhindert in der Wagſcheere bewegen / und auf ſeinem Ruhpunct ſtehen kan.

Der Nagel oder Zapffen unter der Zunge/ ſo durch die Scheere gehet/ ſolle nach Proportz und Gröſſe der Wage eine gewiſſe Stärcke haben / und auf das leichteſte mit beyden Armen der Wage beweget werden können.

Nota. Bey den Schüſſelwagen aber hat man gemeiniglich dieſe Unbequemlichkeit/daß man allezeit ſo ſchwer Gewicht haben muß/ als ſchwer die Laſt iſt/ ſo man abwigen will. Oder/wann die Wahren zertheilbar ſeynd/ daß man ſie auf unterſchiedlichmal abwigen muß; ſo man bey der Schnellwag nicht vonnöthen hat/ wie aus nachfolgenden ferner zu ſehen iſt.

Anbelangend das **Gewicht zu den Schüſſelwagen**/ ſo iſt ſelbiges vornemlich Zweyerley:

1. Gewichtſtein mit Handhaben und groſſen Ringen / bey groſſen Wagen.

2. Kleine eingeſetzte Gewichte von Möſſing/wie ſelbige bey Krämern und Apotheckern gemein ſeynd.

1. Die groſſen Gewichtſteine können ſolcher Geſtalt bey einer Haushaltung/und dieſer gemeinen Schüſſelwage nachfolgender Geſtalt gebraucht und genommen werden. Nemlich:

Wann etwas fürkommet im Hauſe abzuwigen / ſo nicht ſchwerer als von 1. Pfund bis auf 10. Pfund / ſo kan man ſolches mit 3. Gewichtſteinen verrichten und zuwegen bringen. Als:

Man ſuchet zwo Zahlen in doppelter Proportion, und nimmt

Für die Erſte 1.

Für die Andere 2.

Dieſe beyde addiret / thun in einer Summa 3. Dieſe macht man doppelt / machen 6. addiret 1. darzu / ſo giebt es 7.

Muß man derowegen drey Gewichtſteine haben / die da ſchwer ſeyn ſollen die Erſte / 1. Pfund.

der Ander / 2. Pfund.

der Dritte / 7. Dieſe machen zuſammen 10. Pfund.

Mit dieſen drey Gewichtſteinen ſolle man von 1. Pfund abwigen / bis auf 10. Pfund. Procediret man demnach damit alſo:

1. Will man 1. Pfund wigen / ſo legt man das erſte Pfund ein.
2. Zu 2. Pfunden / das Andere.
3. Zu 3. Pfunden / das Erſte und Andere.
4. Zu 4. Pfunden / das Siebende Stück in die eine Schale / die andern beyde / als 1. und 2. Pfund in die andere Schale zu der Waar.
5. Zu 5. Pfund / legt man 7. in die eine Schale / und 2. Pfund in die Andere zu der Waar.
6. Zu 6. Pfunden / legt man gegen dem dritten Stück der 7. Pfund das erſte Pfund ein.
7. Zu 7. Pfund / dieſes iſt ſchon da.
8. Zu 8. Pfund / das 7. und 1. Pfund zuſammen.
9. Zu 9. Pfund / das 7. und 2. Pfund.
10. Zu 10. Pfund / ſo legt man obige 1. 2. und 7. Pfund zuſammen in eine Schale / ſo hat man die begehrte 10. Pfund.

Damit wir aber unſerm Meyer noch bäſſere Anleitung geben / wie derſelbige nicht nur allein von einem Pfund bis auf 10. ſondern auch von einem Pfund bis auf 264. Pfund / mit 6. Gewichtſteinen / auf der groſſen Wage abwigen können; So wollen wir demſelbigen kürtzlich in nachfolgenden Exempeln ſelbiges erklären und anweiſen.

In obigem Exempel haben wir mit 3. Steinen von 1. Pfund bis auf 10. Pfund zu wigen Unterrichtung gethan / folget demnach anjetzo:

Wie man mit vier Gewichtſteinen / von einem Pfund bis auf 40. Pfund abwigen könne.

So nimmt man 1. 3. 9. 27. Pfund. Dieſe machen zuſammen 40. Pfund. Procediret damit wie oben.

Mit

Mit fünff Gewichtſteinen / von einem Pfund / bis auf 121. Pfund abzuwigen / ſollen die Gewichtſtein halten 1. 3. 9. 27. 81. thun zuſammen 121. Pfund.

Mit ſechs Gewichtſteinen / von einem Pfund / bis auf 364. Pfund / muß man haben 1. 3. 9. 27. 81. 243.

Nota. Wann dieſe Stück in doppelter Proportion genommen würden / als 1. 2. 4. 8. Dieſe geben zuſammen 15. Pfund / ſo darff man nichts dargegen wigen / oder in die Wagſchale einlegen / und dieſes iſt die allergewiſſeſte uud bäſte Manier / mit groſſen Wagen und Gewichten abzuwigen.

2. Die kleine und eingeſetzte Gewichte ſeynd ins gemein zuſammen in nachfolgende Theil zertheilet:

1. Das gantze zuſammen geſetzte hält 1. Pfund / oder 32. Loth.

2. Das Andere iſt $\frac{1}{2}$. Pfund / nemlich / wann man die Gewichte mit einander aus dem Gehäuſe thut / ſo wigt das Gehäuß $\frac{1}{2}$. Pfund / und ſo viel auch die ausgehebte Gewichter mit einander / nemlich 16. Loth.

3. Das Dritte iſt $\frac{1}{4}$. Pfund / oder 8. Loth.

4. Das Vierdte iſt $\frac{1}{2}$ viertel Pfund / hält 4. Loth.

5. Das Fünffte / 2. Loth.

6. Das Sechſte / 1. Loth / oder 4. Quint.

7. Das Siebende / $\frac{1}{2}$. Loth / oder 2. Quint.

8. Das Achte / 1. Quint.

9. Das Neundte / $\frac{1}{2}$. Quint.

10. Das Zehende / $\frac{1}{18}$.

Nota. Im Goldgewicht hält 1. Marck 24. Karat / oder 96. Gran / oder 288. Gren.

Ein Karat hat 4. Gran / oder 12. Gren.

Ein Untz hat 3. Karat / oder 36. Gren.

Im Silbergewicht hält das Pfund 2. Marck.

Ein Marck hat 16. Loth / oder 8. Untz.

Ein Untz iſt 2. Loth.

Ein Loth hat 4. Quint / wie oben geſagt.

Das Apothecker-Gewicht gehöret auch zu den Eingeſetzten / darvon thut oder hält

1. Ein Pfund 24. Loth / wird bezeichnet mit ℔. Iſt zu Franckfurt $24\frac{1}{2}$. Loth Silbergewicht.

2. Ein Pfund hat 12. Untz. Ein Untz wird bezeichnet mit ℥.

3. Ein Untz thut 2. Loth.

4. Ein halb Pfund hat 6. Untz / wird bezeichnet mit ℥ß. thut 12. Loth.

5. Ein Quintl. oder Drachma hält 3. Scrupel/ wird bezeichnet mit ʒj.

6. Ein Scrupel iſt der dritte Theil eines Quintleins/ bezeichnet mit ℈j.

7. Ein Scrupel hält 20. Gran/ bezeichnet mit gr. iſt eines Gerſtenkorns ſchwer.

8. Ein Guttula iſt ein Tröpfflein/ dieſer machen 60. ein Quintlein/ bezeichnet mit g. Seynd alſo in einem Loth 240. und in einer Untz 480. Tröpfflein/ oder auch ſo viel Gran/ dieſer gehen auf ein Apothecker-Pfund 5880. guttulæ, oder ſo viel grana.

Im übrigen bedeut S. oder ß. Semis, Semiſſis, das iſt halb ſo viel/ es ſeye für Gewicht was es wolle.

P. 1. Pugillus, iſt/ ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.

M. 1. Manipulus, iſt eine kleine Handvoll.

Nro. heiſt Numero, das iſt an der Zahl.

Bal. Mar. oder B. M. Balneum Mariæ, iſt der Brenn-Keſſel mit heiſſem Waſſer/ darinn der Diſtillier-Kolben geſetzet wird.

Colat. heiſt Colatura, oder Colatum, das jenige/ was durchgeſiegen iſt.

Nota. Ein Löffelvoll in Säfften oder weiſſen Wein/ wird bey nahe für 1. Loth gerechnet.

Im Apothecker-Gewicht kan man mit 14. Gewichten/ ſo klein und geſchmeidig ſeynd/ von einem Gran oder Gerſtenkorn ſchwer/ bis auf 4. Pfund wigen. Die 14. Gewichtlein ſollen folgender Geſtalt ſeyn oder halten/ nemlich:

Das Erſte - -	1. Gran.
Das Andere - -	2. Gran.
Das Dritte - -	4. Gran.
Das Vierdte - -	8. Gran.
Das Fünffte - -	16. Gran.
Das Sechſte - -	63. Gran.
Das Siebende -	1. Quint.
Das Achte - -	2. Quint.
Das Neundte - -	7. Quint.
Das Zehende - -	1. Untz.
Das Eilffte - -	2. Untz.
Das Zwölffte - -	4. Untz.
Das Dreyzehende	8. Untz.
Das Vierzehende	31. Untz/ oder 2. ℔. 7. Untz/ ſo das gröſte iſt.

Damit man aber hurtig mit dieſen 14. Stücken forkomme/ ſo kan mans Numeriren mit 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14.

Hernach mit dem Abwigen ſich richten nach dem Täfelein/ ſo hierbey geſetzet iſt.

Tafel

Tafel des Apothecker-Gewichts.

Was maſſen man nemlich mit 14. Stücken von 1. bis auf 23040. Gran/ nemlich von einem Gerſtenkorn ſchwer/ bis auf 4. Pfund abwegen könne.

Gran.	Gewicht/ ſo einzulegen.	Gran.	Gewicht/ ſo einzulegen.		Quintl.	Gewicht/ ſo einzulegen.
1	1	31	5.4.3.2.1		1	7
2	2	32	6	1.2.3.4.5	2	8
3	1.2	33	6	2.3.4.5	3	7.8
4	3	34	6	1.3.4.5	4	9|7.8
5	3.1	35	6	3.4.5	5	9|.8
6	3.2	36	6	1.2.4.5	6	9|.7
7	3.2.1	37	6	2.4.5	7	9
8	4	38	6	1.4.5	8	1.9
9	4.1	39	6	4.5		
10	4.2	40	6	1.2.3.5	Untz.	
11	4.2.1	41	6	2.3.5	1	10
12	4.3	42	6	1.3.5	2	11
13	4.3.1	43	6	3.5	3	10.11
14	4.3.2	44	6	1.2.5	4	12
15	4.3.2.1	45	6	2.5	5	10.12
16	5	46	6	1.5	6	11.12
17	5.1	47	6	5	7	10.11.12
18	5.2	48	6	1.2.3.4	8	13
19	5.2.1	49	6	2.3.4	9	10.13
20	5.3	50	6	1.3.4	10	11.13
21	5.3.1	51	6	3.4	11	10.11.13
22	5.3.2	52	6	1.2.4	12	12.13
23	5.3.2.1	53	6	2.4		
24	5.4	54	6	1.4	Pfund.	
25	5.4.1	55	6	4	1	12.13
26	5.4.2	56	6	1.2.3	2	14.|10.11.12
27	5.4.2.1	57	6	2.3	3	10.12.14
28	5.4.3	58	6	1.3	4	
29	5.4.3.1	59	6	3		
30	5.4.3.2	60	6	1.2		

Wie man dieſes Täfelein verſtehen ſolle / hat man nachfolgende Exempel.

Man ſolle abwigen ein Pfund / ℔j.
ſieben Untz / ℥vij.
drey Drach. ʒiij.
ſiebenzehen Gran / gr. xvij.

1. So ſucht man Erſtlich in dem Täfelein 1. Pfund. Darbey ſtehen auf der Seiten 12. 13. Dieſe Gewicht legt man in die Schale.

Hernach ſucht man die 7. Untz. Darbey ſtehen 10. 11. 12. Dieſes legt man zu dem vorigen.

Ferner 3. Quintlein oder Drachm. Darneben ſtehen 7. 8. Dieſe auch in die vorige Schale gelegt.

Für 17. Gran die Stückl. 5. 1. Thun in allem 9. Stück zuſammen / ſo hat man das begehrte Gewicht.

2. Wolte man 37. Gran haben / ſo legt man in die eine Schale das Gewicht mit N. 6. und in die andere Schale zu der Waar die 4. Stück 2. 3. 4. 5. alſo fortan.

3. Man ſolle abwigen zwey Pfund / ℔ij.
fünff Untz / ℥v.
drey Quint / ʒiij.
33. Gran / gr. xxxiij.

So ſucht man in der Tafel / unter den Pfunden / die 2. Pfund / darbey ſtehen dieſe Zahlen 14. | 10. 11. 12. Weil aber 14. mit einem Strichlein unterſchieden iſt / ſo bedeutet es / daß man 14. ſolle zu der Waar / und die übrige drey / nemlich 10. 11. 12. in die Gegenſchale legen / ſo kommt es recht auf die 2. Pfund / die wigt man erſtlich ab.

Darnach ſucht man in der Tafel die 5. Untz / darbey ſtehen 10. und 12. Dieſe legt man in die leere Schale.

Ferner ſucht man die 3. Quintlein / darbey ſtehen 7. und 8. dieſe legt man zu den vorigen. Und für die 33. Gran / legt man die 6. | ſo abgeſchnitten mit einem Strichlein / in die Schale zu der Waar / und die 2. 3. 4. 5. in die andere Schale zu vorigen Gewichtlein.

So hat man 5. Untz / 3. Quint / und 33. Gran. Darzu thut man die vorige 2. Pfund / ſo hat man das Gewicht / wie begehret worden.

Uber voriges ſetzen wir noch ein Exempel.

4. Man ſolle abwigen
Dritthalb Pfund $2\frac{1}{2}$. ℔. $3\frac{3}{4}$. Untz. $5\frac{1}{18}$. Quintl. 3. Gran.

Erſtlich legt man die 2. Pfund / wie oben gelehret worden / hernach für $\frac{1}{2}$. Pfund oder 6. Untz legt man 11. 12. abſonderlich.

Für

Für 3. Untz legt man 10. 11. und

Für $\frac{1}{4}$. Untz / oder 2. Quintl. und noch 5. Quintl. zuſammen 7. Quintl. legt man N. 9.

Endlich für $\frac{1}{18}$. Quintl. oder $3\frac{3}{4}$. Gran / legt man N. 3. So hat man das Begehrte.

Nota. Das letzte wird um $\frac{1}{4}$. Gran zu ſchwer / ſo wenig zu bedeuten hat. Alſo kan man mit allen andern procediren / nur daß man in Acht nimmt im Täfelein / die jenige Zahl / ſo mit einem Strichlein abgeſondert / muß zur Wahr gelegt werden.

Folget ferner:

Wie man die groſſe Laſt-Wage brauchen ſolle.

Man unterbauet zuvor die Bretter oder Schalen / bis ſie eingeladen iſt / mit der Wahr / hernach thut man das unterbaute hinweg / legt zuvor das Gewicht auf das ander Bret / oder in die Schale / bringt die Zunge in den Kloben / bewegt die Schale / daß ſie ſchwanckt / jedoch nicht zu ſehr / und merckt / ob ſie lang ſchwancke / oder bald ſtille ſtehe.

Schwanckt ſie lang / ſo wigt man deſto gewiſſer. Stehet ſie aber bald ſtille, ſo iſt die Wag träg und faul. Muß man demnach ſolche träge Wage ausforſchen / von einem Centner zu dem andern. Dieſes macht man alſo;

Man legt Erſtlich auf einem Centner mit ſeinem Gegengewicht / bis die Zunge innen ſtehet. Thut darzu das kleinſte Gewicht / alſo daß mans vernehmen mag / ſolcher Geſtalt / daß der Ausſchlag nicht zu klein / ſondern mercklich ſeye. Dieſes kleine Gewichtlein ſchreibt man auf / welches man zugeſetzt hat / nemlich / wie viel Loth ſolches wigt.

Hernach lädet man die Wag mit 2. und dann mit 3. Centner / und ſo fortan / ſo viel die Wag ertragen mag / und machet ſie allemal ſchwencken.

Wann ſie nun ſtill ſtehet / ſo ſetzt man ihr etliche Gewicht zu / bis auf den erſten Ausſchlag / und ſchreibet alle kleine Gewichtlein auf / die man im Laſt vernommen hat in gleichen Ausſchlagen / gebraucht ſich hernach im Abwegen dieſer Ausſchläge / nach Inhalt des aufgeſchriebenen Zettels; ſo thut man niemand unrecht.

Dann / das Unrechtwigen kommt zu Zeiten aus dem Gebrechen der Wage. Zu Zeiten aus Verſaumnuß des Wigers / und nemlich an ſchweren Gewichten.

Will man nun dieſes erforſchen / ſo muß man wiſſen / daß eine jegliche Wage / die ziemlich beladen iſt / ſchärpffer vernimmt / dann ſo ſie ſchwer geladen iſt.

Hieraus folget / daß viel klein Gewicht / wann jedes abſonderlich gewogen

wogen wird / ſicher zu tragen / dann ein ſchweres Gewicht; darum macht man dem gröſten Gewicht ein gleiches Gewicht von vielen Stücken: Als von einem Centner macht man ſo viel Gewicht / als er Pfund in ſich hat. Probiert ſie auf einmal gegen dem erſten und Haupt-Centner / jedoch aus einer Schaale. Wigt hernach ein jedes Gewicht inſonderheit nach ſeiner Weiſe. Findet mans unrecht/oder hat das ein ander Gewicht/und hat man gute Achtung auf den Wiger gehabt / daß er recht gewogen hat / ſo iſt die Wage träg / und vernimmt übel / je nachdem der Fehl groß oder klein iſt. Derowegen ſolle der Wiger wiſſen / daß die Wage / ſo ſie in ſchweren Läſten klebt / und ein merckliches Gewicht nicht vernimmt.

Man mag auch dem Wiger aufmercken in der Halbierung/ durch die Duplierung / und hinwieder die Duplierung durch die Halbierung probieren und nachwiegen. Dann / der Halbierung oder anderer Abtheilung mehr zu glauben iſt im Abſteigen/dann durch die Duplierung im Aufſteigen/ die Wage trage zu oder nicht.

Zu mehrer Nachrichtung hat man bey den eingeſetzten Gewichten der kleinen Wage in Acht zu nehmen:

I. **Die Theilung der Gewichter.**
II. **Wie man ein gantzes Gewicht halbieren ſolle.**
III. **Wie man das eingeſetzte Gewicht eichen ſolle.**
IV. **Wie man das geeichte Gewicht** juſtificiren **ſolle.**

I. **Die Theilung** betreffend / ſo iſt dieſelbige nichts anders / als daß man aus einem gantzen Gewichtſtück andere und kleinere Gewichter machet und abtheilet.

Die Abtheilung des Gewichts iſt Zweyerley:

(I.) **Die gerade / ſo gleiche Theile hat.**
(II.) **Die ungerade / ſo ungleiche Theile hat.**

(I.) **Die gerade Theilung** iſt auch Zweyerley / nemlich:

1. So man einen geraden Theil in 2. gleiche Theil theilet.
2. So man einen geraden Theil in mehr dann zween gleiche Theil theilen will.

1. Die Theilung in zween Theil wird genennet die Halbierung; und dieſe dienet zu den eingeſetzten Gewichten / dieſelbige zu eychen.

Dann/ in allem Abwigen iſt viel gewiſſer und mehr Glauben zu geben der Halbierung / abzuſteigen vom gröſten bis zum kleinſten / als durch die Duplierung / als aufzuſteigen vom kleinſten bis zum gröſten. Die Urſache iſt / wann der Laſt zunimmt auf der Wage / ſo nimmt das Vernehmen ab. So aber der Laſt je mehr abnimmt / ſo nimt das ſcharpffe Vernehmen der Wag je mehr zu / nach laut der Regel:

Ein Wag / je mehr man ſie beſchwert /
Ihr Schärpff in Trägheit wird verkehrt /
Wo man den Laſt geringen thut /
ſo wigt man ſcharpff gewiß und gut.

Dieſes kan man aus nachfolgendem Exempel noch bäſſer verſtehen / nemlichen :

Man legt einer Wag ſo viel Laſt auf / als ſie ertragen mag / ſo kan man alsdann ein kleines Gewichtlein noch darvon oder darzu thun / alſo daß doch die Wag im Kloben innen ſtehet / und ruhet. Da ſie doch ſonſten / wann man das kleine Gewichtlein allein in die Wagſchalen legt / einen Ausſchlag gebe / welchen man mercklich ſpühren würde.

II. Wann man ein gantzes Gewicht halbieren ſolle.

So iſt man darzu benöthiget einer gerechten und ſchnellen Wage.

Nimmt derowegen das Gewicht / ſo man theilen will / legts in eine Wagſchale / macht von vielen Stücklein / als von Bley / ein gleiches Gegengewicht.

Hernach nimmt man dieſe Bleyſtück / zertheilet ſie in zwo Wagſchalen / bis die Zunge im Wagbalcken in der Scheere innen ſtehen bleibt und ruhet.

Wechſelt alsdann damit um / was zuvor auf der rechten Hand in der Schale gelegen / legt man in die andere Schale / und aus der andern Schale das erſte in die lincke Schale.

Wann alsdann die Wage innen ſtehet / und auf keine Seite ausſchlägt / ſo iſt das Gewicht in 2. Theil getheilet.

Nota. Dieſe Halbierung iſt nur zu verſtehen in dem gemeinen Gebrauch der Wage / welches bey Gold- und Silberwagen auf eine andere Weiſe geſchehen muß / ſo jetzo unſer Vorhaben nicht iſt / ferner auszuführen.

III. Wie man das eingeſetzte Gewicht eychen ſolle.

Dieſes kan am bäſten durch vorbeſagtes Halbieren verrichtet werden / nemlich :

Man nimmt das gröſte Gewicht / halbierts in 2. Theil / und behält wieder 1. Theil darvon / den andern halben Theil halbiert man ferner / ꝛc. und ſo fortan / bis daß man kommt auf 2. halbe Quintlein / die behält man alle beyde. Als zum Exempel :

Man ſolle ein Pfund halbieren / und hat darbey ein ungeeichtes Gewicht / wie ſolches vom Rothgieſſer gekaufft worden / das will man nach dieſem gegebenen einzigen Stück eychen / und theilen in Loth und in Quintlein / procediret man demnach alſo :

Man nimmt ein Gewicht / das einem bedünckt / daß dieſer Stücke zwey ſo ſchwer ſeynd / als das Pfündige Hauptgewicht / oder ein wenig leichter / dieſem Gewicht macht man noch ein anders gleich / probiert ſie alle beyde gegen dem erſten Pfund / ſeynd dieſe demſelbigen gleich / ſo hat man zwey rechte halbe Pfund. Seynd ſie aber ungleich um ſo viel / ſo macht man zwey gleiche Gewicht / da einem bedünckt / daß ſie vorigen Fehler mögen erſtatten / nimmt dieſelbigen aus dem eingeſetzten Gewicht / als zwey Quintlein oder zwey Loth / je nachdeme der Fehler geweſen.

Steiget demnach hernach bis auf die halben Quint / die behält man alle beyde.

Nach dieſen Gewichten richtet man die Stücke des eingeſetzten Gewichts mit ſonderbaren Fleiß / ſo hat man ein gewiſſes Gewicht / damit man beſtehen mag.

IV. Wie man das eingeſetzte Gewicht ferner juſtificiren ſolle.

Hier hat man zu wiſſen / wie viel Theil / ſo man Elementlein nennet / auf ein Quintlein gehen / nemlich 8640. Setzt mans derowegen in die Regel de Tri, und ſpricht: 1. Quintlein wigt 8640. Elementlein / was wigen 64. Quintlein?

Die Summa / ſo heraus kommt / probiert man durch die Wage / ob dieſelbige den 64. Quintlein zutrage. Stehet demnach die Zunge inn / ſo hat man das Gewicht recht geeicht / und dem Quintlein ſeine gebührende Zahl gegeben.

Stehet aber die Zunge nicht inn / ſo erfüllet man den Fehler mit ſo viel Elementlein / bis die Zunge Bleyrecht innen ſtehet / und merckt alsdann die Summa der zugeſetzten Gewichtlein.

Spricht alſo durch die Regel de Tri, an 64. Quintlein fehlen ſo und und ſo viel / was fehlet an einem Quintlein / ſo kommt eine Zahl / die man dem Quintlein ab- oder zuſetzet / nach Geſtalt der Sachen.

Auf dieſe Weiſe mag man auch die andern Gewicht juſtificiren / als 1. Loth / 2. 4. 8. Loth / ꝛc. ſo iſt es recht.

II. Von der Schnellwage.

Eine Schnellwage iſt bey einer wolbeſtellten Haushaltung nicht allein hochnöthig / ſondern auch nützlich und bequem / in deme man mit einem Gewicht von einem Pfund bis auf einen Centner / und mehr / wigen kan.

Eine Schnellwage hat fünff Theil.

Fig. 2.

1. Der Arm und Wagbalcken / iſt A B.

2. Die

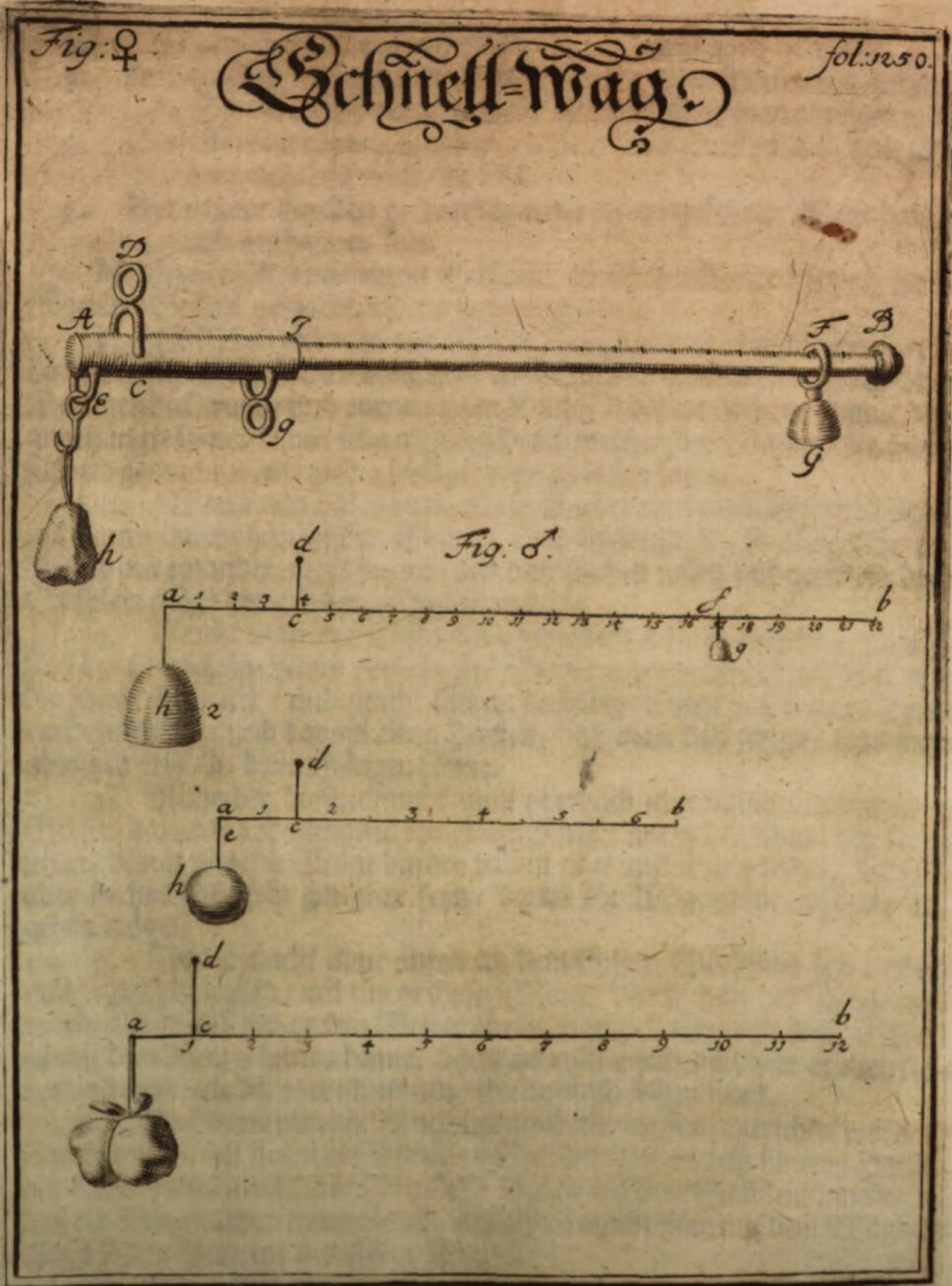


Fig: ♀
Schnell-Wag.
fol:1250.
D
A
I
F
B
C
E
g
G
h
Fig: ♂.
d
a 1 2 3 4
c 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22
f
b
g
h 2
d
a 1
c 2 3 4 5 6 b
e
h
d
a c
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
b

2. **Die Handhabe**/ darbey man die Wage aufhänget/ iſt C D.

3. **Der Hacken** / woran man die Laſt hängt / A E. Dieſes kan auch die Schale ſeyn/darinn man die Wahre legt/ſo man abwigen will.

4. **Der Gewichtſtein** / welcher an dem Wagbalcken A B. hin- und her geſchoben wird / iſt F G.

5. **Der untere Hacken** g. worbey man die umgekehrte Wage halten und aufhängen kan.

Mechanicè kan von einem Schloſſer die Schnellwage kürtzlich nachfolgender Geſtalt gemacht und verfertiget werden.

1. Erſtlichen läſt man von Ahorn/Kirſchbaumen oder anderm zarten harten Holtz ein Stäblein/ ohngefehr einer Ellen lang / und eines Zolls oder Daumen dick/ rund/ und vornen einen Knopff B daran drehen / damit das angehängte Gewicht mit ſeinem Ring/durch welchen der Wagbalcken innen ſtehend gemacht wird / nieder ſchlägt/ nicht abfallen könne.

2. Wann nun dieſes fertig iſt/ ſo ſchiebet man einen Eyſern Ring G mit einem daran hangenden Senckel oder Gewicht F , ſo ohngefehr ein Pfund mit einander wigt / daran / alſo daß ſolches willig und gerne an dem Stäblein möge hin und her geſchoben werden.

3. Macht man von Eyſen ein Schühlein A I , ohngefehr 3. oder 4. Zoll lang / beſchlägt damit vorbeſagtes Stäblein gegen dem Kopff über/wie die Figur anweiſet / und macht faſt an daſſelbige hinten bey E einen Eyſen runden Stefft / und darinn einen Hacken / daß man das jenige / was man abwigen will / h. daran hängen könne.

4. Nahe bey dieſem macht man oberhalb abermalen einen runden Stefft / daran ein Kettenglied mit einem Ring / wie in der Figur bey D. zu ſehen / damit man die Wage darbey halten oder aufhängen könne. Es ſolle aber ſolches oben fein gangbar ſeyn / damit die Wage gerne auf- und abgehen möge.

5. Ferner macht man unten an dem Eyſern Schühlein bey g abermahl ein Kettenglied / mit einem Eyſern Ring / damit man die Wage umwenden/ und auf der untern Seiten etwas weniges abwigen/ und die Wage mit dem Ring g halten könne. Da dann alle Theilung dieſer Seiten kleiner und enger als die obere kommen / wie hernach folgen wird.

6. Nachdeme nun die Wage vorgelehrter maſſen zugerichtet worden/ ſo nimmt man ein gerechtes Pfund / hängt ſelbiges an den hintern Hacken bey E an / ruckt hernach den Senckel F ſo weit auf dem Stäblein hinein/ bis daß der Wagbalcken innen ſtehet / daſelbſten macht man auf dem Wagbalcken I B den Puncten des erſten Pfunds.

7. Ferner hängt man zu vorigem Pfund an dem Hacken E noch ein

Pfund / alſo daß nun zwey Pfund an dieſem Hacken hängen / fähret aber-mal mit dem Senckel F ſo weit vorwarts auf dem Stäblein I B, bis daß der Wagbalcken wieder innen ſtehet / und macht alſo das zweyte Pfund mit einer Kerbe oder Stefftlein bezeichnet.

8. Endlich thut man beyde Gewicht aus dem Hacken E, und nimmt mit einem ſcharpffen Handzirckel auf dem Stäblein I B die gemachte beyde Zeichen der angehängten Pfund / trägt ſelbige auf dem Stäblein ferner / ſo offt man kan / hinaus gegen das Ende B, bezeichnet jedes Theil mit einem Kerblein oder Stefftlein / ſo iſt dieſe Seite zum Abwigen fertig.

Nota. So man nun auch kleine Gewicht auf der andern Seiten proportioniren will / ſo muß man an dem Hacken erſtlich ein kleines anhängen / und auf dem Stäblein wie zuvor zeichnen / hernach noch eines dergleichen daran hängen / und abermal gezeichnet ; ſo weit nun beyder Zeichen von einander ſtehen / werden alsdann ſelbige mit dem Zirckel an dem Stäblein hinaus getragen / ſo offt man kan / ſo iſt die gantze Wage auf beyden Seiten recht abgetheilet.

Wann man aber gerne das Fundament und fernere Abtheilung der Schnellwage wiſſen wolte / als haben wir ſelbige hierbey zu ſetzen nicht umgehen / ſondern dem curioſen Hausvatter damit nachfolgender Geſtalt dienen wollen. Verhält ſich demnach ſolche kürtzlich alſo:

Fig. ♂.

Der gantze Wagbalcke a b hält ſich zu dem Laſt / wie das Theil a c zweymal zu dem übrigen Theil des Wagbalckens. Das iſt:

Wann man den gantzen Wagbalcken a b hätte ausgetheilet in 22. Theil / entweder Pfund oder Centner / und das Stückleid a c hätte dieſen 4. Theil / (4. Pfund oder Centner) ſo nimmt man dieſe zweymal / thun 8. ſo iſt das überbliebene Theil von den 22. noch 14. Setzt mans derowegen in die Regel de Tri, und ſpricht:

8. geben - 14. Was geben - 22. kommen 38½. Centner.

Wie nun eines Theils der Henghacken / ſo zu dem langen Ort gerechnet / den Laſt vermehret / und andern Theils der zweyte Henghacken / ſo das kürtzere Theil vermindert / alſo weiſet die Erfahrung / daß man noch zweymal ſo ſchwer wigen kan / als wann der Wagbalcken nur einen Hacken hat.

Als zum Exempel: Wann man etwas Leichtes zu wegen hat / und die Wage auf der einen Seiten nur 25. Pfund trägt / kan ſelbige / wann ſie umgewendet wird / 75. Pfund wigen.

Nota. So man dieſe Wagſeiten viereckicht machen wolte / ſo könte

man

man auch vielerley Gewicht / als etwan Nürnberger / Straßburger / Franckfurter und Augſpurger / ꝛc. nach Belieben / darauf zeichnen.

Man hat auch ferner zu wiſſen / daß ein gleich dicker Balcken oder Stab ſolcher Wag / in dem ſechſten Theil ſeiner gantzen Länge Abtheilung / Horizontal oder Waſſer gleich / wird ein Gewicht tragen / das zweymal ſo ſchwer / als er ſelber iſt / daß alſo der Laſt a c eins / und der Laſt c h zwey wegen wird / nemlich / wann a c ein ſechſter Theil von der gantzen Länge a b iſt.

So man es aber an den vierdten Theil nach der Länge ſeiner Abtheilung hänget / ſo wird er / ohne Hülffe des Gegengewichts / ſo ſchwer wigen / als ſchwer er ſelber iſt einmal.

Dieſes / und noch ein mehrers / kan man erlernen / wann man c d mit einem Schieber macht / daß man denſelbigen hin- und her rucken kan / wohin man will / und muß die Theilung mit dem Zirckel auf dem Wagbalcken fleiſſig ausgetheilet werden.

Zu mehrern Verſtand und Gebrauch dieſer Wage / dieſelbige juſt und gerecht zu machen / wollen wir noch ferner nachfolgende Exempel beyfügen.

Wann der Wagbalcke oder Arm dieſer Schnellwage 12. Theil lang / und alſo 12. Pfund wege / ſo hängt man den Balcken mit ſeinem Hacken auf / und am äuſſerſten End des Hackens hängt man das Gegengewicht daran / und wäre dieſes 2. Pfund ſchwer.

Wann nun die Zunge des Wagbalckens dieſer Wage gerade innen ſtehet / und man begehret zu wiſſen / wie ſchwer der angehängte Laſt ſeye / ſamt dem Hacken / daran er gehänget iſt / ſo muß man fürs Erſte wiſſen / wie ſchwer der Balcken oder Arm dieſer Schnellwage tragen möge / ohne Hülffe des Gegengewichts.

Wir haben oben bereits erwehnet / daß ein jeder dergleichen Arm / Stab oder Balcken / der durchaus in gleicher Dicke iſt / in allen Orten / er ſeye kurtz oder lang / wann man denſelbigen anhängt / daß er Horizontal und Waſſer gleich innen ſtehet / in dem ſechſten Theil ſeiner Abtheilung nach der gantzen Länge / daß er das Gewicht tragen werde / zweymal ſo ſchwer / als er ſelber iſt.

Wann man ihme aber anhängt Wagrecht in dem vierdten Theil der Abtheilung ſeiner Länge / ſo wird er ohne Hülffe des Gegengewichts ſo ſchwer tragen / ſo ſchwer als er an ihme ſelbſten einmal iſt.

Hat man demnach ferner zu wiſſen / wann man den Balcken / ſo 12. Theil lang / aufgehänget hat im erſten Theil / das iſt in einem Puncten des erſten

ſten Pfunds/ oder Centner/ das iſt der zwölffte Theil der gantzen Länge. Ziehet man derowegen den halben Theil/ das iſt 6. darvon eins ab/ bleiben 5. Dieſe dividirt durch eins/ ſo von 11. übrig verbleibt/ ſo kommen 5. Daraus man ſiehet/ daß dieſer Balcke/ ſolcher Geſtalt eingehänget/ fünffmal ſo ſchwer tragen wird/ als er ſelber iſt/ wo kein Gegengewicht daran gehänget worden.

Dieſes Exempel noch báſſer zu verſtehen/ ſo iſt geſetzet worden/ daß der Wagbalcken in dem zwölfften Theil der Länge ſeye gefaſſet oder aufgehänget worden. Ziehet man derowegen 1. von 12. bleiben 11. Diß/ wie geſagt/ durch 1. dividirt, ſeynd 11. Sagt man demnach/ daß das Gegengewicht eilffmal ſo ſchwer aufziehen werde/ als es an ihme ſelbſten wigt.

Demnach aber oben geſagt/ daß man das Gegengewicht 2. ℔. ſchwer genommen/ ſo wird derowegen ſolches für 11. 22. ℔. wigen/ oder aufziehen.

Wann man wiſſen will/ wie ſchwer der Balcken tragen würde/ wann er in dem vierdten Theil ſeiner Länge aufgehänget wäre. So nimmt man den halben Theil von beſagten 4. Theilen der Länge/ ziehet darvon 1. ab/ diß durch 1. dividirt, bleibt 1. Trägt alſo dieſe Schnellwage nicht mehr/ als ſo ſchwer der Balcken einmal iſt.

Will man eine Wage machen/ ſo fünffmal ſo ſchwer trage/ als der Stab oder Balcken wigt/ ſo iſt der Balcke zuvor 12. Pfund ſchwer geſetzet worden/ geben fünffmal 60. Pfund. Man begehrt aber zu wiſſen/ was er über die 60. Pfund erträgt/ wann man das Gegengewicht/ ſo 2. Pfund ſchwer geſetzt oder genommen worden/ daran hänget/ ſo muß man ſolches nachfolgender Geſtalt ſuchen.

Erſtlich muß man wiſſen/ daß die Eigenſchafft des kleinen Gewichtleins iſt/ ſo die gemeldte Schnellwage in dem vierdten Theil der Länge gehänget wird/ daß das Zugewicht dreymal ſo ſchwer tragen wird/ als er ſchwer iſt.

Wird aber der Balcken dieſer Wage in dem fünfften Theil ſeiner Länge gefaſſet oder gehänget/ ſo wigt das Zugewichtlein viermal ſo ſchwer/ als er an ihme ſelber iſt. Alſo auch:

Wann der Balcken in dem achten Theil gehängt/ ſo wird das Zugewicht ſiebenmal ſo ſchwer tragen/ als er wigt. Steiget alſo die Stärcke dieſes Gegengewichts alle zur Höhe auf um eins.

Wird alſo/ verhoffentlich/ der Hausvatter aus dieſen Exempeln/ von den Wagen und Gewichten/ genugſamen Unterricht haben. Wir wenden uns demnach zur folgenden Claß/ ſo da handeln ſolle

CLASSIS XLIII.

Vom Viſteren.

NAchdeme nun einem vorſichtigen / ſorgfältigen und verſtändigen Hausvatter auch nothwendig zu wiſſen / daß derſelbige / bey Verkauff- oder Einkauffung des Weins oder Biers / gewiß wiſſen möge / wie viel Fuder/Ohmen oder Eymer/Vierthel/Maaß oder Echtmaaß/ꝛc. ſolche Fäſſer halten / damit weder dem Käuffer noch Verkäuffer deroſelbigen nicht Ungerecht geſchehen möge. Inſonderheit wann man bey Kauffung des Weins die Fäſſer damit behalten / oder ſelbige nicht alſobalden ausleeren / auch über Land führen muß. Darbey iſt auch zu beſorgen / daß die Geſchworne Viſierer (wiewol nicht wiſſentlich / ſondern aus langer Gewohnheit und üblem Unterricht) je einer anders als der andere / ſolche Fäſſer viſieren / mit der Summa hernach nicht überein ſtimmen / noch zuſammen treffen / alſo daß der Hausvatter / ſo den Wein gekaufft/zu viel zahlen muß/oder aber dem Verkauffer Unrecht geſchiehet / daß derſelbige dem gemachten Kauff nach weniger Bezahlung bekommet / als der Wein im Kauff angenommen worden.

Dieſem nun vorzukommen / ſo hat man bey groſſen Städten / inſonderheit am Rheinſtrohm / wo es viel Weinwachs hat / die Waſſer-Eych erfunden: da man nemlich / ehe man den Wein in die Fäſſer thut / die leere Faß zu der Eych an dem Brunnen-Kaſten auf offenem Marck führet; darzu alsdann ein Geſchworner Eycher ſein gewiſſes Stadt- und Landmaaß hat / damit derſelbige die leere Fäſſer füllet / fleiſſig das gefüllte / wie viel ſolches Waſſer hält / aufſchreibet und abzehlet / nemlich / wie viel Ohmen/Viertel/ Maaß und Echtmaaß / ꝛc. in das Faß gehen / hernach ſolchen Inhalt mit einem gewiſſen Zeichen auf das Faß brennet / ſchneidet / oder ſonſten bezeichnet. Iſt alſo dieſes der allergewiſſeſte und ſicherſte Weg / zu wiſſen / wie viel man Wein in das Faß füllen könne.

Wann aber dieſe Weiſe meiſtentheils nur für die jenigen / welche innerhalb einer Stadt / oder eines Landes / mit einander handeln / auch unſer Meyerhof auf dem Lande / und von der nechſten Stadt etwas entfernet; als finden ſich bey ſolcher Waſſer-Eychung der Fäſſer unterſchiedliche Zufälle / damit man nicht zu ſeinem Vorhaben gelangen kan.

Dann / es geſchiehet offtmals / daß durch Unvorſichtigkeit / im Auf- oder Abladen / hin- und wieder Rollen / Führen / Heben und Legen der Fäſſer / deroſelben Gargeln bey den Böden abgeſtoſſen / alſo daß die Fäſſer auslauffen / und man derowegen alle übrige gute Gargeln abſchneiden / den

Boden

Boden ferner zuruck in das Faß darzwiſchen einzuſetzen; oder ſonſten/ da man dieſes Faß nicht gerne verändern wolte/ eine gantze neue Tauffel oder Taube einmachen muß.

So man derowegen die Tauffeln abnehmen/ und den Boden anders und ferners zuruck hinein ſetzet/ ſo wird das Faß die vorige darauf gebrannt/ geſchnittene oder gezeichnete Eyche nicht mehr haben.

Fürs Andere/ ſo läſt man gemeiniglich bey groſſen Haushaltungen/ wie dann bey unſerm Meyerhofe ſelbiges/ nach den Umſtänden der Gelegenheit und des Orts/ erfordert werden möchte/ groſſe ſtück Fäſſer in die Keller machen/ ſo darinnen verbleiben müſſen/ und alſo nicht ohnzerlegt aus dem Keller können gebracht werden. Zu geſchweigen/ wann man ſelbiges an einem Brunnen führen und eychen laſſen wolte/ auch da ſolches gleich ſeyn könte/ daß offt die Röhr oder der Waſſer-Kaſten der Stadt oder des Orts nicht ſo viel Waſſer in ſich hätte/ damit man dieſes Faß auf einmal eychen könte.

Zum Dritten/ wann man auf dem Weinmarck ein Faß mit Wein kauffen wolte/ ſelbiges aber entweder nicht geeychet/ oder die Eyche nicht mehr hat.

Item/ wann das Zeichen auf dieſem Weinmarck nicht angenommen oder paſſiret wird; müſte man derowegen den Wein ausleeren/ mit Waſſer eychen; Oder/ ſo lang warten/ bis daß man das Faß ausgetruncken/ hernach erſt das Faß eychen laſſen/ und die Rechnung machen. Dieſes wäre ſo wol dem Verkäuffer als Käuffer nicht allein eine groſſe Mühe/ ſondern auch unleidentliche Verwirrung und ſchädliche Verhinderung.

Derowegen zu Verhütung dieſer und noch mehr ein und anderer Ungelegenheiten/ auch Beförderung des Handels und Wandels einer jeden Haushaltung/ hat man das Viſieren/ und alſo die Viſier-Ruthen erdacht/ damit man allerley Fäſſer/ vom gröſten bis zum kleinſten/ abmeſſen/ ausrechnen/ und mechanicè, ſo viel müglich/ den Innhalt derſelben erforſchen möge.

Wie aber eine gerechte/ genäueſte und fleiſſige Viſier-Ruthe zuzurichten/ und man die Fäſſer damit abmeſſen und viſieren ſolle/ ſolches aber einen vollkommenen Bericht und Unterricht/ inſonderheit der Rechenkunſt und eigenen Tractat erfordern wird/ auch nicht wol müglich/ daß ſolches in dieſes enge Spacium kan eingebracht werden: Als wollen wir dieſes auf eine andere Zeit ſpahren/ und unſerm Meyer allhier einen kurtzen mechaniſchen Weg/ Summariſcher Weiſe/ anzeigen/ nemlich:

Wie man mit einem Pergament-Riemen ein jedes Faß/ es ſeye gleich groß oder klein / leicht und geſchwind viſieren/ abmeſſen und ausrechnen ſolle.

Fig. (A.)

Man macht von Pergament ſchmale Riemen / ohngefehr eines guten halben Daumens breit / leimet dieſelbige mit gutem ſtarckem Mund-Leim zuſammen / alſo daß man eine Schnur von 25. bis 50. Schuh lang haben / und damit ein und andere Sachen abmeſſen / alſo auch zu dem Viſieren der Fäſſer / ſolche mit ſonderbarem Vortheil und Bequemlichkeit brauchen könne.

Dieſe Schnur theilet man aus von Schuhen zu Schuhen. Hernach auch einen jeglichen Schuh in 10. Zoll / und einen jeglichen Zoll ferner in 10. gleiche Theile. Unterſcheidet mit gewiſſen Zeichen die Schuh / Zoll und zehende Theil der Zoll. Läſſet hernach von einem Dreher aus gutem Buchs-Birn-oder andern ſaubern hartem Holtz eine runde Capſel oder Büchſe drehen / damit man die Schuh / nach Anweiſung der Figur / heraus ziehen / und wiederum hinein winden / auch ſelbige bequem bey ſich im Sack tragen könne.

Hernach läſt man ein Wein-Faß eychen aufs fleiſſigſte / und darauf zeichnen / wie viel Fuder / Ohmen / Viertel / Maaß / halbe oder Echtmaaß ſelbiges halte.

Meſſet hernach mit dieſer Schnur um das Faß nach der Länge / wie dann auch die Dicke des Bauchs über dem Sponten herum / alſo auch / daß ſie juſt von der Mitte der Böden und Mitten der Dicke zuſammen gehe. Addirt die Summa der Werckſchuh / Zollen / und zehende Theil der Zollen mit Fleiß zuſammen. Dieſe Summa behält man allezeit zum Fundament / nach welcher man alsdann alle andere Fäſſer abmäſſen / und den Innhalt folgender Geſtalt finden kan.

Wann man demnach ein anders Faß / ſo mit Wein oder Bier / welches man kauffen oder verkauffen will / und ſolches Faß nicht viſiert noch geeycht worden iſt. So miſſet man mit gedachter Schnur dieſes Faß auch nach der Länge und Dicke in allen Stücken / gleichwie voriges ; ſetzts hernach in die Regel de Tri, und ſpricht : So viel Schuh / Zoll / und 10. Theil eines Zolls hat das vorige erſte Faß gegeben / an Fuder / Ohmen / Viertel / Maaß / halbe und Echtmaaſſen. Was giebt das andere Faß / ſo man jetzo kauffen oder verkauffen will ? So wird im Facit der gewiſſe Innhalt heraus

kommen. Alſo kan man auf dieſe Weiſe mit allen andern Wein-Fäſſern procediren und handeln. Folget demnach ferner:

CLASSIS XLIV.

Vom Abmeſſen- auch Ausrechnung der Felder und Wälder.

Ob zwar die Abmeſſung der Felder und Wälder / ſamt deroſelbigen Ausrechnungen / mehrertheils jedes Orts / durch beſtellte Geſchworne Männer verrichtet wird / damit man wiſſen möge / was in Verkauff- und Kauffung / auch Auswechslung der Landgüter / es ſeye gleich Aecker / Wieſen oder Waldungen / und dergleichen / man deroſelben gewiſſen Innhalt / an Morgen / Juchart / oder wie es jedes Landes Ort Gewonheit und Maaß in ſich halte / damit keiner Parthey / dem Kauffer oder Verkauffer Unrecht geſchehen möge / und man aber nicht aller Orten dergleichen Kunſtverſtändige Leute haben / und die Landgüter abmeſſen laſſen könne. Und aber der Hausvatter glauben muß / was ihme vorgemeſſen worden / in deme er das Fundament und den Proceſs des rechten Meſſens nicht ſelbſten verſtehet / und man auch in täglicher Erfahrung / daß offtmals der Geſchworne Feldmeſſer falſch / und von dem waaren Inhalt des Feldes / eine merckliche Summa austrägt / alſo daß dardurch der Käuffer oder Verkäuffer in Schaden kommet.

Als iſt es hochnöthig und nützlich / daß ein jeder Herr und Beſitzer eines Landgu[t]s / wie dann nicht weniger unſer Hausmeyer darvon umſtändi-digen und ſattſamen Bericht und Unterricht haben möge: Nemlich / wie man in allerhand Fällen / die Felder und Wälder recht abmeſſen / ein- und abtheilen / verkauffen / verlehnen / austauſchen / oder die Arbeit im Taglohn / es ſeye auch Wieſen oder Ackerfeld / nach jedes Orts Gewonheit / nach der Feld- oder Wald-Morgen / Jucharten / Tagwercken / ꝛc. an Ruthen / Schuhen und Zollen ausrechnen könne.

Wann aber zu völliger Unterrichtung und Erklärung vielerley Umſtänden und Zufällen ein ziemliches Spacium und eigener Tractat erfordert wird / und man kurtz und verſtändig ſolches nicht wol zuſammen faſſen und begreiffen kan. Hiervon aber von Berühmten und Kunſtverſtändigen genugſame

nugſame Nachricht in publicirten Schrifften hin- und wieder zu finden / auch wir für wenig Jahren/in Vermehrung und Erklärung Herrn Schwenters Seel. Geometr. Practicæ, auf alle Fälle zur Genüge Anweiſung gethan / ſelbiges hierinn zu wiederholen und beyzuſetzen / wegen überhäuffter Materi / hierinn nicht mehr Zeit noch Platz haben ; Als wolle der Hausvatter ohnbeſchwert daſelbſten / oder bey andern nachſchlagen/ und darvon fernern Bericht einholen.

Damit wir aber dieſe Claß nicht gantz leer ſtehen laſſen : Als wollen wir nur etwas weniges dem Meyer unſers Hofes nachfolgenden kurtzen Mechaniſchen Weg anzeigen / nemlichen:

Wie man allerhand Wieſen und Aecker / auch Holtzwachs / und anderer Gründe waaren Inhalt / nach dem Landmaaß und Schuhen abmeſſen / finden und ausrechnen ſolle.

Man ziehet auſſen um das Feld/ Wald/ Wieſen oder Acker-Feld hart herum eine Schnur/ damit ſelbige beyde Ende zuſammen treffen.

Legt alsdann die Schnur ins Gevierdte und Winckelrecht/ alſo daß jede Seiten gleiche Länge haben / miſſet eine Seiten darvon mit Ruthen / Schuhen und Zollen ab / und multipliciret eine Seite mit der andern/ ſo giebt das Facit den rechten Innhalt des gemeſſenen Feldes / welches man hernach zu Feld- oder Waldmorgen rechnen und machen kan.

Ligt eine Wieſen oder Acker in die Länge / alſo daß ſolches zwo lange und zwo kurtze Seiten hat / und die vier Winckel einander gleich ſeynd / ſo miſſet man mit einer Schnur eine lange Seiten / ſchreibt ſolches Maaß auf/ alsdann auch die kurtze.

Multipliciret hernach die kurtze mit der langen / was heraus kommt / iſt der rechte Innhalt.

Iſt das Feld Zirckelrund / welches zwar ſelten geſchiehet / es ſeye dann ein groſſer Thurn/ runder Hoff/ Garten/ oder dergleichen.

So miſſet man mit der Schnur rings um den Thurn / Platz / Garten / oder dergleichen / theilet die Schnur in 4. Theil / thut alſo noch ein Viertel von dieſer Länge zu dem vorigen ; macht hernach mit der gantzen Länge eine gevierdte und winckelrechte Figur / oder theilt nur dieſer Schnur gantze Länge in 4. gleiche Theil / multipliciret hernach eine Seite mit der andern / ſo kommt der Innhalt.

Hat man ein ſtück Feld / ſo im Bogen ligt / gleichwie ein Wammes-Ermel / ſo ziehet man eine Schnur gantz herum / miſſet alsdann auch die breite oder kurtze Seiten / macht alsdann mit der gantzen Schnur eine lange gevierdte Figur mit rechten Winckeln / alſo daß deroſelbigen kurtze Seiten an beyden Enden der Figur ſeyn; Multipliciret ferner eine lange Seiten mit der kurtzen Seiten. Oder die Breite in die Länge. Die Summa weiſet den Innhalt dieſes Feldes.

Iſt ein Feld oder Wieſen wie ein Triangel / und hat drey gleiche Seiten; ſo miſſet man nur einer Seiten Länge / alsdann von dem halben Theil dieſer Seite in das gegen über ſtehende Eck; Multipliciret dieſe Länge mit der andern ins Eck hinüber gemeſſen / die Summa halbieret man / der halbe Theil derſelbigen giebt den Innhalt des dreyeckichten Feldes. Oder / man multipliciret die gantze Länge der ins Eck hinüber gemeſſenen / mit dem halben Theil eine Seite. Das Facit iſt der vorige Innhalt.

Hat man ein Feld / ſo drey ungleiche Seiten und Winckel; ſo miſſet man mit der Schnur nur die lange Seite; hernach von dieſer langen in das gegen überſtehende Eck Winckelrecht hinüber / dieſe multipliciret man hernach mit der langen / und halbieret die Summa. Der halbe Theil giebt den Inhalt des Feldes.

Oder / halbieret die lange Seiten / die Helffte multipliret man mit der gantzen ins Eck hinüber gemeſſenen. Die Summa iſt der vorige Innhalt.

Oder / halbieret die ins Eck hinüber gemeſſene / *multipliret* ſolches mit der langen oder längſten Seiten / kommt vorige Summa.

Auf dieſe Weiſe kan man faſt alle Felder ausmeſſen und ausrechnen.

Wann man nun dergleichen abgemeſſen hat / und gerne wiſſen wolte / wie viel Tagwerck / Feld- oder Waldmorgen ſolches halten möchte? ſo muß man zuvor wiſſen / wie viel gevierdte Ruthen / Schuh und Zoll ein Feld und Wald Morgen halte / hernach ſolches durch das gemeſſene dividiren / ſo findet man das begehrte.

Als zum Exempel:

Es befindet ſich der Innhalt eines Gevierdten.

Gevierdter Innhalt.	Ruth.	Schuh	Zoll.	gr.	ſcrup.	Einer Seiten Länge.	Ruth.	Schuh	Zoll.	gr.	ſcrup.
Rheinländiſchen Morgens.	864	00	00	00	00		29	3	9	3	8
Rheinländiſchen Juchart.	432	00	00	00	00		20	7	8	4	6
Baßler Juchart.	287	72	92	54	40		16	9	6	2	5
Colmarer Schatzes.	54	19	00	80	00		7	3	6	1	3
Colm. Jeuch. od Mannwerks.	325	14	04	80	00		18	0	3	1	6
Colmarer Juchart.	487	71	07	20	00		22	0	8	4	1
Mümpelgarder Juchart.	251	16	75	00	00		15	8	4	8	2
Straßburg. Acker-Juchart.	219	10	82	40	00		14	8	0	2	3
Straßburg. Wald-Juchart.	455	07	09	60	00		21	3	3	2	3
Marggr. Durlach. Juchart.	305	05	73	82	40		17	4	6	5	9
Ob. Margg. Röteln Juchart.	377	44	33	07	52		19	4	2	7	8
Zürcher Juchart.	310	73	82	40	00		17	6	2	7	7
Berner und Bieler Juchart.	246	95	30	88	00		15	7	1	4	7
Schaffhauſer Juchart.	324	74	71	18	08		18	0	2	0	7
St. Galler Juchart.	301	98	98	88	00		17	3	7	7	8
Nürnberger Juchart.	471	85	92	00	00		21	7	2	2	3
Marggr. Anſpach. Juchart.	401	44	89	60	00		20	0	3	6	1

Wann nun die Ruthen und Schuhe aller Orter unterſchieden; als hat der Hausvatter zu wiſſen / wann man den Rheinländiſchen Schuh in 1000. gleiche Theil theilet / ſo thut

Der Franckfurter am Mayn . . . 912.
Der Straßburger Stadt-Schuhe . . . 891.

Der Rheinländiſche Feldmeß-Schuh	1200.
Der gemeine Teutſche Werck-Schuh	908.
Der Ulmer	970. 920.
Der Wiener	1000. 975.
Der Nürnberger	947. 960. 930.
Der Müncher	905.
Der Geometriſche	780.
Der Baßler Stadt-Schuh	950. 924. 838.
Der Baßler Feld-Schuh	896.
Der Augſpurger	938.

CLASSIS XLV.

Von Sonnen-Uhren.

WAnn wir demnach bey unſerm Meyerhofe einer gerechten Sonnen-Uhr nicht wol entbehren können; abſonderlich/ daß man die Schlag-Uhr auf unſerm Hauſe/ wo es nöthig/ jederzeit nach ſolcher Sonnen-Uhr recht richten und ſtellen könne: Als wollen wir unſerm Meyer den allerkürtzeſten/ leichteſten nnd gewiſten Weg anzeigen/ nemlich:

Wie man das Fundament zu einer Sonnen-Uhr auf allerley Polus Höhen machen ſolle.

Fig. (B.)

Man reiſſet aufs fleiſſigſte mit einem Zirckel auf ein ſauber Papier den vierdten Theil eines Zirckels/ ſo man einen Quadranten nennet. Derſelbige iſt in beygeſetzter Figur bezeichnet mit E G H.

Theilet denſelbigen von G nach H in 9. gleiche Theil/ welches leichtlich geſchehen kan; nemlich/ wann man mit dem Hand-Zirckel die Länge E G nimmt/ und ſolche von G auf den geriſſenen Zirckel-Bogen in I ſetzet/ ſo iſt I H ein dritter Theil vom Bogen G H. Theilet derowegen H I in drey Theil/ ſetzt

Fig.: (B) fol: 1262.

Fundament Zů den Sonnen Uhren ꝛc.

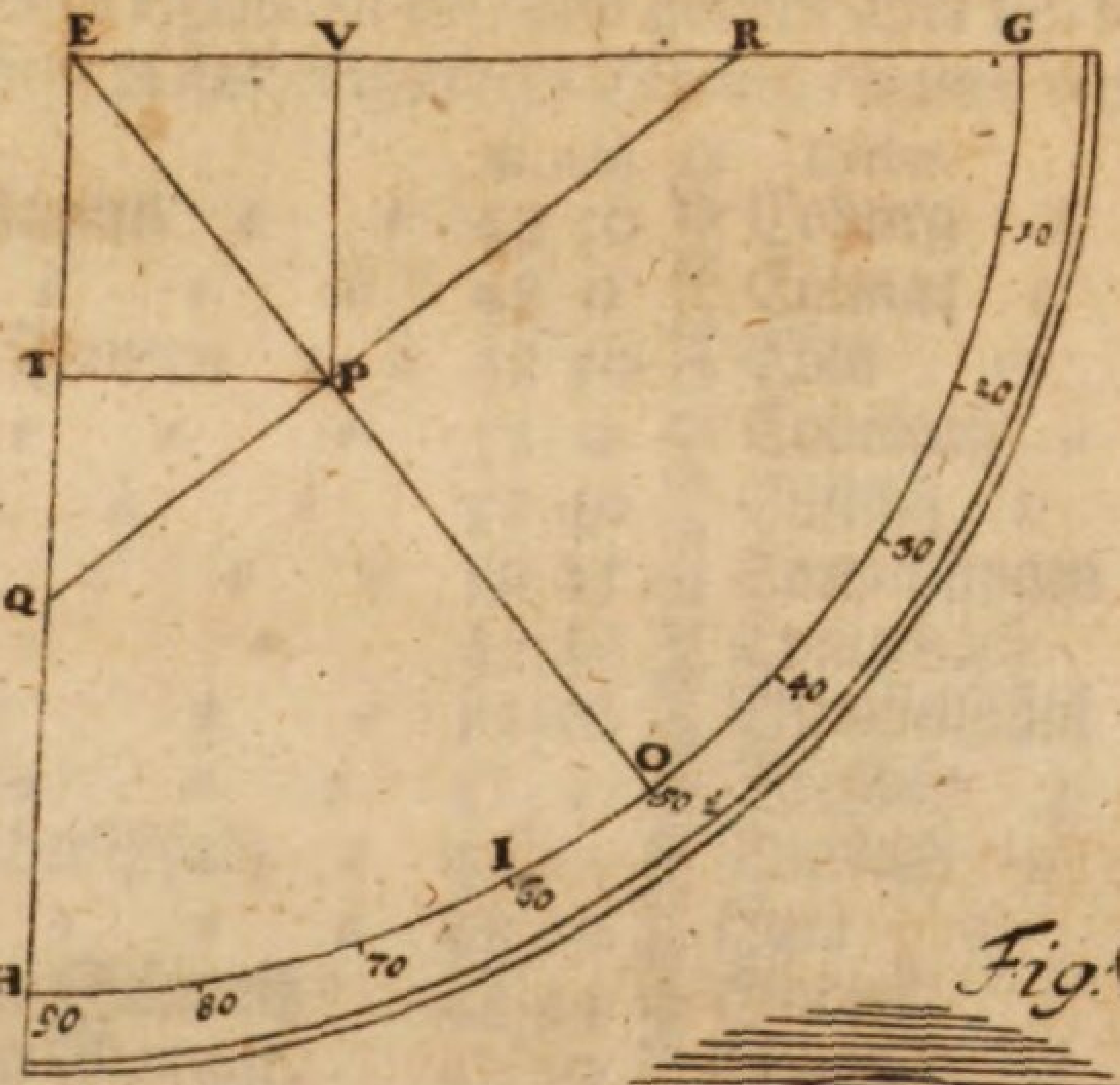


Fig. (A) fol: 1257.

Capſell Zům Viſieren.

ſetzt dieſer Theil ſechs von I nach G bezeichnet / jeden Theil mit einem Puncten auf der Bogen-Linie / ſo iſt G H in neun Theil zertheilet worden.

Ferner ein jedes dieſer Theil alsdann in halb / und jedes halbe Theil in fünff Theil / ſo kommt der gantze Bogen 90. gleiche Theil / ſo man alsdann Gradus nennet.

Anjetzo muß man die Polus-Höhe jedes Ortes und Landes / wo man eine Sonnen-Uhr hinmachen will / wiſſen.

Damit aber unſer Hausvatter nicht erſt bey andern nachſuchen müſſe / wie ſolche Polus-Höhe in ein- und andern Ort ſich befinde / als haben wir unterſchiedliche in nachfolgendem Täfelein / hiemit beyſetzen wollen.

Oerter.	gr.	min.	Oerter.	gr.	min.
Abach in Bayern	48	50	Coburg	50	20
Abenſperg	48	0	Colmar	48	12
Aichſtatt in Bayern	48	50	Cöln	51	0
Alßfeld	51	0	Cobolentz	50	30
Amſterdam	52	40	Coſtnitz	47	30
Andernach	50	25	Coppenhagen	55	50
Anſpach	49	25	Creuzenach	50	2
Achen	51	10	Dünckelſpühl	48	56
Arnſtatt	51	2	Dreßden	51	0
Auerbach in der Pfaltz	48	22	Durlach	49	30
Augſpurg	48	20	Eger	50	5
Baden in der Schweitz	48	44	Einbeck	52	6
Baden in der Marggr.	48	30	Eyſenach	51	6
Bamberg	49	56	Eyßleben	51	46
Baſel	47	30	Erdfort	51	10
Bern in der Schweitz	46	25	Eßlingen	48	39
Berlin	52	28	Forcheim	49	45
Biberach	48	4	Franckfurt am Mayn	50	30
Brandenburg	52	36	Franckfurt an der Oder	52	20
Bremen	52	20	Freyburg im Breyßgau	48	13
Breßlau	51	10	Friedburg	48	31
Breyſach	48	6	S. Gall	47	8
Bareuth	50	5	Genff	44	50
Braunſchweig	52	30	Glogau	51	31
Carlſtatt	48	12	Görlitz	51	0
Caſſel	41	30	Goßlar	52	0
Culmbach	50	8	Guntzenhauſen	49	18
Cleve	51	58	Hall	51	41

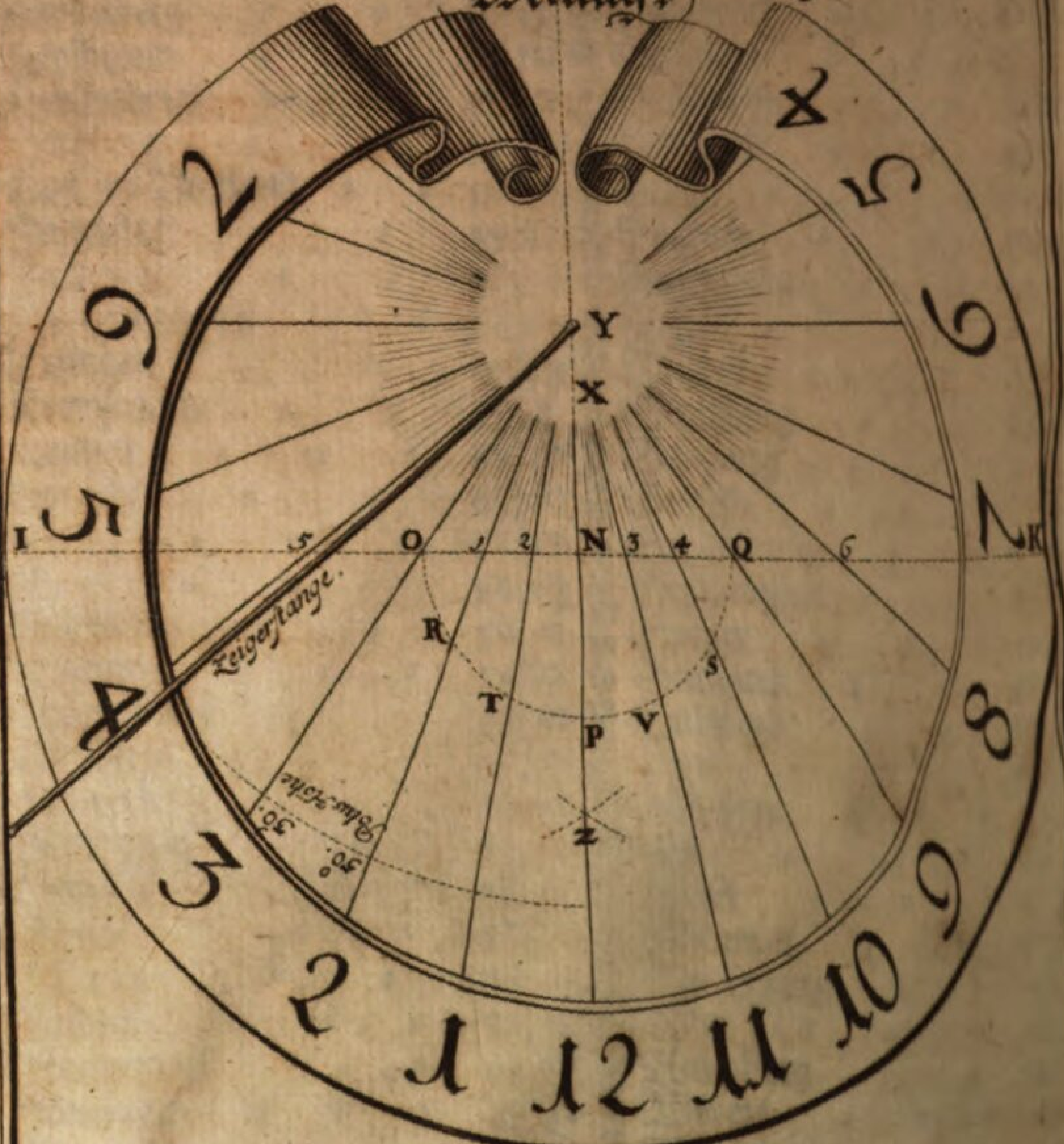
Halber-

Oerter.	gr.	min.	Oerter.	gr.	min.
Halberſtatt	52	10	Ochſenfurt	49	40
Hamburg	54	30	Oppenheim	50	0
Heydelberg	49	35	Oßnabrück	52	30
Heylbronn	49	10	Oettingen	48	8
Heydenheim	48	32	Pfaffenhofen	48	31
Hertzberg	51	42	Pforzheim	49	7
Hoff im Voitland	50	20	Prag	50	10
Ingolſtatt	49	42	Putzbach	50	35
Insbrugg	46	55	Regenſpurg	49	0
Kayſerslautern	49	22	Roſtock	54	30
Kitzingen	49	58	Rotweil	48	16
Kreutzenach	50	2	Straßburg	48	30
Landau	49	10	Saltzburg	47	40
Landshut	48	20	Salfeld	50	46
Leipzig	51	20	Schafhauſen	47	28
Lübeck	54	48	Schweinfurt	50	18
Lützenburg	50	0	Speyer	49	20
Lüneburg	54	0	Stutgart	48	47
Magdeburg	52	20	Sultzbach	49	35
Marburg	51	0	Trier	49	55
Mörßburg	51	34	Tübingen	48	40
Milteburg	49	44	Ulm	48	26
Minden	52	50	Weſel	51	30
Meintz	50	30	Weinmar	51	14
München	48	0	Weiſſenburg	49	10
Münſter	52	0	Wien	48	22
Neuemarck	48	17	Würtzburg	41	57
Neuburg	48	40	Worms	49	44
Neuſtadt	48	41	Wittenberg	51	50
Nördlingen	48	49	Zerbſt	52	8
Nürnberg	49	30	Zwickau	50	46
Northauſen	51	43			

Wann dann vorgelehrter maſſen die Polus-Höhe deſſelbigen Orts/ wo man die Sonnen-Uhr hinzumachen in willens/ bekand iſt/ ſo muß man ſelbige auf dem ausgetheilten Quadranten unſerer vorgeſtellten Figur (B.) von G gegen O des Orts geſetzte Gradus und Minuten abzählen/ und von G bey O mit einem ſubtielen Puncten bezeichnen.

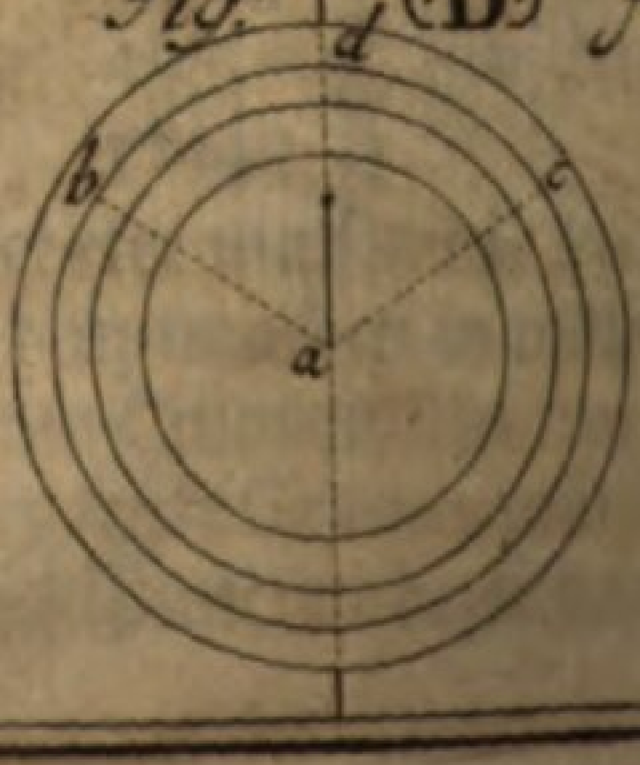
Hernach

Fig: (C) Ligende Sonnen Uhr gegen Mittag. fol. 1268



M

Fig: (D) fol: 1267



Hernach von dem Mittelpuncten des Quadranten aus E durch O eine gerade Lini ziehen: Als zum Exempel/ man wolte auf einem ebenen Bret oder aufrechten Wand eine Sonnen-Uhr machen/ da die Polus-Höhe 50. gr. 30. min. hielte. So zählet man ſelbige auf dem Quadranten von G gegen O ab.

Damit man aber auch die Stunden auf dieſem Quadranten haben möge/ ſo kan man von S nach W einen Zirckelbogen reiſſen/ und denſelbigen in 6. gleiche Theil theilen/ darvon bedeutet jeder Theil eine Stunde. Dieſe kan man auch in halbe und viertel Stunden theilen/ und mit gewiſſen Puncten und Zeichen notiren.

Ferner erwählet man auf der Lini E O einen Puncten/ ohngefehr nach Belieben/ je nachdeme man die Sonnen-Uhr groß oder klein machen will/ ſelbige iſt in der Figur bezeichnet mit P, machet alsdann von der obern Lini E H eine Winckelrechte Lini von V herab durch P, ingleichem von der Nebenſeite E G auch eine Winckelrechte von T durch P, und ziehet von p eine rechte Creutz-Lini/ daß dieſelbige den Quadranten bey R und Q anrühre/ wie in der Figur zu ſehen/ ſo iſt dieſes Fundament fertig.

Nachdeme man nun eine ligende Sonnen-Uhr machen wolte/ ſo wollen wir dem Hausmeyer Anweiſung geben:

Wie man mit einmal aufgemachtem und unverrucktem Zirckel eine ligende/ und auch aufrechte Sonnen-Uhr machen ſolle.

Fig. (C.)

1. Anfänglich reiſſet man auf eine Ebene/ Papier/ Bret/ oder dergleichen/ eine gerade Linie/ dieſelbige iſt in dieſer Figur bezeichnet mit I K.

2. Setzt hernach ohngefehr auf die Mitte dieſer Linie den Puncten N, und im Quadranten die Fig. (B.) mit einem Hand-Zirckel die Weite A B, ſetzt ſelbige auf die Linie I K aus N in O und Q, reiſſet alſo damit aus dem Mittelpunct N unter die Linie I K den halben Zirckel O P Q.

3. Mit voriger Oeffnung des Zirckels ſetzt man von Q in V, alſo auch von O in T die Zirckelſpitzen/ macht aus V und T zween Bögen/ ſo einander im Z durchſchneiden/ und ziehet von N durch Z eine lange Linie/ alſo daß dieſelbige I K Winckelrecht den vorigen halben Zirckel durchſchneide in P. Dieſes iſt in der Figur bezeichnet mit L M.

4. Setzt ferner die vorige Weite des Zirckels aus P auf den halben Zirckelbogen/ macht damit die beyde Puncten R und S.

5. Nach dieſem ſetzt man den einen Fuß des Zirckels/ alſo unverruckt in voriger Weite/ in N, und macht auf die Lini L M den Puncten X.

6. Legt auf den Puncten X ein Linial / und zeichnet mit demſelbigen durch R S T V blinde Linien / daß dieſelbige die Linie I K durchſchneiden in 1. 2. 3. 4. Wird alſo 2. die erſte Stunde / und 1. die zweyte / ingleichem O die dritte Stunde Nachmittag machen. Ebenmäſſig giebt N die zwölffte Stund des Mittags / 3. die eilffte / 4. die zehende / und 9. die neundte Stunde Vormittag.

7. Ferner ſetzt man wieder mit unverrucktem Zirckel aus R auf die Linie I K den Puncten mit 5. bezeichnet. Ingleichem aus S den Puncten 6. Giebt derowegen der Punct 5. die vierdte Stunde Nachmittage / und der Punct 6. die achte Stunde Vormittage.

8. Noch ferner ſetzt man mit vorigem unverruckten Zirckel aus 5. zweymal hinaus / giebt der letzte Punct I, alſo auch aus 6. zweymal gegen K den Puncten K, ſo iſt der Punct I die fünffte Stunde Nachmittag / und K die ſiebende Stunde Vormittag.

Seynd alſo alle Stunden / bis auf nachfolgende / mit unverrucktem Zirckel gefunden und gemachet worden.

9. Anjetzo wird der Hand-Zirckel verändert / und wird in dem Quadranten unſerer vorgeſtellten Figur die Weite E V genommen / weiln man eine ligende Sonnen-Uhr aufreiſſen will.

Nota. Wolte man aber an eine Wand / ſo gerad gegen Mittag ſtehet / eine Sonnen-Uhr machen / ſo procediret man mit allen / wie im vorigen Unterricht gelehret worden / nur daß man anjetzo für E V die Weite E T nehmen muß.

10. Die genommene Weite E V ſetzt man demnach ferner aus N gegen L in Y, ſo giebt ſolches das Centrum oder den Mittelpunct der Sonnen-Uhr.

11. Aus Y ziehet man durch alle Puncten der Linie I K die Stunden-Linien N. 2. 1. O. 5. I. und N. 3. 4. Q. 6. K.

12. Endlichen die ſechſte Stunde Vor- und Nachmittags zu finden / ſo reiſſet man mit der Weite N Y die Parallel-Linie 6. 6. ſo hat man dieſe Stunde Vor- und Nachmittags auch. Verlängert alsdann aus K durch Q die Linie / giebt ſelbige die ſiebende Stunde Nachmittag. Alſo auch aus I durch Y die fünffte Stunde Vormittags.

Den Zeiger zu dieſer Uhr zu machen / ſo ſetzt man in dem Punct Y einen geraden Stefft oder Stange / richtet denſelbigen nach dem Quadranten oder der bekandten Polus-Höhe / nemlich / in unſerer Uhr 50. Grad und 30. Minuten auf / ſo iſt dieſe ligende Sonnen-Uhr gemacht.

Nota. Wann dieſe auf ein Bret- oder Stöcklein gemacht worden / und man dieſe Sonnen-Uhr recht ſtellen will: ſo muß man

einen gerechten Compaß auf die Linie L M ſtellen / und das Bretlein oder Stöcklein mit dem Compaß ſo lang hin und her drehen / bis die Magnet-Nadel auf der Mittags-Linie innen ſtehet. Hernach neben dem Bretlein auf die Erde/ Tiſche/ oder dergleichen / welcher Ort von der Sonnen einen gantzen Tag kan beſcheinet werden / eine Linie reiſſen oder abzeichnen / nach welcher man allezeit an jedem unbeweglichen Ort dieſe Sonnen-Uhr recht ſtellen kan.

Wann man aber keine Magnet-Nadel oder Compaß hat / ſo muß man die Mittags-Linie nachfolgender Geſtalt ſuchen:

Fig. (D.)

1. Man reiſſet auf ein ſauber gehobelt ebenes Bretlein fünff oder ſechs Zirckelkreiß / jedem von dem andern ohngefehr eine halbe queere Fingers breit.

2. Aus dem Mittelpunct dieſer Zirckel in a richtet man einen Winckelrechten Stefft auf / dieſer ſolle oben zugeſpitzet ſeyn.

3. Dieſes Bretlein ſtellet man hernach an einen Ort / wo man den Sonnenſchein ſo wol Vor-als Nachmittag haben kan / und läſt das Bretlein alſo unverruckt den gantzen Tag über an dieſem Ort ſtehen / und giebt fleiſſig Acht/zu Morgens/wann die Sonne eine Stunde oder zwo aufgeſtiegen iſt / wo der Schatten vom Stefft hinfällt. Wann nun der Schatten von der Spitz des Steffts einen von vorgemachten Zirckelriſſen berühret / daſelbſt macht man einen Punct/ und bezeichnet ſelbigen mit b.

4. Nachmittag ſiehet man wieder ſo lang zu / bis der Schatten des Steffts den vorigen berührten Zirckel auf der andern Seiten antrifft/ macht demnach auch dieſen Punct / und bezeichnet ſelbigen mit c.

5. Sucht man mit einem Handzirckel das Mittel d zwiſchen beyden Puncten b und c, und ziehet durch den Puncten a eine Linie / ſo lang als man will: So wird dieſes die waare Mittags-Linie / ohne Magnet / gefunden ſeyn.

Nota. Auf dieſe Weiſe kan man auch auf ebene Erde in einem Garten eine Sonnen-Uhr machen / ſelbiger Zahlen oder Stunden mit Buchsbaum / oder andern beſtändigen kurtzen Kräutern beſetzen / auch den Zeiger der Uhr von einem geraden und beſondern Gewächs machen / worvon zu ſeiner Zeit ein mehrers kan angewieſen werden / welches wir anjetzo / wegen überflüſſiger Materi / anſtehen laſſen müſſen. Welches dann auch bey nachfolgenden Sonnen-Uhren / ſo an

die Wände/ an alle 4. Ort der Welt / als Aufgang / Niedergang / Mittag und Mitternacht / aus vorigem Fundament zu machen / umſtändiger zu ſeiner Zeit können erkläret und angewieſen werden.

CLASSIS XLVI.

Vom Leinen Tuchweben.

BEy unſerm Meyerhofe haben wir auch für nothwendig erachtet/unſerer Meyerin uñ Hausmutter auch etwas weniges von Leinwatwürcken anzudeuten / inſonderheit / weiln man zum öfftern von den fleiſſigen Weibern / ſo gerne ſpinnen/ und viel Leinen Tuch wollen machen laſſen/ vernehmen müſſen / daß etliche ungetreue Weber mit dem anvertrauten Garn übel handeln/ und den Zehenden zuſamt den Lohn nehmen.

Wann aber ſolche Weber ſo argliſtig / alſo daß man ihnen nicht leichtlich hinter ſolchen Betrug kommen kan/ und ſie der Hausmutter nicht allein kein gut Wort geben / ſondern darzu noch höniſch und ſpöttiſch auslachen; Als hat man zur Nachricht/ Warnung und Vorſichtigkeit von aufrichtigen Webern / auch fleiſſigen erfahrnen Hausmüttern/ dieſes zur Armerckung kürtzlich zu vernehmen.

1. Wann der Weber einen gerechten Kamm und Geſchirr hat / alſo daß ſolches mit dem Garn ſeine rechte Maaß / nicht zu dick noch zu dünn kommet / ſo gehet ſo viel Garn auf den Einſchuß oder Eintrag / als der Zettel geweſen.

Als zum Exempel : Hat die Länge des Zettels 2. Pfund Garn / und 1. Pfund Garn giebt 4. Ellen Tuch 6. Viertel breit / ſo kommen auch 2. Pfund Garn zu dem Eintrag oder Einſchuß / und giebt die Breite dieſes Tuchs 1400. Fäden.

2. Wird das Garn in einen gar engen Kamm gelegt/ ſo gehet weniger Einſchlag auf / als der Zettel geweſen. Dann /

Es iſt bekand/ von 25. Pfund Flächſen Garn hat man 100. Ellen aufgelegt / 6½. Viertel breit / und ſeynd durch den Kamm gangen 43. Gäng/ ſo hat man zu dem Einſchuß oder Einſchlag 16. Pfund Garn haben müſſen.

3. Ein anderer Weber hat empfangen 16. Pfund Garn / hat auch 100. Ellen darvon aufgelegt / 6½. Viertel breit/ und ſeynd durch den Kamm gelegt worden 42. Gäng. Hat man zu dem Einſchuß oder Eintrag müſſen haben 12. Pfund Garn.

4. Aus

4. Aus dieſem wenigen kan eine fleiſſige Hausmutter ſchon Nachricht haben/ wie ſie ſich bey dem Leinen Tuch zu machen verhalten ſolle/ inſonderheit/ daß ſie die Fäden / ſo geleget werden / zum allerfleiſſigſten abzähle / und dem Weber verbiete / daß er ſelbige / wann das Tuch gantz fertig / und von dem Webſtuhl genommen werden ſolle / nicht abſchneide / ſondern daran laſſen muß; kan alſo die Meyerin ſolches zu Hauſe wieder abzählen.

Hat man nicht mehr ſo viel Fäden/ als man anfänglich aufgeſchrieben / ſo hat der Weber etliche Gänge darvon genommen: wo nicht/ ſo hat er redlich gehandelt.

5. Man ſolle auch das Garn fleiſſig abwigen / hernach das Tuch / ſo gewebet worden / ebenmäſſig wieder wigen / und zuſehen / wie viel an dem Gewicht mangelt. Man hat aber in der Erfahrung / daß die ungetreue Weber das Tuch anfeuchten / und viel Schlich darinn practiciren / damit das Tuch ſchwerer wigt / ſo viel ſie darvon genommen haben.

6. Bey dem Spuhlen und Aufwindung des Garns ſolle die Hausmutter entweder ſolches ſelbſten daheim/ oder in des Webers Haus verrichten/ und darbey ſeyn/ und fleiſſige Achtung darauf geben / daß des Webers Mäuſe ſolche nicht heimlich verziehen/ oder er dieſelbige/ wie die Taſchenſpieler/ geſchwind unſichtbar machen könne.

7. Nachdeme man nun aufgeſpuhlet hat / ſolle man die Spuhlen ſamt dem Garn fleiſſig abwegen / und wann das Garn von den Spuhlen abgezettelt worden / ſolche Spuhlen wieder abſonderlich wigen / und das Garn darvon abrechnen.

8. Es ſollen auch die Spuhlen fleiſſig abgezählet / hernach ſamt dem Garn-Gewicht aufgeſchrieben werden.

9. Wir verhoffen alſo / daß unſere Meyerin mit dieſem kurtzen Unterricht werde zufrieden ſeyn; den ungetreuen Webern aber wünſchen wir den Gewinn / ſo alle Diebe bekommen! die Redlichen bezahlet die Meyerin nach Verdienſt/ und belohnet ſie GOtt!

Dem Hausvatter dieſes Meyerhofes haben wir auch zur Nachricht zu berichten hiemit nicht umgehen können / daß wir noch unterſchiedliche Claſſen hätten einbringen ſollen / vornemlich **vom Mühlwerck** / **vom Vogelfang und Weydwerck** / ingleichem **vom Schreiben und Rechnen** ꝛc. Nachdeme aber / wider Verhoffen / die vorbeſchriebene Materi ſich bereits ſehr überhäufft / und dieſer Tractat unbequem werden dürffte; Als haben wir ſolches Werck mit dieſer letzten Claß beſchlieſſen wollen / verſpahren alſo das übrige zu ſeiner Zeit / wann man etwan den zweyten Theil dieſes Werckleins heraus geben wolte.

Zum Beſchluß haben wir noch einen kleinen Anhang / ſo wegen ſeines Nutzens nicht wol auſſen gelaſſen werden kan / nothwendig hiemit beyfügen / und dem verſtändigen Leſer dienſtlich bitten wollen ; dafern in dieſem gantzen Wercklein etwan ein- oder anderer Fehler eingeſchlichen/ oder etwan ein- und anders nicht ordentlich und zierlich genug geſchrieben wäre / ſolches mit Gedult zu corrigiren / und gedencken / daß Irren Menſchlich iſt.

Solte nun alles wol aufgenommen / und Nutzen mit hierinn beſchriebenem geſchaffet werden ; haben wir uns deſſen höchlich zu erfreuen / und wünſchen dem Herꝛn und Meyer dieſes Landguts den Göttlichen Segen / Fried / Geſundheit / und reichliche Nahrung / von Anfang bis zum

E N D E.

APPENDIX
Oder
Anhang /
Von nützlichen Haus- und Feld-Künſten.

1. Wie man gute Saiffen ſieden ſolle.

Man nimmt Kalch.
Weyd-Aſchen.
Buch-Aſchen / jedes 1. Viertel.

Stöſt die Weyd-Aſche zu Pulver / miſchet alles unter einander / thuts in einen Zuber / und gieſſet darauf 5. oder 6. Brunnen-Eymer mit Waſſer / läſts drey Tag lang alſo ſtehen / und rührt es alle Tage wol / gieſſet alsdann das lautere Waſſer oben darvon ab.

Nota. Die Lauge muß zuvor die Probe halten; nemlich / wann man eine Gänß-Feder darein ſtecket / daß ſolche die Federn gehen läſt / wo nicht / ſo läſt man ſie länger auf der Aſchen ſtehen.

Von dieſer klaren Laugen nimmt man 4. Eymer / thut darunter 5. Pfund Talck oder Unſchlitt / läſts 12. Stund oder länger ſieden.

Nachdeme man nun vermeinet / daß es dick oder zeh werden will / ſo giebt man ihme einen halben Eymer zu dem vorigen darunter / thut auch eine Handvoll Saltz darzu / und läſts ſieden / eine halbe Stunde hernach hebt mans ab / und machts zu Tafeln / nach Belieben.

2. Auf eine andere Art Saiffen zu machen.

Man nimmt zu drey Theil Büchen- und Eychen-Aſchen / ein Theil ungelöſchten Kalch / ſolches mit Waſſer unter einander vermiſcht / daß es aneinander klebt / darnach legt man auf einem Zuber Höltzlein / und auf dieſelbige ein vier doppeltes Tuch / legt hernach die Aſche darauf / ſchlägts wol und veſt auf das Tuch / gieſſet hernach warmes Waſſer darüber / läſt die Laugen durchlecken; und wann ſie nicht ſcharpff genug iſt / ſo gieſſet man die Laugen wieder auf / damit ſie die obgemeldte Prob halte.

Von der guten Laugen gieſſet man hernach 4. Eymer voll / thut darzu

5. Pfund

5. Pfund Talck oder Unſchlitt / und procediret damit / wie obgemeldt / allein wann ſie anfängt dick zu werden / ſo ſoll man ein wenig Alaun darein thun / und damit ſieden laſſen / bis daß ſie dick genug wird / thuts alsdann vom Feuer / und rühret 3. Handvoll Saltz darein / läſt es kalt werden / und macht Tafeln daraus.

Nota. Von 5. Pfund Talck bekommt man 15. Pfund Saiffen.
Item / 3. Pfund Talck geben auch 6. Pfund Saiffen.
Kalk und Saltz machen die Saiffe hart.

Wann man keine Saiffen-Lade oder gevierdten Kaſten hat / worinn man die Saiffe gieſſen will / ſo nimmt man nur ein rundes Schaff / ſo ohngefehr nicht tieffer als eine queere Hand / bohret den Boden voller Löcher / legt hernach ein Tuch darein / und gieſſet die Saiffe darauf / läſt die Lauge darvon abtropffen in ein ander Geſchirr / läſts einen Tag und Nacht alſo ſtehen; Alsdann kan man die Tafel hernach mit einem Drath ſchneiden / wie mans haben will / und an einem Ort mittelmäſſiger Wärme trocknen laſſen.

Nota. Die abgefloſſene Lauge kan man alsdann zum Waſchen brauchen.

3. Wie man weiſſe Saiffen ohne Feuer machen ſolle.

Man nimmt Alaun / 1. Pfund.
Kalch / 4. Pfund.

Miſchet alles durch einander / macht darvon eine Laugen. Auf 1. Pfund Alaun muß man ein Becken voll der vorigen Laugen haben. Und auf 3. Pfund ungelöſchten Kalch 1. Eymer voll Laugen / ſo iſt es genug.

Hernach nimmt man 3. Schüſſel voll diſtillierten Eſſig / und 1. Schüſſel voll Oel / miſchet alles zuſammen / nimmt hernach 2. Quintlein weiſſe Saiffen / fein klein gerieben / und 1. Quintlein Stein-Alaun gebrannt / Stärck- oder Krafft-Meel / miſchet alles durch einander / mit dem Oel und Laugen 4. Stund lang mit einem Stecklein gerührt / wie einen Brey / bis daß es dick genug wird. Reibts ferner 1. Viertel Stund lang zu einem ſtarcken Brey / gieſſet es aus / wie vorige Saiffen / ſchneids / und läſts trocknen.

4. Saiffen-Ballen / damit man die Flecken aus den Kleidern machen kan.

Man nimmt gute Saiffen / thut darunter Weinreben-Aſche / zugleich auch ſo viel Kreiden / wol durchgeſiebt / desgleichen gebrannten Alaun und Weinſtein auch zerſtoſſen / alles in einem Mörſel zu einem Brey geſtoſſen / macht hernach Ballen daraus / nach Belieben / läſts am Schatten trocknen / und verwahrts zum Gebrauch.

Die

Die Flecken wäſcht man hernach fein lind mit klarem Waſſer aus / ſo wird das Tuch ſauber und rein.

5. Wolriechende Saiffen zu machen.

Man nimmt 1. Pfund gute Saiffe / zerſtöſt dieſelbige wol.
Nägelein und Violwurtz / auch zerſtoſſen / jedes 2. Loth.
Roſen-Waſſer / 1. Pfund.
Miſchet alles durch einander / läſts über Nacht ſtehen. Thut ferner darunter
Mußcat-Nuß / auch geſtoſſen / 1. Loth.
Stöſt die Saiffe wol. Nimmt ferner
Styrax / 1. Loth.
Spick-Oel / ½. Loth.
Macht Kugeln oder runde Ballen daraus / läſts trocknen / ſo ſeynd ſie gut und köſtlich / ſo wol zum Händewaſchen / als Barbieren.

6. Eine wolriechende Saiffe auf eine andere Art.

Man nimmt alte Venediſche Saiffe / ſo viel man will / ſchabt ſelbige rein mit einem Meſſer / ſetzts 6. Tag lang an die Sonne / miſcht darunter 1. Pfund Roſen-Waſſer / ſtöſt alles unter einander / ſetzts aufs Feuer / läſt das Roſen-Waſſer darvon abdämpfen oder einſieden. Thut ferner darunter
wolriechende Violwurtz / 8. Loth.
Stärck-Meel / 12. Loth.
Styrax Liquida, und
Spick-Oel / jedes 2. Loth.
Miſchet alles wol durch einander / und ſo es kalt worden / macht man Ballen oder Kugeln daraus.

7. Flecken aus Tuch hinweg zu nehmen / ſo von allerley Farben gefärbt iſt.

Man nimmt ½. Pfund rohen Honig / und das Gelbe von einem friſchen Ey / ſo groß als eine Wald-Nuß / thut darzu Salarmoniac / vermiſcht es wol unter einander / legts darnach auf das Tuch eine Zeitlang / ſo ziehet es die Flecken heraus / wäſcht das Tuch mit einem Waſſer / läſts wieder trocken werden.

8. Allerley Oelflecken und Feiſte auf dem Tuch hinweg zu nehmen.

Man nimmt weiſſe Saiffen / nach Belieben / ſchabt ſelbige klein / thuts in ein ſauber Geſchirr / gieſts halb voll Laugen. Thut zu der Laug Salarmoniac / und das Gelbe von 2. Eyern / Köhlkraut-Safft und Ochſen-Gall /

nach Gutdüncken / hernach 2. Loth geſtoſſen Weinſtein / alles zuſammen in ein Geſchirr / ſetzts vier Tag lang an die Sonne / wann ſie warm ſcheinet / und behälts.

9. Wie man gute Stärcke machen ſolle.

Man nimmt einen Metzen des allerbäſten und ſchönſten Waitzens / dieſen klaubt man ſauber aus / daß nichts Unreines darinnen verbleibe / thut hernach ſolchen in einen groſſen Zuber / und ſchüttet friſches Brunnen-Waſſer darüber / läſts bis auf dem Abend ſtehen / hernach ſchüttet man ſolches Waſſer darvon / und gieſſet wieder friſch Waſſer daran / rührts aber zuvor auf / daß es nicht über einander hart ſitzen bleibt.

Dieſes thut man 14. Tag lang nach einander / bis daß der Waitzen genug erweichet / und ſich austrucken läſt / wie eine dicke Milch. Truckts alsdann durch ein ſauber Leinen Säcklein / in ein ander ſaubers reines Geſchirr aus.

Das jenige / ſo am Erſten heraus gehet / thut man in ein beſonder Geſchirr. Dieſes giebt die ſchönſte Stärck.

Ferner truckt mans noch einmal / thut diß auch beſonder in ein ander Geſchirr. Dieſe wird etwas ſchlechter / als die erſte.

Zum drittenmal truckt mans aufs ſtärckſte. Aus dieſem wird die ſchlechteſte. Läſts alſo 1. Tag lang ſtehen / und ſichs wol ſetzen / gieſſet hernach das Waſſer davon / und ſchüttet wieder friſches daran / darnach den Tag noch einmal.

Endlich ſpannet man ein ſauber Tüchlein in eine Rahme / ſcharret mit einem Löffel die Stärcke / jede beſonder / darauf / und läſts an der Sonne trocknen / ſo iſts recht / und bekommt man von dieſem Metzen Waitzen ohngefehr 20. Pfund Stärck.

10. Stärck-Meel auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt guten reinen Waitzen / der Winter-Waitze iſt der bäſte / wäſcht denſelbigen in einem Fluß- oder andern ſaubern Brunnen-Waſſer wol aus / thut ſelbigen hernach in ein Geſchirr / und gieſſet ander reines Waſſer darüber.

Dieſes gieſſet man den andern Tag wieder ab / und hergegen friſches Waſſer darauf / und continuiret ſolches ſo lang / bis daß der Waitze ſo weich wird / daß man denſelbigen zwiſchen zweyen Fingern zerreiben kan; Alsdann gieſſet man das Waſſer ab / und thut den Waitzen in einen dichten Sack / von gebleichter Leinwat / oder einer Küſſenziechen / bindet denſelbigen veſt zu / und läſt den Sack in einem reinen Zuber mit reinen Füſſen austretten /

alſo

alſo daß der Safft vom Kern heraus kommt / und nur die Hülſen im Sack oder der Ziechen bleiben.

Das jenige / ſo nun heraus kommen / thut man in ein reines Geſchirr / läſt ſichs ſetzen / und gieſſets hernach auf ein reines Tuch faſt dünn / Stück-weiß / legts an die Sonne an einen trocknen Ort / wo kein Staub hinkommen kan. Nachdeme es nun trocken / ſo zerbröckelt mans / und verwahrts zum Gebrauch.

11. Alle Flecken aus Wüllen-Tuch zu machen.

Wann das Tuch grün gefärbt / ſo ſtöſt man Kieſelſtein gantz klein / ſchüttet warme Laugen darüber / reibt damit die Flecken / ſo gehen ſie aus.

Oder:

Man nimmt Knabenkraut / ſieds in Waſſer / ſeyhet es ab / und wäſcht die Flecken mit dieſem Waſſer / ſo gehen ſie auch aus.

12. Wie man Oelflecken aus Wüllen-Leinen-oder Seiden-Gewand thun ſolle.

Man nimmt klare Laugen / läſt ſie ſieden / thut hernach Kleyen darein / und ſiedet ſie ein / alſo daß es einen ziemlichen flieſſenden Brey oder Taig gebe / legt hernach darvon auf ein Leinen Tuch / und legt das Tuch mit den Flecken darauf / und auf die andere Seite des befleckten Tuchs legt man wieder von dieſem Taig / alſo daß das Wüllen Tuch auf beyden Seiten an den Flecken mit gemeldten Taig beſchlagen ſeye / läſts alſo trocknen / wäſchts hernach mit warmer Laugen oder Waſſer ab / ſo gehen die Flecken hinweg.

Nota. Wann die Flecken aber in Scharlach oder Zendel / ſo muß man an ſtatt der Laugen nur Waſſer nehmen.

13. Wie man Bechflecken austhun ſolle.

Man überſtreicht das Ort mit Baum-Oel wol / läſts einen Tag und eine Nacht lang alſo ſtehen / reibts alsdann mit warmen Waſſer und Saiffe / ſo gehen die Flecken aus.

14. Wie man Dintenflecken aus einem gefärbten Tuch machen ſolle.

Man wäſchts mit ſtarckem weiſſen Wein-Eſſig / hernach mit Saiffen und friſchem Waſſer / und läſts trocknen.

Nota. Wann man keinen Eſſig hat / ſo nimmt man warmen Urin.

15. Wie man Oelflecken aus Papier machen ſolle.

So brennet man Beine / und ſtöſts zu Pulver oder Aſchen / und zettelt

ſelbiges auf die Flecken / legt darnach ein warmes Küſſen mit einem grauen Papier darauf / ſo ziehet ſolches die Oelflecken wieder aus.

16. Wie man Flecken oder Mackel aus Taffet machen ſolle.

So nimmt man Ochſen-Gall mit warmen Waſſer.

17. Flecken von Tuch und Sammet auszumachen.

Man ſiedet Zwiebeln in Bethonien-Safft / und wäſcht mit dieſem Waſſer die Flecken.

18. Wie man Wachs auf Sammet / von allerley Farben gefärbet / ausgenommen Roth / hinweg nehmen ſolle.

Man röſtet ein gutes Semmel-Brod auf glühenden Kohlen / legts darnach aufs Wachs / und reibts damit / bis daß das Wachs alles heraus gehet.

Iſt aber Wachs auf Seiden / oder grob grünen Tuch / ſo überſchmieret mans nur mit weicher Saiffen / thuts an die Sonne / da es warm iſt / wäſcht es hernach mit Waſſer aus.

19. Wachs zu vermehren / eine ſchöne Kunſt.

Man nimmt 1. Pfund Unſchlitt mit Linden- oder Neſſelkraut / läſts ſo lang ſieden im Waſſer / bis daß es genug iſt / ſeyhet es hernach durch ein härin Sieb / und zerläſt es wieder über dem Feuer / und nimmt auf jedes Pfund Unſchlit 1. Maaß Menſchen-Harn und Chelidonienwurtzel / auch Rinden von Cucumern / eines ſo viel als des andern / läſts ſo lang ſieden / bis daß es gelb wird / nimmt hernach 2. Loth Dannzapffen / auf ein jedes Pfund Unſchlit / läſts ein wenig ſieden / rührts mit einem Stecklein wol unter einander / und ſeyhet es wieder durch. Miſchet alsdann das Wachs darunter / man muß aber das Wachs erſt ſchmeltzen / hernach allgemach das gemeldte Unſchlitt darunter thun.

20. Wie man Flachs zart und weich machen ſoll.

Man ziehet den Flachs durch eine grobe Hechel / und beſchmiert das Gehechelte gar wol mit Kälber-Koth / läſts alſo 4. oder 5. Tag lang ligen / wäſchts mit Lauge / und ſpühlet es mit reinem Waſſer aus / hängts an die Sonne / läſts trocknen / hechelt es alsdann durch eine reinere Hechel / ſo wird der Flachs ſchön weich / wie Wolle und Seiden.

21. Wie man fett aus einem Ledern Kleid machen ſolle.

So beſtreicht man den Flecken mit angemachten Laimen / låſts hernach trocknen / ſo ziehet der Laimen ſolchen Flecken wieder heraus / iſt es aber nicht genug ausgezogen / ſo ſtreicht mans noch einmal an.

22. Krebs zu fangen.

Man nimmt Fröſche aus einem Weyher / ſchindet dieſelbige / und bråtet es ein wenig am Feuer / legts hernach in Brandenwein / und bindet es in eine Reiſe oder Garn / oder nur in eine Rebwellen / ſenckts in Waſſer / ſo kommen die Krebs bald daran.

23. Vögel zu fangen.

Man nimmt friſchen Bilſen-Saamen / låſt ſelbigen 10. Tag lang im Waſſer ligen / ſiedet hernach das Gefråß darinn / wirfft den Vögeln für / ſo können die jenigen / ſo darvon freſſen / nicht mehr fliegen.

24. Wie man Hartz ausſieden ſolle.

Man ſamlet das Hartz von den Fiechten- und Dannen-Båumen etliche Tage für dem Vollmond / thuts in einen dichten Sack / ſo keine Löcher hat / und bindet den Sack zu / gieſſet hernach Waſſer in einen Keſſel / låſts alſo über einem Feuer mit einander ſieden / alsdann hebt man das jenige / ſo oben ſchwimmet / ab / und gieſſet immer mehr Waſſer darauf / wann es einſieden will / und hebt ſtåttig das Hartz darvon.

Nota. Man muß ſtåttig Waſſer aufgieſſen / daß der Keſſel nicht anbrennen könne.

Will man das abgehebte auf einem Klumpen haben / ſo gieſt man Waſſer in einem Keſſel / ſiedet alles abgehebte Hartz ſo lang ein / bis daß es zerſchmeltzt / låſts kalt werden / und gieſſet das Waſſer darvon.

25. Bley oder Ziehn ſchmeltzen.

Wann man Bley oder Ziehn ſchmeltzen will / ſo ſolle man in die Pfanne ein wenig Fett werffen / ſo ſchmeltzt es deſto lieber.

26. Für Kleider-Würm / Schaben und Motten.

Bey den Kleidern und Beltzwerck ſolle man ſtåttig Campffer haben / oder Weinrauten darzwiſchen gelegt. Ingleichem iſt auch gut Baldrian-wurtzel im Frühling gegraben. Oder / Farnkraut in den Kleider-Kaſten geleget.

27. Flöh zu vertreiben.

Man nimmt Wermuth und Saltz/ kochts mit einander/ beſprengt damit die Kammern. Dergleichen thut auch Rauten in Waſſer geſotten.

28. Für die Wand-Läuß.

Man ſchmieret die Bettladen-Ritze mit Rinder-Gall/ oder Baum-Oel/ darinn Wermuth und Rauten geſotten.

29. Eyer lang zu bewahren.

Man legt ſie nur in Saltz.

30. Leder zuzurichten/ damit man den Roſt von dem Eyſenwerck abreiben kan.

Man ſtößt Venediſch Glaß zu kleinem Pulver/ rädets durch ein enges Sieblein/ ſpannt hernach ein ſtück Leder auf ein Bretlein fein glatt auf/ überſtreicht ſolches mit ſtarckem Leim/ und ſtreuet das Glaß-Pulver darauf/ läſts trocknen.

31. Holtzwerck für Würme zu bewahren.

Man nimmt Nußlaub ſamt den grünen Schalen/ ſiedet ſolches in Laugen/ überſtreicht damit das Holtz/ ſo zuvor von dem Staub abgewiſcht ſeyn ſolle/ überſtreicht es hernach mit Schweinen Schmaltz/ und reibts mit einem Wüllen Lappen ab.

32. Eyſen ſchön blau zu färben/ daß es nicht bald roſtet.

Man ſchmeltzt Bley/ thut darein ein wenig Saltz/ und ſprengt Urin darauf/ macht das Eyſen glühend/ ſtößts zum öfftern in das zerlaſſen Bley/ bis daß es ſchön blau wird.

33. Schön ſchwartz Holtz zu machen.

Man nimmt Buchsbaum/ oder von einem Maulbeer-Baum das Holtz/ legt ſolches 3. Tag lang in Allaun-Waſſer/ ſetzts an die Sonne/ daß es warm werde/ darnach kochet mans in Baum-Oel/ miſchet darunter Vitriol und Schwefel/ jedes einer Haſelnuß groß; je länger es kocht/ je ſchwärtzer es wird/ doch nicht zu lang/ ſonſten verbrennet es.

34. Allerley gefärbten Sammet/ ſo ſchmutzig und ſtaubig worden/ wieder ſauber und gläntzend zu machen.

Man nimmt Brandenwein/ netzt ein Wüllen Tüchlein darein/ überfährt

fährt den Sammet damit/ ſo wird er wieder ſchön und gläntzend/ als wann er neu wäre.

35. Aehl zu vermehren.

Man ſamlet im Majo und Zunehmen des Mondes den Thau mit Tüchern / aufs wenigſte eine halbe Ohm.

Hernach fängt man 10. oder 12. alte Aehl / ſchneidet ihnen die Köpffe ab / und ziehet auch die Haut ab. Nimmt hernach das Jngeweid aus dem Bauch / ſamt dem Fett / zerhackt alles aufs kleinſte / und zerſtöſts in einem ſteinern Mörſel / thuts in ein Waſſer-Rörig / und ſetzts alle Tage an die Sonne.

Ferner nimmt man auch das Fleiſch / und zerhackt ſolches aufs kleinſte/ ſtöſt es auch/wie das vorige/ und ſetzt es in einem irrdenen Geſchirr etliche Nacht an dem Mondſchein / ſo werden ſich kleine Würmlein erzeigen.

Darnach thut man alles zuſammen in das obige Thau-Waſſer / und ſetzts in einem gar niedrigen Geſchirr alle Tage an die Sonne / ſo werden in etlichen Tagen gar voll einer Nadel lang lebendige Ahlen.

Dieſe thut man alsdann in einen ſchlierigen Teich/ ſo wachſen ſie in einem Jahr ziemlich groß / alſo daß man ſie das andere Jahr verkauffen kan.

Auf dieſe Weiſe kan man ſie alle Jahr multipliciren und vermehren / daß/ ſo die eine groß werden/ die andere wieder wachſen.

36. Wann man ſich mit Pulver oder ſonſten verbrennet hat.

Man ſchmieret den Schaden nur mit Baum-Oel / und ſtreuet gebrannten Alaun darauf / bindet ein ſauber Tuch darüber / ſo wird ſich der Brand löſchen / und bald heylen.

37. Wer ein Glied verſtauchet hat.

Man nimmt Brandenwein / Venediſche Saiffen und Wachholder / die zwey letzte durch einander geſtoſſen / hernach den Brandenwein darüber goſſen durch ein Tuch.

38. Wie man Wüllen und Leinen Tuch / Strick / Garn und Netz im Wetter für Fäulung bewahren ſolle.

Man nimmt alt Nuß- oder Lein-Oel / 1. Pfund.
Silberglett / 6. Loth.

Miſchet ſolches durch einander/ thut ſolches in einen irrdenen vergläſten Hafen / ſetzts auf ein Kohlfeur/ läſts ein wenig aufwallen/ rührt es ein paar mal um / läſts auf dem Feuer ſo lang ſtehen/ bis man ohngefehr 200. zählen kan/

thuts

thuts hernach vom Feuer / láſts ein Tag 3. oder 4. ſtehen / bis ſich die Silberglett zu Boden geſetzt / ſeyhet es hernach ab. Iſts gar braun / ſo hat es zu lang geſotten. Wann es aber ſchön weiß und klar iſt / ſo iſt es recht.

In dieſes Oel tunckt man hernach die Tücher / Garn oder Stricke / láſts trocknen / ſo widerſtehet es dem Wetter und aller Fäulung.

Nota. Mit dieſem Oel kan man auch Holtz und Eyſen anſtreichen; es bewahret das Holtz für Fäulung / und das Eyſen für dem Roſt.

39. Daß keine Würme in den Käſen wachſen.

Man nimmt St. Johanneskraut (Hypericum) legts zwiſchen die Käſe / es läſt keine Würme darinnen wachſen / auch da Würm darinnen wären / ſo gehen ſie von dieſem Kraut heraus.

40. Eine gute Brunnenkütt.

Man nimmt wolgebrannte Kalckſtein / löſchet dieſelbige mit Eſſig ab / doch alſo / daß es nur zu Meel verfalle.

Ferner Ziegelſtein / Glaß und Feylſpön oder Hammerſchlag / dieſes alles in einem Mörſel klein zerſtoſſen / und durch ein härin Sieb geräden.

Nimmt hernach gut Lein-Oel / thuts in einen Topff / ſetzts zum Feuer / thut darzu ein wenig Silberglett / ſiedet es mit einander / und nimmt

von dem Ziegel-Meel / 1. Maaß.
Kalch-Meel / und
Hammerſchlag / jedes $\frac{1}{2}$. Maaß.
Glaß-Meel / 1$\frac{1}{2}$. Echtmaaß.

Dieſes Meel alles durch einander mit dem Oel angemacht / auch ein wenig Terpentin und Rehe-Haar / mit einem Eyſen durch einander wolgeſchlagen / je länger / je mehr. Es muß nicht zu feucht geſchlagen werden.

Nota. Unſchlitt und ungelöſchter Kalch giebt auch eine gute Brunnenkütt.

41. Einen guten Traſt zu machen / ſo dem Waſſer widerſtehet / in die Keller / Gewölber oder Cyſternen zu gebrauchen.

Man nimmt milde Dauch- oder Tufftſteine / ſtöſts zu Meel / rädet ſolches durch ein Sieb.

Thut unter 3. Schauffeln voll des vorigen Stein-Meels / eine gute Schauffel voll friſch abgelöſchten Kalch / machts mit Waſſer an zu einer Speiß / und arbeitet es zum zweytenmal wol durch einander.

Mit

Mit dieſer Speiſe kan man eine Maur von Bachſteinen innenwendig wieder eine andere Maur wol verbinden und abreiben.

Nota. Dieſe Arbeit muß man thun / wann man keinen Froſt mehr zu befürchten hat.

42. Eine Eyſenkütt.

Man nimmt ſchwartz Bech oder Hartz / thuts in eine Pfanne / nimmt hernach Stein-Meel und Eyſen-Feylſpön klein gerieben / rührts auch darunter über einem Feuer mit einem Holtz / läſts wol unter einander zergehen / rührt auch Bley klein geſchnitten oder gefeylet darzu / und ſtättig gerührt / hernach vom Feuer genommen / das Eyſen damit in den Stein gekütt.

43. Eine Kütt zu Holtz / Stein und Glaß.

Man nimmt Mahler-Fürniß / ſiedet denſelbigen wol / rührt hernach lebendigen Kalch darunter / bis daß es dick genug iſt.

44. Wie man kalt ohne Feuer löthen kan.

Man nimmt Salmiac.
Saltz.
Calcionirten Weinſtein / jedes 2. Loth.
Glockenſpeiß klein gefeylet / 6. Loth.

Miſchet alles durch einander / thuts zuſammen in ein Leinen Tuch / machts fein rund / wie ein Ballen / und beſtreichts rings herum mit gutem Leimen / eines queeren Fingers dick / läſts wol trocken werden.

Legt hernach die Kugel in einen Scherben / deckts mit einen andern Scherben zu / ſetzts in ein ſanfftes Kohlfeuer / bis die Kugel glühend wird / ſo fleuſt die Materi zuſammen zu einer Maſſa / dieſe läſt man kalt werden / und reibts zu Pulver.

Alsdann nimmt man ein gebrochen Eyſen oder Stahl / hefftet die Stück auf ein Bret ſo nahe zuſammen / als es ſeyn kan / legt zuvor ein Papier darunter / thut von dem vorigen Pulver etwas in den Bruch / und macht eine Zargen von Laimen darum. Nimmt hernach Borras / läſt ſolchen in einem Wein ſolviren / ſtreicht darvon mit der Feder von dieſem Wein auf das Pulver im Spalt / ſo wird es ſieden. Und wann es nicht mehr ſiedet / ſo iſt das Eyſen gantz und gelöthet bäſſer / als zuvor. Was von dieſer Materi vom Löthen über dem Eyſen bleibt / iſt ſo hart / daß mans abſchleiffen muß / dann es läſt ſich nicht feylen.

45. Holtz für dem Feuer zu bewahren.

Man macht Leimwaſſer ſo warm / bis es faſt ſiedet / rührt darunter

Hammerſchlag rein geråden / eines ſo viel als des andern / daß es wird wie ein Muß oder Taig / ſchüttet es alſo warm auf das Holtz / ſtreichts Meſſerrucken dick darauf / låſts ſtehen / bis daß es trocken wird.

46. Einen guten Zunder zu machen.

Man ſchabet von den Hufflattich-Blåttern hinten die weiſſe Wolle ab / ſåubert es / und thuts in ein Leinen Tüchlein / ſteckts darnach in eine Laugen / darinnen Salpeter zerlaſſen iſt / låſts auf einem Feuer erwallen / hernach daraus gethan / und an der Sonne gedürret. Iſt der allerbåſte Zunder in dem Feuerzeug / ſo die Hausmutter haben mag; dann es fångt auf den erſten Schlag Feuer.

47. Daß kein Ungeziefer in die Milch falle.

Man beſtreicht nur den Ranff des Geſchirrs oder Hafens / worinn die Milch iſt / mit Knobloch-Safft.

48. Wie man bald zeitige Cucumern haben könne.

Man thut im Jenner oder Hornung feiſt gedůnchte Erde in einen Korb / ſteckt die Cucumern-Kern darein / ſprengt ein wenig Waſſer darůber.

Wann ſie alsdann aufgehen / ſo ſtellt man den Korb allemal an einem warmen und ſchönen Tag hinaus unter den Himmel / jedoch neben eine Maur oder Wand / daß ihnen der Wind nicht ſchaden möge.

Wann es aber kalt / ſo trågt man den Korb wieder zu Haus; diß thut man ſo lang / bis daß der Tag die Långe der Nacht übertrifft / und man ſich keines Froſts mehr zu beſorgen hat. Hernach vergråbt man den Korb in den Garten in die Erde / ſo wird man bald Cucumern haben.

49. Wie man lange Cucumern pflantzen ſolle.

Wann die Cucumern blůhen / ſo ſoll man die Blůhe zuſamt dem Stiehl in ein langes Rohr weiſen / ſo muß die Frucht in die Långe wachſen / und wann man denſelbigen Saamen ſået / ſo bringt er an ſich ſelbſten / ohne das Rohr / lange Cucumern.

50. Daß die Peterſillien bald aufgehen.

Man miſchet nur Bohnen-Aſche unter die Erde / und ſået den Peterſillien-Saamen darein.

51. Fleiſch lang gut zu behalten.

Man nimmt Coriander-Saamen mit Eſſig zerknirſcht / und Fleiſch damit gerieben / behålt ſelbiges den gantzen Sommer unverſehret für Fåule / und låſt keine Maden darinn wachſen.

Oder:

Oder:

Man nimmt das Fleiſch/ wicklet es in ein ſauber Tuch/ſcharret ſelbiges in Hirſchen ein; dieſes Fleiſch hält ſich friſch viel Tage lang.

Jngleichem / das Fleiſch mit Meliſſen-Waſſer beſprengt / bleibt eine Zeitlang friſch und ſicher für Fliegen und Maden.

52. Aufgehängten Speck für den Fledermäuſen zu bewahren.

Man hänget die ſtechenden Blätter von Wald-Diſteln oder Stechpaln darum her.

Jtem / Mäußdorn darum / verhindert / daß die Mäuſe ſolches verſchonen.

53. Fleiſch für den Maden zu bewahren/ daß ſie nicht darinnen wachſen.

Man nimmt die Blätter vom Flöhkraut/ und legt damit das geſaltzene Fleiſch / ſo man in den Rauch aufhängen will.

54. Fleiſch bald mürb zu ſieden.

Man nimmt Reißlein von einem Feigenbaum / ſiedet daſſelbige mit dem Fleiſch.

55. Omeißen zu vertreiben.

Man nimmt Wolgemuth und Schwefel / pülverts / und machts unter einander / wo man alsdann dieſes hinſtreuet / ſo fliehen die Omeißen darvon.

56. Daß die Melonen ſüß/ lieblich/ und einen guten Geruch bekommen.

So öffnet man oben den Spitz am Saamen ein wenig/ legt hernach ſelbigen in Malvaſier und Roſen-Waſſer / läſts 2. Tag lang darinn weichen.

57. Das Möſſing-Geſchirr zu machen / daß es ſchön gelb werde.

Man nimmt Schwefel / ſtöſt ſelbigen zu Pulver zu einem reinen Meel, Thut hernach 4. Theil Kreiden auch zerſtoſſen zu einem Theil Schwefel/alles wol durch einander.

Nachdeme nun das Möſſing zuvor vom Schmutz geſäubert/ ſo nimmt man ein ſauber Tüchlein oder Leder / und reibt mit dieſem Pulver damit das Möſſing-Geſchirr.

58. Für die Wibeln in der Frucht.

Man ſtecket nur Spöhn von Fiechten Holtz in das Getraid. Oder machet Holderblühe ab im Vollmond des Brachmonats / und thuts in die Frucht / wann ſie darinn ſeynd / ſo vergehen ſie.

59. Das Rörig im Graben zu vertreiben.

Im letzten Viertel des Brachmonats ſolle man das Rörig unter dem Waſſer abhauen / ſo vergehet es / und mag an dem Ort nicht mehr wachſen.

60. Wie man das gantze Jahr friſche Roſen haben könne.

Man bricht die Roſen des Abends / wann die Sonne untergangen / alſo daß man ſie nicht mit der Hand berühre / leget ſelbige neben einander auf ein Bret / und läſts die Nacht über an der Lufft ſtehen / thut ſie darnach / wann die Sonne aufgehet / in einen neuen Hafen / ſo innen und auſſen vergläſet iſt / verwahret ſolchen mit Wachs oder Laimen wol / daß keine Lufft heraus komme / ſetzts hernach in trockene Erde / läſts alſo ſtill ſtehen / wann man ſie alsdann ausnimmt / werden ſie noch gantz friſch ſeyn / als ob ſie erſt abgebrochen wären.

61. Wie man ſchöne vollkommene Frucht auf dem Felde zeugen / und die Aecker ohne Miſt düngen könne.

Man ſamlet in einem alten Faß Regen-Waſſer / deckts mit dem ausgenommenen Bodendeckel wieder zu.

Wann das Faß ein Vierling hält / ſo thut man 3. Pfund geſchmeltzten Salpeter darein / der gar rein geſtoſſen ſeyn ſolle / rührts mit einem Holtz herum / alſo daß ſolcher im Waſſer vergehe / und läſts ſtehen / bis daß mans brauchet. Je älter es iſt / je bäſſer es wird / wann es 2. Jahr ſtünde / wäre es bäſſer.

Zur Zeit der Sommer- und Winter-Saat läſt man die Saamen-Früchte aufmeſſen / und beſprengt ſie durch eine Spritz-Kanne mit ſolchem angemachten Regen-Waſſer / rührts ſtättig mit einem Rechen oder einer Höltzern Schauffel / beſprengt und netzt es wol / doch nicht mehr / als was die Frucht mag annehmen / und daß das Waſſer darvon ablauffe / läſts alſo ausgebreitet denſelbigen Tag ligen.

Den andern Tag beſprengt mans noch einmal / rührt ſie / und läſts ligen / bis ſie ein wenig ausgetrocknet / ſo in einem halben Tag geſchehen kan / ſäet ſie hernach / wie gebräuchlich iſt / aus.

Das

Das Acker-Feld aber muß vorhero auf nachfolgende Weiſe zubereitet werden:

Man nimmt geſchmeltzten Salpeter/auf ein Juchart Feld/15. Pfund/ den Salpeter zerſchlägt man in Brocken/ ſo groß/ als Haſel-Nüß/ ſäet hernach ſelbige auf ein Acker-Feld/ im Frühling oder Herbſt/ daß ſolche Brocken weitläuffig von einander fallen/ eget oder überfährts mit einem Pflug/und ſäet die obige Frucht darein.

Auf dieſe Weiſe wird die Frucht viel ehe zeitig/ wird an Stroh und Frucht gröſſer/ und giebt alſo mehr Garben. Es iſt auch dieſe Frucht geſünder/ als ſonſten. Wächſt auch kein Unkraut noch Ungeziefer/das ſonſten den Früchten ſchädlich iſt/ auf dieſem Feld.

Gleicher Weiß kan man andere Saamen- und Garten-Gewächs/ wie auch Weinberge damit düngen/ und ſchöne Frücht zeugen. Und wann man will/ ſo kan man ſolches jährlich thun/ und darff man das Feld nicht bruch ligen laſſen.

62. Schöne Graß-Wieſen zu zeugen.

Man nimmt des obigen geſtoſſenen Salpeters kleine Stücklein einer Erbſen groß/ zu einem Feld/ ſo ein Juchart groß/ nimmt man 10. Pfund des Salpeters/ vermengt ſolches unter eine andere Erde/ ſo nicht ſteinigt ſeyn ſolle/ und ſäet ſie mit der Hand/ wie man ſonſten pflegt die Früchte auszuſäen/ hin und her/ und gleich darauf Heublumen/ läſts alſo ſtehen/ es bedarff weiter keines Düngens noch Wäſſerung/ ſo bekommt man das ſchönſte Kleegraß/ und vertreibt alles Moß und ſaure Graß vom Grund hinweg.

63. Butter einzuſaltzen/ daß ein gantz Jahr lang gut iſt.

Man nimmt etliche Pfund/ ſo viel man will/ ungewäſſerten Butter/ wie derſelbe vom Butter-Faß friſch kommet/ und die Milch genug darvon ausgetruckt worden.

Darnach ein friſches Waſſer/ und ſo viel Saltz darein gethan/ ſo lang/ bis daß ein friſch gelegtes Hyner-Ey auf dieſem Saltzwaſſer empor ſchwimmet.

Knettet den ungewäſſerten Butter in dieſem Waſſer wol aus/ und truckt ihn in ein ſauber Fäßlein oder ſteinern Hafen fein wol über einander/ ſo wird er gut. Das Fäßlein oder Geſchirr mit dem Butter ſetzt man an einen kühlen Ort/ Keller oder Gewölb/ und braucht darvon/ ſo offt man will/ ſchüttet von dem obigen Saltzwaſſer darauf/ alſo daß es ſtättig damit bedeckt bleibe.

64. Einen Ochſen in vier Wochen feiſt zu machen.

Man nimmt Wicken / gelbe Rüben klein geſchnitten / und Heckelſtroh wol untereinander gemiſcht / darvon des Tags offt zu freſſen geben / und jedesmal zu trincken. So nimmt er zu / ingleichem die Kälber und Hämmel.

65. Eine ſchöne Hutfarb.

Man nimmt braune Priſilgenſpön / 12. Loth.
Leinſaamen / 4. Loth.
Galläpffel / 12. Loth.
Ochſen-Gall / 1. Glaßvoll.
Lorbeern / 2. Loth.
Gummi-Dragant / 2. Loth.
Regen-Waſſer / 1½. Maaß.

Thut alles zuſammen in einen groſſen Hafen / ſo faſt 2. Maaß halten ſolle / läſts zween Tag weichen / ſtellt es hernach zum Feuer / läſts ſieden / bis daß ¼. Maaß eingeſotten / läſts wieder 3. oder 4. Tag lang alſo ſtehen / nimmt hernach eine ſtumpffe Bürſte / tunckt ſelbige darein / und überbürſtet den Hut damit / läſt ihn im Schatten trocknen.

66. Tauben zu vermehren.

Man nimmt Aniß / ſiedet ſolchen in Waſſer / bis daß er auffſpringt / legt hernach Waitzen in daſſelbige Waſſer / läſts 3. Tag lang darinn ligen / wirfft den Aniß und Waitzen den Tauben für.

67. Für den Froſt / wer viel in der Kält arbeiten muß.

Man ſchneidet Brenn-Neſſeln ab / vor der Sonnen Aufgang / ſiedet dieſelbige in Oel / beſtreicht mit ſolchem die Händ und Füß / ſo wird man keine Kält daran fühlen.

68. Ein gutes Dinten-Pulver.

Man nimmt Galläpffel / 1. Pfund.
Vitriol / ½. Pfund.
Allaun / 1½. Loth.
Gummi Arab. 2. Loth.

Stöſt alles gröblicht / und mengts unter einander.

Hernach thut mans in einen vergläſten Hafen / gieſſet zu 3. Löffelvoll Bier 4. Löffelvoll Eſſig / ſo nicht gar zu ſtarck ſeyn ſolle / und thut ein wenig Saltz darzu / ſtellts an einem warmen Ort über Nacht / und rührt es offt um.

Nota. Daß Dinte nicht gefriere / ſo gieſſet man nur Brandenwein darzu.

Man

Man kan auch eine Dinten machen ohne Vitriol und Gummi / nemlich: Man ſiedet nur die Gallåpffel in Eſſig / und ſchreibt alſo damit.

69. Tuch / ſo die Farb verlohren hat / wieder zu bringen.

Wann man Tuch an einem Mantel / Rock / oder Kleid hat / und die Farbe abgefallen iſt / ſo nimmt man

Kalch / 1. Pfund.
Aſchen / 2. Pfund.
Waſſer / 6. Pfund.

Thuts zuſammen in ein Gefåß / rührt es wol mit einem Stecken / låſts darnach wieder ſetzen / wåſchet das Tuch mit dieſem Waſſer / låſts wieder trocknen / ſo bekommt es ſeine erſte Farbe wieder.

Nota. Wann man an ſtatt des Waſſers Laugen nimmt/ ſo iſt es båſſer. Dieſes iſt nur von den gemeinen Farben zu verſtehen. Wann es aber Scharlach iſt / ſo muß mans mit Eſſig waſchen/ hernach mit ein wenig Oel beſtreichen/ſo vergehen die Flecken/ und kommt die vorige Farbe wieder.

70. Pergament durchſichtig / wie Glaß / zu machen / darvon man Fenſter in die Stålle / und anderswohin / machen kan.

Man nimmt junge Ziegen-Fell/ ſo groß als man es brauchen will/ dieſe ſollen ohne Kalch bereitet / und ſo rein abgeſchabet ſeyn / als es erleiden mag.

Nimmt hernach Gummi Arab. und ein wenig wolgeſchaumten Honig/ und von 8. Eyern das Weiſſe wolgeklopfft / miſchet alles wol durch einander / ſpannet alsdann das Fell in die Fenſter-Rahme / überſtreicht das Fell mit voriger Materi auf beyden Seiten. Und wann es trocken / kan man auch darauf mahlen / was man will / fåhret hernach mit einem Fürniß darüber / ſo wird es wie ein Glaß-Fenſter.

Nota. Man kan es auch zu einem Liechtſchirm machen und gebrauchen.

71. Einen guten Brunnen zu graben.

Man ſolle den Brunnen graben / wann die Sonne im Zeichen der Jungfrau laufft / vor dem Æquinoctio Autumnali ; dann um dieſe Zeit kan man wiſſen / und verſuchen / wie das Brunnen-Waſſer ſeye / dieweil um dieſe Zeit die Waſſer ausgetrocknet / und kein Regen-Waſſer hat.

72. Einen

72. Einen guten Fürniß zu machen.

Man nimmt Terpentin-Oel / 1. Drittel.
Venediſch Terpentin / 2. Drittel.
Thut beydes in einen Glaß-Kolben / macht hernach Waſſer warm oder heiß in einem Keſſel / hält das Glaß mit dem Terpentin darein / bis daß es auch erwärmet / ſchüttet es durch einander / ſo iſt der Fürniß fertig.

So man demnach etwas damit anſtreichen will / muß mans gar dünn auftragen / es trocknet bald. Auf Holtz muß man ſelbiges zuvor Leimträncken / und alſo den Fürniß erſt darauf / es trocknet bald.

Nota. Will man dieſen Fürniß ſehr gläntzend haben / ſo muß man nur mehr Terpentin zu dem Oel thun.

73. Eine Sege zu machen / damit man Eyſen zerſchneiden kan.

Man nimmt einen Kupffer-Drath / ſpannet denſelbigen in einen hültzern Bogen / der nicht gar zu ſtarck ſeyn ſolle / ein. Netzt alsdann den Drath mit Eſſig / und wann er noch naß iſt / ſo ſtreuet man gepülverten Schmergel darauf / ſetzt es an das Eyſen / und ſeget alſo damit durch.

74. Helffenbein ſchön weiß zu machen.

Wann man etwan Meſſer-Hefft / oder andere ſchöne Sachen von Helffenbein und künſtlicher Arbeit hat / und ſelbige gelb worden ſeynd / ſo leget mans in ungelöſchten Kalch / ſchüttet ein wenig Waſſer darüber / läſts einen Tag und eine Nacht alſo ligen / ſo wird es wieder ſchön weiß.

75. Einen guten Glaß-Leim zu machen.

Man nimmt Spangrün und weiſſen Fürniß / thut darzu Menig / zerreibt alles wol unter einander / leimts damit / und wärmts ein wenig / läſts trocknen / es hält veſt / und kan weder durch Feuer noch Waſſer von einander gelöſet werden.

76. Ein gutes Saltz-Pulver / ſo Appetit zum Eſſen macht / und 2. Jahr lang gut bleibt.

Man nimmt weiß Brod / brennet ſelbiges auf Kohlen / legts hernach in Eſſig / und zerknettet es mit Roßmarin-Blumen. Ferner nimmt man

Kümmel.	Nägelein.
Zimmet.	Nußcat-Blühe / jedes halb ſo viel /
Galgant.	als das weiß gebrannte Brod
Pfeffer.	gewogen.

Reibet

Reibet alles mit einander zu Pulver/ und legts mit dem Brod auf einen Ziegel aufs Feuer.

Oder / in eine irꝛdene breite Pfanne / rührts wol unter einander / und läſts trocknen / zerreibts ferner zu Pulver / und verwahrts in einer Schachtel.

Uſus.

Will mans brauchen/ ſo nimmt man ein wenig/und feuchtet es mit Eſſig an / und gebrauchts zum Einduncken bey dem Eſſen.

77. Läuß aus Kleidern und von dem Kopff zu vertreiben.

Man brennet Stoechaskraut zu Pulver oder Aſchen / macht daraus eine Laugen / und zwaget ſich damit / ſo vergehen die Läuß und Nüß auf dem Kopffe.

78. Zien-Geſchirꝛ zu fürniſſen wie Gold.

Man nimmt Aloes Succotrinæ, 1. Theil.
Kühnruß / 1½. Theil.

Der Kühnruß muß zuvor wol von ſeiner Fettigkeit ausgeglühet werden/reibet ſelbigen auf einem Reibſtein mit reinem Waſſer ab / trägts auf das Zinnen Geſchirꝛ / läſts trocknen / reiſſet alsdann darein von Figuren was man will / und überfährts mit folgendem Fürniß:

Man nimmt des Aloes Succotrinæ, Maſtix und Sandraca, Cypriſchen Terpentin / Spieck-Oel / jedes ſo viel vonnöthen / läſt es gemachſam unter einander zergehen / und beſtreicht das Geriſſene damit / es wird ſchön gelb und gläntzend / und trocknet bald / gehet auch vom Waſchen nicht leichtlich ab.

79. Für die Säuren oder Reitliſen an den Händen.

So wäſcht man nur die Hände mit der Laugen/ ſo von Stoechaskraut gemachet worden iſt.

80. Für die Schnacken.

Man ſtöſſet Kümmel klein / weichet ſelbigen in weiſſem Wein ein / reibt damit das Geſicht / Arm und Füſſe/ ſo weichen die Schnacken/ und dieſes kan man auch zu den Pferden im Felde gebrauchen.

Nahmen-Calender/

Worinnen nachzuſuchen/auf welchen Tag eines jeden Monats/durchs gantze Jahr/ein jeder Nahme zu finden/und was Er bedeute.

A.

Aaron, Bergmann. den 7. April.
Abdias, des HErn Knecht. 5. Dec.
Abdon, Verderber. 30. Jul.
Abel, Eytelkeit. 2. Jan.
Abraham, Vatter vieler Kinder. 20. Dec.
Abſalon, Vatter des Friedens. 20. Apr.
Achatius, Beſitzer. 22. Jun.
Achilles, Hirſchen-Marck. 18. Dec.
Adam, Irrdiſch. 24. Dec.
Adelgunda, Adeliche Gunſt. 30. Jan.
Adolphus, Adeliche Hülff. 27. Dec.
Adonias, Herrſcher. 30. Mart.
Adrianus, aus der Stadt Hadria. 4. Mart.
Ægidius, nicht Irrdiſch/ Göttlich. 1. Sept.
Æmilius, Kurtzweilig. 5. Apr.
Æneas, Lobwürdig. 10. Apr.
Agapitus, Geliebter. 18. Aug.
Agatha, Gütig. 5. Febr.
Aggæus, Feirlich. 6. Maj.
Agnes, keuſche Jungfrau. 21. Jan.
Agricola, Ackermann. 3. Dec.
Albertus, aller Ehren werth. 24. Ap.
Albinus, Weiß. 1. Mart.
Alexander, Held. 18. Mart.
Alexius, Unberedſam. 17. Jul.
Alphæus, Tauſender. 17. Nov.
Alphonſus, Hilff uns. 22. Nov.
Amandus, Liebens werth. 26. Oct.
Ambroſius, Himliſch. 4. Apr.
Ammon, Glaubwürdig. 19. Dec.
Amos, Beſchwerlich. 31. Mart.
Ananias, des HErrn Antwort. 16. Dec.
Anaſtaſia } des HErrn Auferſtehung. 16. Ap.
Anaſtaſius } 27. Ap.
Andreas, Mannhafftig. 30. Nov.
Angelus, Engel. 13. Oct.
Anna, Liebreich. 26. Jul.
Anshelmus, Haushebер. 5. Jul.
Antonius, Vorkauffer. 17. Jan.
Antoninus, idem. 6. Jul.
Antiochus, der Rächer. 24. Maj.
Apollinaris, Verderber. 23. Jul.
Apollonia, idem. 9. Febr.
Arnoldus, Ehrenheld. 1. Dec.
Athanaſia, Unſterblich. 11. Sept.
Athanaſius, idem. 14. Aug.
Auguſtinus, Ehrwürdig/ Mehrer. 28. Aug.

B.

Balthaſar, Hertzog. 6. Jan.
Barbara, reine Jungfrau/ oder Fremdling. 4. Dec.

Barba-

Barnabas, Sohn des Troſts. 11. Jun.
Bartholomæus, ſtreitbarer Sohn. 24. Aug.
Beata, Seelig. 22. Dec.
Benedictus, Geſegnet. 21. Mart.
Benignus, Gütig. 13. Febr.
Benigna, idem. 6. Jun.
Benjamin, Sohn des Rechten. 30. Aug.
Bernhardus, Bähren Art. 20. Aug.
Bertholdus, Werth der Huld. 27. Jul.
Bilibaldus, der viel verwaltet. 17. Aug.
Blandina, Liebkoſend. 5. Nov.
Blaſius, Zweig. 3. Febr.
Bogislaus, GOttes Volck. 9. Apr.
Bonaventura, Willkommene. 14. Jul.
Bonifacius, Gutthätig. 5. Jun.
Braxedes, Arbeitſam. 21. Jul.
Brigita, Schwer. 1. Febr.
Briccius, idem. 13. Nov.
Bruno, Brauner. 9. Sept.
Burckhardus, veſte Burg. 11. Oct.

C.

Cajus, Eyd. 22. Apr.
Calixtus, Mundſchenck. 14. Oct.
Candida, Weiß. Aufrichtig. 2. Dec.
Carolus, Kerl. Starck-Mann. 28. Jan.
Caſimirus, Buhler. 24. Mart.
Caſpar, Schreiber. 6. Jan.
Catharina, reines Weibsbild/ oder Wolredende. 25. Nov.
Charitas, die Liebe. 8. Oct.
Chilianus, Gemäſtet. Tauſender. 8. Jul.
Chriſtianus, Chriſtlich. 3. Apr.
Chriſtina, idem. 14. Jul.
Chriſtophorus, der Chriſtum trägt. 14. Mart.
Chriſtus, Geſalbte. 25. Dec.
Chryſoſtomus, gülden Mund. 27. Jan.
Clara, Hell. 12. Aug.
Claudianus, Pförtner. 26. Febr.
Clemens, Gnädig. 3. Nov.
Cleophas, Behertzt. 25. Sept.
Cœleſtinus, Himliſch. 6. Apr.
Concordia, Einträchtig. 18. Febr.
Conradus, er kan rathen. 16. Nov.
Conſtantinus, Standhafftig. 11. Mart.
Conſtantius, idem. 12. Dec.
Cordula, Hertzlein. 22. Oct.
Cornelius, Hornweſt. 3. Jul.
Corona, Kron. 14. Maj.
Coſmus, die Welt. 27. Sept.
Criſpinus, Kraußhärig. 28. Oct.
Criſpus, idem. 22. Maj.
Cyprianus, aus Cypern. 11. Mart.
Cyriacus, Herriſch. 8. Aug.
Cyrinus, Kleinhärlein. 9. Jul.
Cyrus, Erbe. 31. Jan.

D.

Dagobertus, Tugendwerth. 23. Dec.
Daniel, GOttes Gericht. 3. Jan.
Darius, Uberwinder. 4. Jun.
David, der Liebſte. 30. Dec.
Demetrius, Schrecken des Volcks. 26. Oct.
Deſiderius, Verlangter. 23. Maj.

Dionyſius, mächtiger Held. 9.Oct.
Dominicus, Herriſch. 4. Aug.
Donatus, Geſchenckt. 7. Aug.
Dorothea, GOttes Gab. 6. Febr.

E.

Eberhardus, Eyſen Art. 29. Nov.
Egidius. 1.Sept.
Eleaſer, des ſich GOtt erbarm. 3. Aug.
Eleonora, Burg der Barmhertzigkeit. 11. Jul.
Eleutherius, Frey. 26. Maj.
Elias, GOtt der HErr. 20. Jul.
Eliſabeth, GOttes Haus / oder GOttes Ruhe. 19. Nov.
Eliſæus, GOttes Heyl. 14. Jun.
Elogius, Beredt. 25. Jun.
Emanuel, GOtt mit uns. 26. Mart.
Emerentia, Ausgedienet. 23. Jan.
Emericus, Immer reich. 4. Nov.
Engelbertus, Engels werth. 7. Nov.
Engelhardus, Engels Art. 29. Oct.
Enoch, Geweichter. 13. Sept.
Ephraim, Fruchtbar. 7. Sept.
Epiphanius, Offenbar. 2. Apr.
Eraſmus, Lieblich. 3. Jun.
Eraſtus, Liebemann. 30. Apr.
Erhardus, Ehrenhart. 8. Jan.
Ericus, Ehrenreich. 8. Maj.
Erneſtus, Ehrenveſt. 13. Mart.
Eſaias, GOttes Heyl. 9. Maj.
Eſther, verborgene Hertzen. 7. Jul.
Eva, Lebendig. 24. Dec.
Eucharius, Angenehm. 20. Febr.
Eulalia, Beredet. 12. Febr.
Euphemia, idem. 16. Sept.
Euphroſina, Freudenkind. 11. Febr.
Euſebius, Gottsfürchtig. 26. Sept.
Euſtachius, Standhafftig. 16. Jul.
Euſtaſius, idem. 29. Mart.
Ezechias, des HErrn Stärck. 26. Apr.
Ezechiel, GOttes Krafft. 10. Apr.

F.

Fabianus, Bonenmann. 20. Jan.
Fauſta, Glückhafft. 20. Sept.
Fauſtinus, idem. 15. Febr.
Felix, idem. 14. Jan.
Fortunatus, idem. 21. Apr.
Ferdinandus, Friedmann / oder Werth genannt. 3. Apr.
Fides, Treu. 6 Oct.
Florentia, Blühend. 20. Jun.
Florentinus, idem. 17. Oct.
Franciſcus, lediger Geſell. 4. Oct.
Fridericus, Friderich. 5. Mart.
Fridebertus, Friedewerth. 5. Oct.

G.

Gabriel, Mann GOttes. 16. Mart.
Galatea, Buttermilch. 17. Maj.
Gallus, Haan / Frantzoß. 16. Oct.
Gajus, Irrdiſch. 22. Apr.
Gangolphus, Ganghülff. 11. Maj.
Gebhardus, Rathgeber. 9. Jun.
Georgius, Ackermann. 23. Apr.
Gertraud, gern treu. 17. Mart.
Gervaſius, gar veſt. 19. Jun.
Gothfridus, Gottfried. 6. Mart.
Gothardus, Gottesrath. 5. Maj.
Gottſchalkus, Gottesknecht. 1. Jun.
Gratianus, Huldreich. 18. Jun.
Gregorius, Wacker. 12. Mart.
Guntherus, Günſtig. 28. Nov.

H, Haba-

H.

Habacuc, Kämpffer. 15. Jan.
Hannibal, Gnadenherr. 2. Aug.
Hedwig, Vatters Zuflucht. 15. Oct.
Helena, Griechin Hell. 22. Maj.
Henoch, GOttes Eingeweyhter. 13. Sept.
Henricus, Daheimreich. 12. Jul.
Hermannus, Mann übers Heer. 11. Aug.
Hermogenes, gebohrner Redner. 19. Apr.
Hieronymus, H. Mann. 30. Sept.
Hilarius, Frölich. 13. Jan.
Hildebertus, eines Helden werth. 15. Aug.
Hiob, Leidträger. 10. Maj.
Honorata, Geehrt. 11. Jan.
Hoſeas, Heyland. 23. Sept.
Hugo, Hocherhaben. 1. Apr.
Hiacynthus, eine ſchöne Blume. 10. Oct.

I.

Jacobus, Untertretter. 25. Jul.
Jairus, Erleuchter. 3. Oct.
Januarius, Pförtner. 19. Sept.
Jeremias, Erhöhter. 25. Jun.
Jeſus, Seeligmacher. 1. Jan.
Ignatius, Feurig. 17. Dec.
Joachimus, des H. Auferſtehung. 9. Dec.
Jodocus, Schertzhafftig. 10. Dec.
Johannes, Huldreich. 24. Jun.
Jonas, Taube. 12. Nov.
Joſaphat, Erleuchtet. 27. Nov.
Joſeph, Zunehmer. 19. Mart.
Joſias, des HErrn Feuer. 24. Nov.
Joſua, Heyland. 28. Jun.
Iſaac, Gelächter. 16. Aug.
Iſraël, GOttes Stärcke. 10. Jul.
Judas, Abweg. 28. Oct.
Judith, Bekennerin. 10. Dec.
Juliana, Jung. 16. Febr.
Julianus, idem. 7. Jan.
Julius, idem. 12. Apr.
Juvenalis, idem. 7. Maj.
Juſtina, Gerecht. 16. Jun.

K.

Kilianus, Hitzig. 8. Jul.
Kunigunda, Königs-Gruß. 3. Mart.

L.

Lampertus, Langwerth. 17. Sept.
Landolphus, Landshülff. 10. Nov.
Laurentius, Lorbeerträger. 10. Aug.
Lazarus, GOttes Hülff bedürfftig. 23. Febr.
Leo, Löw. 11. Apr.
Leonhardus, Löwen Hertz/ oder Löwen Art. 6. Nov.
Leopoldus, Lieb und Hold. 15. Nov.
Liborius, Credentzer. 8. Apr.
Loth, Zuſammengebundener. 31. Jul.
Lucas, Aufgenommener. 18. Oct.
Lucia, Erleuchtet. 13. Dec.
Lucretia, Geneſung. 17. Jun.
Ludolphus, der Leute Hülff. 27. Maj.
Ludovicus, der Leute Weg. 25. Aug.

M.

Magdalena, Prächtig. 21. Jul.
Magnus, Groß. 6. Sept.
Malachias, des HErrn Bot. 16. Ap.

Malchus, Königiſcher Diener. 8. Mart.
Marcellus, junger Held. 16. Jan.
Marcellinus, idem. 1. Jun.
Marcus, Poltrer. 25. Apr.
Margareta, Perlein. 13. Jul.
Maria, Jammer. 2. Febr.
Marina, aus dem Meer. 18. Jul.
Martha, Hausmutter. 29. Jul.
Martialis, Kriegeriſch. 27. Febr.
Martinus, ſtreitbarer Held. 11. Nov.
Matrona, verlobte Frau. 20. Mart.
Matthias, Gottes Gab. 21. Sept.
Matthæus, idem. 24. Febr.
Mathuſalem, der ihm den Todt wünſchet. 4. Jan.
Mauritius, Schwartzer. 22. Sept.
Maximilianus, ſehr lieblich. 12. Oct.
Maximinus, Groß. 29. Maj.
Medartus, Verkehrter. 8. Iun.
Melchior, Königlich. 6. Ian.
Michael, wer GOtt gleich iſt. 29. Sept.
Monica, Einſamer. 4. Maj.
Montanus, Bergmann. 17. Iun.
Moſes, aus dem Waſſer gezogen. 4. Sept.

N.

Nathan, Geſchenck. 24. Oct.
Nathanael, Gottes Gab. 5. Sept.
Nicaſius, Uberwinder des Volcks. 14. Dec.
Nicephorus, idem. 16. Maj.
Nicodemus, idem. 15. Sept.
Nicolaus, idem. 6. Dec.
Nohe, Ruhe. 29. Dec.

O.

Obadias, Knecht des HErrn. 14. Nov.
Olympus, Himliſch. 12. Jun.
Oswaldus, der des HErrn Haus verwaltet. 5. Aug.
Ottilia, Oehrlein. 12. Nov.
Ottomanus, Hausmeyer. 16. Nov.

P.

Pangratius, Luſtiger. 12. Maj.
Paulus, wenig. 25. Jan.
Perpetua, Immerwehrend. 7. Mart.
Petronella, Felſig. 31. Maj.
Petrus, Felß. 29. Jun.
Philemon, Liebhaber. 8. Mart.
Philibertus, Lieb und werth. 22. Aug.
Philip. Reuter. 1. Maj.
Polycarpus, Fruchtbar. 26. Ian.
Polychronius, Alt. 17. Febr.
Potentiana, Mächtig. 19. Maj.
Priſca, Alte. 18. Ian.
Prudentius, Verſtändig. 9. Mart.
Ptolomæus, Streitbar. 19. Oct.

R.

Rachael, Schaaf. 21. Iun.
Raphael, Gottes Artzney. 22. Mart.
Regina, Königin. 7. Sept.
Richardus, Reichart. 7. Febr.
Reinholdus, der alles rein hält. 12. Ian.
Reinmundus, reines Mundes. 20. Apr.
Reinhardus, reiner Art. 10. Dec.
Renatus, Wiedergebohrnen. 8. Feb.

Roma-

Romanus, Römiſch. 9. Aug.
Roſina, von Roſen. 18. Iul.
Rudiger, der Ruhe begehrt. 10. Iul.
Rupertus, der Ruhe würdig. 27. Mart.
Rufus, Feuerroth. 27. Aug.
Ruth, Geſättiget. 21. Aug.

S.

Sabina, Gottsfürchtig. 27. Oct.
Salome, Friedſam. 3. Sept.
Salomon, idem. 8. Febr.
Samuel, von GOtt geſetzt. 26. Aug.
Sara, Frau. Wolriechend. 19. Ian.
Scholaſtica, Schulerin. 10. Febr.
Sebaldus, der die Saat verwaltet. 19. Aug.
Sebaſtianus, Ehrenwürdig. 20 Ian.
Servatius, Sparer. 13. Maj.
Severus, Ernſthafftig. 8. Nov.
Severius, idem. 23. Oct.
Sibylla, kluge Frau. GOttes Rath. 20. Maj.
Sigbertus, des Sieges werth. 7. Dec.
Sigfridus, Sey frey. 28. Iul.
Sigismundus, Uberwinder. 2. Maj.
Simeon, Zuhörer. 5. Ian.
Simon, Gehorſamer. 28. Octob.
Simplicius, Einfältig. 2. Mart.
Sixtus, Göttlich. 6. Aug.
Sophia, Weißheit. 15. Maj.
Sophonias, GOttes Weißheit. 21. Febr.
Spes, Hoffnung. 7. Oct.
Stephanus, Gekrönet. 26. Dec.
Stanislaus, edler Kriegsmann. 8. Maj.
Suſanna, Rößlein. 19. Febr.
Sylveſter, Waldmann. 31. Dec.

T.

Thaddæus, Kühner. 23. Iun.
Theobaldus, Gottes Verwalter. 1. Iul.
Theodora, Gottes Geſchenck. 30. Oct.
Theodoricus, idem. 23. Mart.
Theodorus, idem. 9. Nov.
Theodoſius, idem. 30. Iun.
Theophilus, Gottlieb. 3. Nov.
Tiberius, Gutſchauer. 11. Aug.
Tiburtius, aus Tibur. 14. Apr.
Timotheus, Gottes Ehrer. 24. Ian.
Titus, Ehrwürdig. 18. Sept.
Thomas, Abgrund. 21 Dec.
Tobias, guter Herr. 13. Iun.

V.

Ulricus, Huldereich. 4. Iul.
Urbanus, Höfflich. 25. Maj.
Urſula, klein Bähr. 21. Oct.
Urſus, Bähr. 13. Apr.
Valens, Starck. 21. Maj.
Valentinus, idem. 14. Febr.
Valerius, idem. 29. Ian.
Valerianus, idem. 12. Sept.
Veronica, Siegerin. 4. Febr.
Victorinus, Sieger. 15. Dec.
Victor, idem. 25. Febr.
Vicentius, Uberwinder. 22. Febr.
Vitalis, Lebhafft. 18. Apr.
Uladislaus, König des Volcks. 27. Iun.
Volcmarus, Volckmehrer. 1. Oct.
Volradus, der wol einräth. 2. Oct.

W. Wald-

W.

Waldburgis, Burg im Wald. 1. Maj.

Weickhardus, weicher Art. 18. Nov.

Wenceslaus, Wol-Edler. 28. Sept.

Wendelinus, Wendiſcher Art. 20. Oct.

Wilhelmus, Streitbar. 28. Maj.

Wigandus, dem das Glück wol will. 30. Maj.

Wolffgangus, dem es wol gehet. 31. Oct.

Z.

Zacharias, des HErrn Gedächtnuß. 14. Mart.

Zachæus, Burg. 23. Aug.

Märckt-Calender/

Auf welchen Tag im Jahr gehalten werden.

A.

Aderberg/
1. auf Mariæ Geburt.
2. den nechſten Sonntag nach Simonis Judæ Feſt.

Altdorff/ bey Nürnberg/
1. vor Weyhenachten.
2. Dienſtag vor Oſtern.
3. Dienſtag vor Pfingſten.
4. auf Petri Pauli.
5. auf Laurentij.
6. am Tag Martini.

Altenburg/
1. am 5. Sonntag nach Oſtern.
2. am Sonntag nach Mar. Geb.

Alſchleben/
1. auf Johannis.
2. Sonntag vor Martini.

Amberg/
1. den Montag nach Pfingſten.
2. den Sonntag nach Michaeli.

klein Amberg/
1. auf Reminiſcere.
2. Sonntag nach St. Veit.
3. den 16. Julij.
4. auf Egidij.
5. Sonntag nach Michaelis.
6. den 16. Decembr.

Amſterdam/
1. auf Lætare.

Angermunda.
1. Doñerſtag nach der Faſtnacht.
2. auf Trinitatis.
3. auf Crucis.

Annaberg/
1. auf Lætare.
2. auf Jacobi.

Antorff.
1. auf Liechtmeß.
2. auf Pfingſten.
3. auf Egidi.
4. an der unſchuldigen Kindlein Tag.

Arnſtatt/
1. auf Jubilate.

2. Sonn-

2. Sonntag nach Mariæ Geburt.
3. Sonntag nach Severini.
Aſchersleben.
1. auf Mariæ Himmelfahrt.
2. Sonntag vor Margaretha.
3. auf Michaelis.
Augſpurg /
1. auf St. Ulrich.
2. auf St. Michael / oder am Sonntag nach Matthæi.
Auerbach im Voitland /
1. auf Judica.
2. Sonntag vor Laurentij.

B.

Baden in der Schweitz /
1. auf Georgij.
2. auf Ottmarstag / den 16. Nov.
Bamberg /
1. auf Johannis von der Pforten.
2. auf Dionyſij.
Bareuth /
1. Sonntag nach Liechtmeß.
2. den 1. Jun.
3. den 14 Novemb.
Bartenſtein /
1. den 2. Sonntag nach Pfingstē.
2. Sonntag nach Galli.
Baſel /
1. auf Simonis Judæ.
Baſſaw /
1. auf den Palm-Abend.
2. Sonnabends vor Eſto mihi.
3. Sonntag vor Laurentij.
4. Sonnabends vor Martini.
Bautzen /
1. auf Judica.
2. auf Peter Kettenfeur.
3. auf St. Lucas Evangeliſt.
Belgard /
1. auf Invocavit.
2. auf Himmelfahrt.
3. Sonntag nach Dionyſij.
Böhmiſchbrod.
1. Montags nach Judica.
2. Montags nach Trinitatis.
3. Montag für Galli.
Böhmiſch Budweis.
1. Sonntag vor Fronleichnam.
2. auf Martini.
Bergen in Rügen /
1. am Palm-Abend.
2. am Pfingſt-Abend.
3. auf Mariæ Geburt.
Bernberg /
1. auf Sexageſima.
2. auf Egidij.
3. auf Galli.
Berlin /
1. auf Philippi Jacobi.
2. acht Tag nach Fronleichnam.
3. auf Laurentij.
4. auf Creutz-Erhebung.
5. am Tag Aller Heiligen / ein Viehemarck.
Bernſtein /
1. Sonntag vor Viti.
Beerwald /
1. auf Oculi.
2. auf Johannis.
3. auf Johannis Enthauptung.
Blanckenheim /
1. Sonntag vor Jacobi.
Blanckenburg /
1. Sonntag nach Bartholomæi.
Bodenſee.
1. auf Maria Magdalena.

Bozen /
1. auf Mittfaſten.
2. auf Egidij.
Boxdehude/
1. drey Wochen nach Faſtnacht.
2. auf Laurentij/ ein Viehmarck.
alt Brandenburg/
1. Mittwochs vor Pfingſten.
2. Mariæ Geburt.
3. auf Michaelis.
4. auf Catharina.
neu Brandenburg/
1. auf Reminiſcere.
2. auf Johannis des Täuffers.
Bremen/
1. Mittwoch nach Invocavit, ein Pferdmarck.
2. auf Quaſimodogeniti.
3. auf Himmelfahrt Chriſti.
4. auf Johannis/ein Pferdmarck.
5. am Tag der Apoſteltheilung.
6. zween Tag nach Mauritij.
7. auf Dionyſij.
Bernklau/
1. am Faſten-Sonntag.
2. auf Johannis.
3. Sonntags nach Galli.
Breßlau/
1. auf Mittfaſten.
2. auf Johannis.
3. auf Creutz-Erhebung.
4. auf St. Eliſabeth.
Brieg in Schleſien.
1. auf Trinitatis.
2. auf Mariæ Geburt.
3. auf Nicolai.
Brinn in Mähren.
1. Sonntag nach Invocavit.
2. Montag nach Fronleichnam.
3. am Tag Kunigunda.
4. Montag nach Lucia.
Brix /
1. auf Mittfaſten.
2. auf St. Egidij.
Bruck an der Mur/
1. acht Tag vor Pfingſten.
2. auf Martini.
Buttſtadt/
1. auf Johannis Abend/ } Viehe-
2. am Michaelis Abend/ } marck.
3. am Allerheil. Abend/ }

C.

Camin/
1. auf Reminiſcere.
2. Sonntag nach Trinitatis.
3. auf Creutz-Erhebung.
Carlſtadt/
1. den erſten Donnerſtag in der Faſten.
2. den andern Sont. nach Oſtern.
3. Sonntag nach Mar. Geburt.
4. am Burckhardstag.
5. Sonntags vor Nicolai.
Caſſel.
1. auf drey König.
2. auf Judica.
3. auf Jacobi.
4. Sonntag nach Michaelis.
5. Sonntag nach Martini.
Coburg /
1. aufs Neue Jahr.
2. Sonntag Quaſimodogeniti.
3. Petri Pauli/ ein Viehemarck.
4. auf Johannis Enthauptung.
5. Sonntag nach Mar. Geburt.
6. Sonntag nach Martini.
Colberg/
1. auf Invocavit.

2. Sonn-

2. Sontag nach Mar. Heimſuch.

Coſtnitz am Bodenſee/

1. den 19. Septembr.

2. auf Conradi.

Cronach/

1. Sonntag nach Pauli Bekehr.

2. nach Miſericord.

3. am Tag Viti.

4. Sonntag nach Mar. Himmelf.

5. Sonntag nach Michaelis.

6. auf Martini.

7. auf Nicolai.

Crailsheim /

1. am Tag Matthæi.

2. Donnerſtag nach Oſtern.

3. den 1. Jun.

4. an Johanni.

5. auf Laurentij.

6. Creutz-Erhebung.

7. auf Martini.

8. am Chriſt-Abend.

Culmbach/

1. auf Matthias.

2. Sonntag nach Trinitatis.

3. den 22. Jun.

4. auf Johannis Enthauptung.

5. auf Galli / der båſte.

6. auf St. Thomæ.

Cuſteln/

1. acht Tag vor Faſtnacht.

2. auf Jubilate.

3. Montags nach Mar. Geburt.

D.

Darmſtadt/

1. auf Mariæ Verkündigung.

Damin/

1. auf Invocavit.

2. Sonntag nach Bartholomæi.

Dantzig/

1. auf Dominici im Mertz.

2. auf Auguſtini.

3. Sonntags auf Martini.

Daſſel /

1. Sonntags Septuageſima.

2. Sonntags nach Trinitatis.

3. Sonntags nach Mar. Geburt.

Delitſch /

1. Sonnabends vor Invocavit.

2. Petri Pauli.

3. Sonntags nach Allerheiligen.

Deſſau/

1. Sonntags Reminiſcere.

2. Exaudi.

3. Sonntag nach Martini.

Dreßden /

1. auf Invocavit.

2. auf Johanni.

3. auf Bartholomæi.

4. auf St. Galli.

Dünckelſpühl/

1. an St. Gregorii.

2. auf Bartholomæi.

3. auf St. Urſula.

Duderſtadt/

1. Sonntag nach Servatij.

2. Sonntag nach Joh. Baptiſta.

3. Sonntag nach Cyriaci.

4. Sonntag nach S. Michaelis.

Durlach /

1. auf Jacobi.

2. auf S. Galli.

E.

Eger/

1. am Fronleichnams Tag.

2. am Sonntag Matthæi.

Eißfeld /

1. auf Mitfaſten.

2. auf Lætare.
3. auf Exaudi.
4. auf 2. Sonntag Trinitatis.
5. auf Laurentij.
6. auf Mariæ Geburt.
7. auf Nicolai.

Eißleben /
1. Sonntag nach S. Viti.
2. Sonntag nach S. Galli / ein Viehmarck.
3. auf Martini.

Embden /
1. auf Pauli Bekehrung.
2. auf Michaelis.

Erfort /
1. auf Trinitatis.
2. auf Bartholomæi.
3. auf Martini.

Eßlingen /
1. auf S. Catharinæ Tag.

Eſchwege /
1. Mittwoch nach Judica.
2. Mittwoch nach Jubilate.
3. den 2. Mittwoch nach Trinit.
4. Mittwoch nach Cyriac.
5. Mittwoch nach Michaeli.
6. Mittwoch nach Nicolai.

Eulenberg an der Mulda /
1. am erſten Montag in der Faſtē.
2. den Sonntag nach Auguſtini.

F.

Falckenberg /
1. auf Creutz-Erhebungs Tag.
2. Sonntag vor Mar. Geburt.
3. am Tag Michaelis.

Felßberg /
1. Mittwoch nach Sexageſima.
2. Mittwoch vor Jacobi.

Fiſchhauſen /
1. am Tag Franciſci.

Forchheim /
1. den 2. Jun.
2. am erſten Sonntag nach Trin.
3. den 15. Jul.
4. auf Laurentij.
5. auf Michaelis.

Franckenhauſen /
1. Sonntag Exaudi.
2. Sonntag nach Laurentij.
3. Sonntag nach Severini.

Frackfurt am Mayn /
1. auf Judica.
2. auf Mariæ Geburt.

Franckfurt an der Oder /
1. Reminiſcere.
2. Sonntag nach Margarethæ.
3. auf Martini.

Freyburg in Meiſſen /
1. auf Margarethæ Tag.
2. auf Martini.

Freudenthal /
1. auf Cantate.
2. Sonntag nach der Apoſteltheil.
3. Sonntag nach Martini.

Freyſtadt in der Schleſien /
1. Dienſtag nach Invocavit.
2. auf Trinitatis.
3. Sonntag nach Michaelis.

Freyſtädtlein /
an Pauli Bekehrung.

Fulda /
am Tag Catharinæ.

Flenßburg /
auf Dionyſij.

G.

St. Gallen im Turgau/
1. Sonnabend nach Chriſti Him-
melfahrt.
2. auf St. Galli.

Gardleben/
1. auf Invocavit.
2. auf Oculi.
3. am Palm-Sonntag.
4. Montag nach Mar. Heimſuch.
5. Montag nach Michaelis.

Genff/
1. auf Catharin.

groß Glogau/
1. auf Stanislaus.
2. auf Martini.

klein Glogau/
1. auf drey König.
2. auf Petri Pauli.
3. auf Bartholomæi.

Goßlar/
1. auf Jubilate.
2. auf der unſchuld. Kinder Tag.

Görlitz/
1. am 2. Sonntag nach Trinit.
2. Sonntag nach Mar. Him̃elf.

Gotha/
1. auf Cantate.
2. Sonntag nach Margaretha.
3. Roß- und Buttermarck 8. Tag
nach Bartholomæi.
4. Sonntag vor Allerheiligen.

Götting/
1. auf Simonis Judæ.

Grätz im Voitland/
1. auf Mittfaſten.
2. auf Egidij.
3. am Pfingſt-Dienſtag.

Gripswald/
1. auf Jacobi.
2. auf Allerheiligen.

H.

Hall in Sachſen/
1. Ausgang des Leipziger Neuen
Jahrsmarckt.
2. den 14. Tag vor Michaelis.
3. auf Martini.

Hall
1. auf Judica.
2. auf Mariæ Geburt.
3. auf Martini.

Hall im Inthal/
1. den 3. Sonntag nach Georgij.
2. am 2. Sonntag nach S. Galli.

Halberſtadt/
1. am S. Galli.
2. am Grünen Donnerſtag.

Hamburg/
1. auf Viti.
2. auf Jacobi.
3. auf Felicitas.

Hanover/
1. Sonntag nach Philippi Jacob.
2. Sonntag nach Jacobi.
3. Montag nach Simonis Jud.

Hanau/
1. auf Mariæ Geburt.
2. an Creutz-Erhebung.

Haßfurt/
1. Sonntag vor Liechtmeß.
2. Lætare.
3. Miſericord.
4. Sonntag nach Viti.
5. Sonntag nach Laurentij.
6. Sonntag vor Egidij.
7. Sonntag nach Michaelis.

8. Sonntag vor Nicolai.

Hartersleben/

1. auf Michaelis.

2. auf Martini.

Heydeck/

1. Invocavit.

2. Gregorij.

3. den 3. Junij.

4. Sonntag nach Mar. Heimſ.

5. Bartholomæi.

6. Michaelis.

7. Martini.

8. an St. Thomæ.

Helmſtadt/

1. Judica.

2. Sonntag vor Margaretha.

3. Sonntag vor Mar. Geburt.

Heilsbronn in Francken/

1. auf Catharinæ.

Herſbruck bey Nürnberg/

1. den 6. Maj.

2. den 22. Jun.

3. an Johannis Enthauptuug.

4. auf Michaelis.

5. Aller Seelen.

Hildesheim/

1. auf Miſericord.

2. Montag nach Judica.

3. Montag nach Johannis.

4. Montag nach St. Galli.

Hoherſtein/

Sonntags nach Petri Pauli.

J.

Jehna/

1. Sonntag Cantate.

2. Sonntag nach Simonis Jud.

Jſenach/

1. Reminiſcere.

2. Miſericord.

3. Sonntag vor Michaelis.

4. Sonntag nach Martini.

Jngolſtadt/

1. auf Creutz-Erfindung.

2. auf St. Matthæi.

Joachimsthal/

1. Margarethæ.

2. Sonntag nach Liechtmeß.

K.

Kemnitz/

1. Montag vor Chriſti Him̃elf.

2. den 22. Jul.

3. auf Wenceslai.

Kempten in Algau.

den 30. Mart.

Kitzingen/

1. auf St. Matthias.

2. Petri Pauli.

3. Simonis Judæ.

Königsgrätz in Böhmen.

1. Mittwoch nach Oculi.

2. auf Mariæ Geburt.

Königsberg/

1. Sonntag vor St. Sebaſtian.

2. Jubilate.

3. Jacobi.

4. Sonntag nach Egidij.

5. St. Matthæi.

6. Sonntag nach Michaelis.

7. Tag vor Martini.

Krembs/

1. auf Jacobi.

2. auf Simonis Judæ.

Kuttenberg/

1. auf Fronleichnam.

2. auf Martini.

3. den 1. Montag in der Faſten.

L.

Landshut/
auf Bartholomæi.
Landscron/
den 17. Jun.
Leipzig/
1. aufs Neue Jahr.
2. Jubilate.
3. Sonntag nach Michaelis.
Lemberg/
1. Sonntag nach Creutz-Erfind.
2. Sonntag nach Trinitatis.
3. Sonutag nach Franciſci.
Liechtenfels/
1. Invocavit.
2. am 3. Pfingſttag.
3. Jacobi.
4. Bartholomæi.
5. Sonntag nach Martini.
6. Chriſttag.
Liechtenſtein/
1. Invocavit.
2. Sonntag nach Laurentij
3. Simon Judæ.
Lignitz/
1. Sexageſimæ.
2. Laurentij.
3. auf Allerheiligen.
Lindau/
auf Simonis Judæ.
Lindau am Bodenſee/
1. Sonntag im Maij.
2. Sonntag nach Simon Jud.
Lintz/
1. acht Tag nach Oſtern.
2. auf Bartholomæi.
Lüneburg/
1. Jubilate.
2. Michaelis.
3. Dionyſij.
Lützen/
1. Lætare.
2. Sonntag vor Martini.
Lucern/
1. auf Faſtnacht.
2. auf den 2. Octob.

M.

Magdeburg/
1. Septuageſima.
2. Montag nach Invocavit.
3. erſten Sonntag nach Trinitat.
4. auf Mauritij.
Marburg/
1. auf Liechtmeß.
2. auf Waldpurgis.
3. Sonntag nach Laurentij.
4. Sonntag vor Michaelis.
5. auf St. Eliſabeth.
Mannsfeld/
1. auf Philippi Jacobi.
2. Sonntag vor Bartholomæi.
Memmingen/
am Tag St. Matthæi.
Mergenthal/
1. Dienſtag nach Invocavit.
2. am 3. Pfingſttag.
3. auf Johannis.
4. Sonntag nach Laurentij.
5. Dienſtags nach Martini.
6. am Chriſt-Abend.
Mörsburg/
1. auf Oculi.
2. Johannis.
3. Laurentij.
4. Allerheiligen.

Monheim/
1. auf Waldpurgis.
2. Jacobi.
3. Sonntag nach Bartholomæi.
4. auf Simon Judæ.
5. auf St. Thomæ.

Münſterberg/
1. Dienſtag nach der H. 3. König.
2. Dienſtag vor Oſtern.
3. Dienſtag nach Creutz-Erheb.

Mühlhauſen/
1. auf Exaudi.
2. Sonntag nach Margaretha.
3. Sonntag nach Burckharden.

Münden/
1. auf Mittfaſten.
2. Montag vor Pfingſten.
3. Montag nach Laurentii.
4. Montag nach Martini.

Münſter/
1. auf Invocavit.
2. auf Lætare.
3. auf Martini.

N.

Naumburg in Heſſen/
1. auf Creutz-Erhebung.
2. Mittwoch nach Oculi.
3. Mitwoch nach Pfingſten / ein Pferd- und Viehmarck.

Naumburg an der Saal/
1. am Grünen Donnerſtag.
2. auf Petri Pauli.

Neuenmarck in der Pfaltz/
1. den 19. Febr.
2. den 19. April.
3. an Margarethen Tag.
4. auf St. Viti.

Neuemarck in Schleſien/
1. auf Creutz-Erhebung.
2. auf Michaelis.
3. den 18. Decemb.

Neuſtadt an der Orla.
1. am Sonntag Trinitatis.
2. Sonntag nach Vincula Petri.
3. 14. Tag vor Michaelis.
4. aufs Advent.

Neuſtadt an der Saal.
1. auf Pauli Bekehrung.
2. auf Waldburgis.
3. auf Johannis.
4. auf Bartholomæi.
5. auf Matthæi.
6. auf Martini.

Neuſtadt in der Grätziger Kraiß.
1. auf Georgij.
2. Creutz-Erhebung.

Neuſtadt an der Aiſch.
1. auf Quaſimodogeniti.
2. Mittwoch nach Oculi.
3. auf St. Veit.
4. Jacobi.
5. Michaelis.

Nördlingen/
1. den 14. nach dem Neuen Jahr.
2. 14. Tag vor Pfingſten.

Nordhauſen/
1. auf Creutz-Erfindung.
2. auf Creutz-Erhöhung.

Nordheim/
1. Sonntag vor Eſto mihi.
2. Sonntag nach S. Joh. Bapt.
3. Sonntag nach Bartholomæi.
4. Sonntag nach St. Andreas.

Nürnberg/
1. auf H. König.
2. Freytags nach Oſtern / oder Philippi Jacobi.
3. auf Egidij.

O.

Olmitz /
1. Montag nach Eſto mihi.
2. Montag nach St. Viti.
3. auf Wenceslaus.

Onoltzbach /
1. den 8. Januar.
2. den 9. Martij.
3. den letzten Maj.
4. auf Maria Magdalena.
5. den 7. Septemb.
6. den 3. Novemb.
7. auf St. Nicolai.

Oppeln /
1. auf Georgij.
2. auf Allerheiligen.

Oßnabrück /
1. auf Feliciani.
2. auf Gregorij.
3. auf Lætare.

Oſchitz /
1. auf Mar. Heimſuchung.
2. auf Septuageſima.
3. auf St. Galli.
4. auf Allerheiligen / ſeynd Buttermärck.

Oettingen /
1. den 8. Februar.
2. den 28. Februar.
3. den 7. Maj.
4. auf Creutz-Erfindung.
5. auf Jacobi.
6. den 22. Auguſt.
7. auf Simonis Judæ.
8. den 12. Decemb.

P.

Paderborn /
1. auf St. Galli.
2. auf den neuen Peters Tag.

Pappenheim /
1. den 12. Januar.
2. auf Oculi.
3. den 1. Jun.
4. auf Peter Kettenfeyr.
5. auf Michaelis.

Pülſen /
1. Montag in der Faſten.
2. auf Bartholomæi.
3. auf Martini.

Poſen /
1. auf Invocavit.
2. auf Johannis.
3. auf Michaelis.
4. den 12. Decemb.

Prag / alt Stadt /
1. auf Wenceslaus.
2. auf Mariæ Liechtmeß.

Prag / neu Stadt /
1. auf Creutz-Erfindung.
2. am Tag St. Viti.

an der kleinen Seiten /
1. auf Mitfaſten.
2. auf St. Margarethen.

Preßburg /
1. auf Liechtmeß.
2. auf Lætare.
3. auf Himmelfahrt.
4. auf Laurentii.
5. auf Michaelis.

Q.

Quenlinburg /
1. auf Miſericord. Dom.
2. Sonntag nach Chriſti Him̃elf.
3. Sonntag nach Martini.
4. auf Matthæi / ein Pferd- und Viehemarck.

Querfurt /
1. am Grünen Donnerſtag.

2. am Oſter-Mittwoch.
3. Sonntag nach Mar. Magdal.
4. Sonntag nach Matthæi.

R.

Ravenſpurg/
1. am Tag Viti.
2. auf Martini.
Rattenau/
1. Sonntag vor Johannis.
2. Sonntag nach St. Galli.
Regenſpurg/
1. Sonntag nach Johannis.
2. Sonntag nach Martini.
Rinteln/
1. Montags nach Miſeric. Dom.
2. auf Jacobi.
3. auf Simon Judæ.
Roſtock/
1. Mittwoch nach Pfingſten.
2. auf Michaelis.
Rudelſtadt/
1. Sonntag nach St. Viti.
2. Sonntag nach Creutz-Erheb.
3. Sonntag nach St. Eliſabeth.

S.

Saalfeld/
1. Miſericord. Dom.
2. Bartholomæi.
3. Sonntag nach Michaelis.
4. Sonntag nach Allerheiligen.
Saltza/
1. Sonntag nach Oſtern.
2. Sonntag nach Petri Pauli.
3. Sonntag nach Egidij.
Saltzburg/
1. acht Tag vor Michaelis.
2. in der Faſtnacht.
Sangerhauſen/
1. Miſericord. Dom.
2. auf Ulrici.
3. Sonntag nach Michaelis.
Schlackenwald/
1. den 3. Sonntag in der Faſten.
2. auf St. Ulrich.
3. den 3. Julij.
Schlüſſelfeld/
1. Quaſimodogeniti.
2. auf Mar. Himmelfahrt.
3. auf Lætare.
Schmalkalden/
1. auf Oculi.
2. auf Philippi Jacobi.
3. auf Jacobi.
4. auf Bartholomæi.
5. auf Allerheiligen.
6. auf Nicolai.
Schmidberg/
1. Montag in der Faſten.
2. Sonntag nach Petri Pauli.
Schwabach/
1. auf Liechtmeß.
2. den 25. Mart.
3. den 18. April.
4. den 25. Maj.
5. auf Joh. Bapt.
6. den 9. Auguſt.
7. den 14. Novemb.
8. den 1. Decemb.
Schwerin/ auf den Palm-Sonnt.
Schweinfurt/
1. auf Eliſabeth.
2. auf Invocavit.
3. auf Jubilate.
4. den 2. Junij.
5. auf Petri Pauli.
6. auf Matthæi.
Schweitz/
1. Montags vor Liechtmeß.

2. auf

2. auf Gerdraut.
3. auf St. Galli.
4. auf Martini.
Stargard in Pommern/
1. Vocem Jucund.
2. Joh. Bapt.
3. Mittfaſten.
4. Nicolai.
alt Stettin/
1. Sonntag nach Mar. Him̃elf.
2. auf St. Catharinen.
neu Stettin/
1. auf Trinitatis.
2. Freytags vor Michaelis.
Stralſund/
1. auf St. Viti.
2. auf Nicolai.
Straßburg am Rhein/
1. aufs Neue Jahr.
2. auf Johanni.
Straubingen/
1. auf Georgij.
2. auf Pfingſten.
3. auf Martini.
4. auf St. Catharinæ.
Sultzbach/
1. Sonntag Quaſimodogeniti.
2. Sonntag nach Joh. des Täuff.
3. Sonntag nach Mar. Him̃elf.
4. Sonntag nach Allerheiligen.
5. Sonntag vor St. Thomæ.

T.

Tangermünd/
1. Sonntag nach Faſtnacht.
2. Dienſtag nach Vocem Jucund.
3. Sonntag nach Petri Pauli.
4. Sonntag nach Sim. Jud.
Tonawerth/
1. auf Creutz-Erfindung.
2. auf S. Galli.
Torgau/
1. auf Reminiſcere.
2. den 1. Sonntag nach Trinit.
3. auf Matthæi.
Tübingen/
1. auf Georgij.
2. auf Martini.

U.

Uffenheim/
1. auf Pauli Bekehrung.
2. Mariæ Verkündigung.
3. den 2. April.
4. auf Johannis.
5. auf Peter Kettenfeyr.
6. auf Egidij.
7. den 1. Octob.
8. Simon Judæ.
9. auf Lucia.

W.

Waſſertrüdingen/
1. den 1. Febr.
2. den 11. Mart.
3. Philippi Jacobi.
4. Petri Pauli.
5. Egidij.
6. Michaelis.
7. Catharinæ.
Wittenberg/
1. auf Pauli Bekehrung.
2. auf Chriſti Himmelfahrt.
3. auf Michaelis.
Wartenberg/
1. nach H. 3. König.
2. nach Simon Judæ.
Wedel/
1. auf den Palm-Sonntag.
2. 14 Tag nach Pfingſten.
3. Sonntag nach St. Catharin.

Weymar.
1. auf Exaudi.
2. Sonntag nach Burckhardi.
Weiſſenfelß/
1. Sonntag nach Margarethen.
2. Sonntag vor Matthæi.
Weiſſenſee/
1. auf Petri Pauli.
2. auf Lætare.
3. Sonntag nach Margarethen.
4. Sonntag nach St. Galli.
Weiſſenburg/
1. den 10. Febr.
2. auf Gerdraut.
3. den 13. Maj.
4. Siebenſchläffer.
5. Peter Kettenfeyr.
6. Egidij.
7. St. Galli.
8. den 3. Decemb.
Wertheim/
1. auf Invocavit.
2. Sonntag vor Chriſti Auffart.
3. St. Catharina.
Wien/
1. auf Pfingſten.
2. auf St. Catharina.
Wintzheim/
1. Jubilate.
2. Kiliani.
3. Bartholomæi.
4. Matthæi.
5. Martini.
Würtzburg/
1. auf Lætare.
2. auf Kiliani.
3. auf Michaelis.
4. auf Allerheiligen.
Wolgaſt.
1. auf Mariæ Geburt.
2. Sonntag vor Pfingſten.

Z.

Zeitz/
1. auf Cantate.
2. auf Michaelis.
3. auf Martini.
Zell/
1. Montag nach Gregorij.
2. Montag nach Laurentij.
3. Montag nach Martini.
Zerbſt/
1. Quaſimodogeniti.
2. Bartholomæi.
3. St. Urſulæ.
Zürch/
1. 14. Tag vor Pfingſten.
2. den 11. Septemb.
Zurzach/
1. auf Trinitatis.
2. auf St. Egidij.
Zwickau/
1. auf Reminiſcere.
2. auf Trinitatis.
3. auf Michaelis.
4. auf Catharinæ.

I. Von Träumen in der Nacht.

Von den Träumen/ wie man dieſelbige ſolle unterſcheiden/ und was darvon zu halten/ auch was deroſelben Urſprung ſeye/ iſt anjetzo unſer Vorhaben

haben nicht/ ſolches ausführlich zu beſchreiben und zu erklären. Setzen nur in genere und ins gemein nachfolgende viererley Anmerckungen:

I.

Träume / ſo einem vorkommen des Nachts/ ohngefehr von Neunen an / bis auf Mitternacht.

Derſelbigen Bedeutung erſtrecket ſich bis auf 8. 10. oder 15. Jahr.

II.

Die Träume/ ſo geſchehen von Mitternacht bis um 3. oder 4. Uhr.

Die werden erfüllet im dritten/ vierdten und fünfften Jahr.

III.

Die Träume / ſo geſchehen von Vieren bis zu Morgens.

Dieſelbige geſchehen/ und werden erfüllet nach einem Jahr. Oder /
Nach einem halben Jahr. Jngleichem /
Nach einem viertel Jahr. Als auch /
Nach einem Monat. Oder /
Jnnerhalb 10. Wochen.

IV.

II. Von den Stunden des Tages.

So jemand des Tags ſchläfft/ und ihme ſonderliche Sachen träumen/ derſelbigen Träume Bedeutung wird gemeiniglich in der ſiebenden Stunde erfüllet und waar gemacht.

Zu mehrer Unterrichtung / haben wir nachfolgende Traum-Tafel / ſub Lit. A und B beygefüget / und weiln das Spatium zu eng / und dieſes Wercklein allbereit mit anderer Materi überhäuffet worden / von dieſem auch nur vermelden wollen / nemlich / daß dieſe Traum-Tafel ſolcher Geſtalt zu brauchen und zu verſtehen. Als zum Exempel:

Jm Majo, da die Sonne im ♊ Zwilling laufft/ träumet jemand in der Nacht / daß er ſehr geweinet habe; ſo ſucht man in der Tafel A mit der rechten Hand oben das Zeichen ♊ den Zwilling im Majo. Fähret zwiſchen den Linien hinab / und mit der lincken in der Tafel bey 5. **von Weinen** hinüber gegen der rechten Hand / ſo findet man des Traums Bedeutung / nemlich / **Hoffnung und Freude.** Alſo auch / ſo jemand im Junij ♋ / da die Sonne im Krebs laufft / traumt von Gelde/ fähret man in der Tafel B mit der rechten Hand herab/ und mit der lincken Hand bey Num. 16. von Geld hinüber/ findet man des Traums Bedeutung / nemlich / einen Gaſt. Und alſo handelt man mit allen andern.

A	Monat.	Martius.	Aprilis.	Majus.	Junius.	Julius.	Auguſt.
I.	Träume.	♈ Wider.	♉ Stier.	♊ Zwilling.	♋ Krebs.	♌ Löw.	♍ Jungfr.
1	Von Gebäuen.	Freude.	Bewegung des Hertzens.	Gefährliche Kranckheit.	Bekom̃ung Geldes.	Einen zukünfftigen Gaſt.	Gut Glück in allem Vornehme.
2	Von ſchadhafften Gliedern.	empfahung Gutes.	Bekümmernuß.	Betrübnuß.	Abſchlag oder Verwegerung.	Einen neuen Freund.	Freude.
3	Von Singen und Seitenſpiehl.	Neue traurige Zeitung.	Reiſe.	Schnelle empfahung etw. bäſſers	Nichts.	Nichtswürdige Einbildung.	Etwas groſſes und ſonderliches
4	Von Zukunfft guter Freunde.	Etwas geſchenckt bekommen.	Nächtliche Freude.	Nichts.	Vermehrung des Geldes.	Ehre.	Angſt.
5	Von Weinen.	Zanck in Religion.	Furcht vor einẽ Freund	Hoffnung und Freude.	Kranckheit.	Ehre.	Freude.
6	Von beweglichen Sachen oder Orten.	Zanck um Geld.	Uberkommung Güter.	Etwas Neues.	Den Todt ſeiner Obrigkeit.	Fröligkeit wegen eines Gaſts.	Freundſchafft.
7	Vom Feuer.	Betrübnuß.	Einen Gaſt.	Vermehrung des Gelds.	Kranckheit.	Schaden.	Betrübnuß.
8	Von neuen Kleidern.	Trunckenheit.	Freude.	Nichts.	Gaſterey.	wird gehaſſet werden.	Zanck unter Weibern.
9	Von Waſſer.	Betrübnuß.	Bekümmernuß/ Angſt.	Schwachheit.	Angſt.	Herrſchung	Geld bekommen.
10	Von Fiſchen und Thieren im Waſſer.	Furcht.	Tröſtung.	Geld.	Hertzliche Betrübung	Forcht/ Verlierung	Den Todt eines Freundes.
11	Von allerhand Fällen der Menſchen.	Abſchlag einer Bitt.	Lügen oder belogen werden.	Ehre einem andern geben.	Schwachheit.	Nichts.	Hunger.
12	Von Pferden und Reiten.	Schwachheit.	Gröſſere Ehre.	Zukunfft eines Freundes.	Nichts.	Langes Leben.	Einen Streit.

Taffel. Erſter Theil.

A	Monat.	Septemb	October.	Novemb	Decemb	Januar.	Februar.
	Träume.	♎ Waag.	♏ Scorp.	♐ Schütz.	♑ Steinb.	♒ Waſſerm.	♓ Fiſch.
1	Von Gebäuen.	Zunehmung der Nahrung.	Fröligkeit.	Suchung eines neuen Freundes.	Traurigkeit.	Einen vergänglichen uñ unruhige Schlaff.	Neue gute Zeitung.
2	Von ſchadhafften Gliedern.	Verwegerung einer Bitte.	Kranckheit.	Müdigkeit.	Gelds Entblöſſung.	Gelds Einnehmung.	Gelds weggebung.
3	Von Singen und Seitenſpiehl.	Klag mit Betrübnuß.	Schmertz wegen eines Freundes.	Beſſer bekand werden.	Troſt bekommen.	Nichts.	Zwiträchtigkeit.
4	Von Zukunfft guter Freunde.	Kläglich Weinen.	Reichthum	Ehre.	Neues und Groſſes.	Betrübnuß.	Nichts.
5	Von Weinen.	Freude.	Vergnügung.	Furcht.	Tod eines Freundes.	den Tod ſeines Obern.	Neuen Feind.
6	Von beweglichen Sachen oder Orten.	Hüte dich vor Diebſtahl.	Ehre bekommen.	Nichts.	Kleinen Zorn.	Troſt.	Neues und Sonderbares.
7	Vom Feuer.	Etwas Neues.	Schwachheit des Leibes.	Verlierung etwas.	Neues mit Verluſt.	Bauchwehe oder Leibesſchmertzen.	Hertzen-Angſt.
8	Von neuen Kleidern.	Fröligkeit.	Wird Ehre haben.	Kranckheit.	Einen Gaſt.	Gewarnet werden.	Neue Kleider.
9	Von Waſſer.	Nichts.	Fröligkeit.	Den Todt.	Ehre/ Zanck.	Hochzeit.	Fröligkeit.
10	Von Fiſchen und Thieren im Waſſer.	Verlängerung des Lebens.	Neues und Gutes.	Betrübnuß.	Neyd.	Kranckheit.	Kranckheit.
11	Von allerhand Fällen der Menſchen.	Kranckheit eines Feindes.	Abſcheidung.	Neuen Freund.	Schmertz eines Freundes.	Ein gut Geſicht.	Angſt.
12	Von Pferden und Reiten.	Erniedrigung.	Betrübnuß	Abſchlag und Verwegerung.	Verkleinerung.	Zu Gaſte gehen.	Wegerung einer Bitte.

B	Monat.	Martius.	Aprilis.	Majus.	Junius.	Julius.	August.
II.	Träume.	♈ Wider.	♉ Stier.	♊ Zwilling.	♋ Krebs.	♌ Löw.	♍ Jungfr.
13	Von Tödten uñ Todſchlag.	Traurigkeit	eines Freundes Todt.	Freye Bekandnuß.	Reichthum.	Kranckheit.	Schmertzē.
14	Von Todten.	Hochzeit-Freude.	Nichts.	Neu Unglück.	Harten Zanck.	Geld.	Einen Gaſt.
15	Ins Waſſer harnen.	Verlierung	Betrübnuß.	Abſchlagung.	Groſſer Zorn.	Freude.	Kranckheit.
16	Von Gelde.	Kranckheit.	Schwerer Schlaff.	Verlierung eines Freundes.	Einen Gaſt.	Geld.	Müdigkeit.
17	Von Beraubung der Menſchen.	Betrug.	Einen guten Freund.	Etwas Gutes.	Zukunfft eines Freundes.	Man wird etwas geſchenckt bekommen.	Angſt.
18	Von Kranckheit.	Nichts.	Fröligkeit.	Du wirſt betrogen.	Geldes Verlierung	Du wirſt gute Göner oder Freunde haben.	Fröligkeit.
19	Von forchtſamē Geſichtern und Träumen.	Angſt.	Einen Streit.	Böſes Gewiſſen.	Etwas Gutes.	Kranckheit.	Geld.
20	Von Schlachten / Zanck oder Streit.	Schwachheit.	Uberwindung des Feindes.	Etwas Gutes.	Erhöhung deiner Ehre.	Neyd.	Etwas Gutes.
21	Im Schlaffe Freude haben.	Betrübnuß.	Begehūg einer thorheit	Geld.	Wird Freude haben.	Neyd.	Etwas Gutes.
22	Von Hertzen und Umbfangen.	Betrübnuß.	Reiſung übers Land.	Ankunfft eines Freundes.	Zukunfft eines Feindes.	Du wirſt erhöhet werden.	Traurigkeit.
23	Von allerley Speiſe.	Freude.	ankunfft ein. Freundes.	Fröligkeit.	Nichts.	Langes Leben.	Etwas Gutes.
24	Von Verſamlung der Menſchen.	Etwas Neues.	Einen groſſen Zanck.	Hertz Bewegung.	Freude.	Man wird etwas geſchenckt bekommen.	Kranckheit.

B	Monat. Träume.	Septemb ♎ Waag.	October. ♏ Scorp.	Novemb ♐ Schütz.	Decemb. ♑ Steinb.	Januar. ♒ Waſſerm.	Februar. ♓ Fiſch.
13	Von Tödten uñ Todſchlag.	Angſt.	Sünde.	Der zukünftige Tod.	Verringerung.	Nichts.	du wirſt erhöret werdē
14	Von Todten.	Freude.	Freude.	Nichts.	Fröligkeit eines Weib.	Gut Glück.	Nichts.
15	Ins Waſſer harnen.	Fertigkeit.	Furcht.	Krieges-Noth.	Neues und Gutes.	Nichts.	Groß Glücke.
16	Von Gelde.	Den Todt eines Freundes.	Hüte dich vor Diebſtahl.	Nichts.	Freude.	Verlierung des Geldes.	Arbeit.
17	Von Beraubung der Menſchen.	Nichts.	Den Todt ſeines Feindes.	Eine neue Wohnung.	Einen Gaſt.	Flucht deides Feindes.	Freude.
18	Von Kranckheit.	Troſt.	Dir einen Streit.	Kranckheit an deinem Leib.	Dir einen Gaſt.	Arbeit oder Müde.	Abſcheidung.
19	Von forchtſamē Geſichtern und Träumen.	Müdigkeit.	Den Todt eines Freundes.	Etwas Neues und Gutes.	Freude eines Freundes.	Freude über den Feind.	Nichts.
20	Von Schlachten / Zanck oder Streit.	Fröliche Botſchafft.	etwas neues zu beſitzen.	Neues von Weibern.	Zanck.	Müdigkeit.	Weinen.
21	Im Schlaffe Freude haben.	Schmertz.	Traurigkeit.	Freude.	Fröliche Botſchafft.	Vermehrung ſeines Hauſes.	Nichts.
22	Von Hertzen und Umbfangen.	Du wirſt zu Gaſt geladen	Freude.	Luſtige Arbeit.	Abſonderung.	Eines Freundes Freude.	Beherrſchung.
23	Von allerley Speiſe.	Angſt.	Neue Botſchafft.	Du wirſt getröſtet werden.	Neue Mittel geben ſich an.	Schmertzlicher Zanck.	Du wirſt Freude haben.
24	Von Verſamlung der Menſchen.	Neu Unglück.	Angſt.	Kleine Fröligkeit.	Abſonderung eines Freundes.	Nichts.	Groſſe Freude.

In der Claſſ. XIX. von der Viehzucht / iſt fol. 232. zu Ende der V. Abtheilung / bey den Artznenmitteln und Kranckheiten eines Ochſens / nachfolgendes auſſen gelaſſen und vergeſſen worden / gehöret zu der Fig. E. deren Erklärung iſt nachfolgende:

Von dem Ochs / und ſeinen Kranckheiten / mit nachfolgenden Zieffern bezeichnet:

Num. 90.

1. Wann demſelbigen ein Horn gebrochen.
2. Wann ein Horn verletzt.
3. Für die Geſchwulſt im Halß.
4. Für die Verletzung am Halß.
5. Fürs Haarabfallen am Halßſtück.
6. Für die Härtigkeit am Halßſtück.
7. Fürs Geſchwell am Halßſtück.
8. Wann das Fell an die Rippen geklebt.
9. Bauchwehe.
10. Wann ein Darm verletzt.
11. Für den Bauchlauff.
12. Für die Härtigkeit des Bauchs.
13. Für offenen Schaden am Arßbacken.
14. Für ein gebrochen Bein.
15. Für geſchwollene Beine.
16. Erhärtung oder Erſtaunung am Bein.
17. Wann ein Fuß verſtaucht.
18. Wann ein ſchwer Gewicht auf den Fuß gefallen / oder ſonſten verruckt.
19. Wann ein Fußhorn gebrochen.
20. Wann ein Fußhorn gekloben.
21. Wann das Horn am Fuß abfallen will.
22. Blutlauff.
23. Für den ſtinckenden Durchlauff.
24. Geſchwell in der Blaſe.
25. Verſtopffung der Blaſe.
26. Stein im Ausgang der Blaſe.

27. Stein

27. Stein in der Blaſe.
28. Geſchwell im Ausgang der Blaſe.
29. Wann das Schulterblat verſetzt iſt.
30. Wann der Ochs einen Saug=Igel eingeſchluckt.
31. Geſchwulſt des Schlunds.
32. Würgung.
33. Geſchwulſt in den Gaumen am Kinbacken.
34. Geſchwulſt am Kinbacken.
35. Verletzte Zung.
36. Wanns nicht eſſen will.
37. Eine Wolcke im Auge.
38. Geſchwell im Auge.
39. Augenſucht.
40. Wartze im Auge.
41. Ein lauffendes Auge.
42. Fell am Auge.
43. Wunden am Kopff.
44. Schmertzen im Kopff.

Regiſter und Innhalt der Claſſen.

Claſſis I.

Von nützlicher und ordentlicher Anſtellung einer Meyerey / Landguts oder Baurenhofs / ſamt deſſelben Zugehör ins gemein. pag. 1

Worbey in Acht zu nehmen:

I. Die Situation oder Gelegenheit des Orts. 2

II. der Grund und Landboden. ib.

III. die Lufft. 4

IV. das Waſſer. ib.

V. das Gehöltz. 6

Claſſis II.

Von den Materialien / ſo zu Aufbauung und Zurichtung einer Meyerey vornemlich gehören / auch deroſelben Güte und Gebrauch. 7

Deren vornemſte Stücke ſeynd:

I. Steine. 8

II. Sand. 13

III. Kalch. 14

IV. Holtz. 17

V. Eyſen. 29

VI. Bley. 30

VII. Glaß. ib.

Claſſis III.

Von der Ein- und Abtheilung des gantzen Meyerhoffs / ſambt deſſelben Aufbauung und Zugehör. 31

Inſonderheit:

Von Anlegung des Fundaments zu dem Wohnhaus. 34

Anordnung des Kellers. 36

Aufführung des Baues. 38

Abtheilung des untern Stocks zu dem Wohnhaus. 40

Wie man den Ofen ſetzen und zurichten ſolle? ib.

Wie die Schlaff-Kammer anzuordnen? 42

Von der Ab- und Austheilung des zweyten Stockwercks. 45

Dem dritten Stock / nemlich der Dachung zu dieſem Bau. 47

Claſſis IV.

Von andern Neben-Gebäuen des Meyerhofs. 48

Vornemlich:

I. Von den Pferdſtallungen. 48

II. der Getraidſcheuer. 51

III. der Stallung zum Rind-Vieh. 52

IV. dem Kälterbau oder Bierſiederey / ſambt dem Kälber- und Vohlenſtall. 57

V. der Wäſchküche und Bachhaus. 53

VI. dem Badhäuslein. ib.

VII. den Schafſtall. ib.

VIII. Von den Schweinſtällen. 54
IX. Hüner- und Gänßſtällen. 54
X. dem Taubenhaus. ib.
XI. der Hundsſtallung. ib.
XII. der Schopffen zu Laitern und andern Geſchirr. 55

Claſſis V.

Von Brunnen / wie dieſelbige anzuordnen / zu graben und zu laiten ſeynd? 55

Claſſis VI.

Von den Qualitäten / Beſchaffenheit / Amt und Gebühr eines guten Haußhalters dieſes Meyerhofs. 58

Claſſis VII.

Was einer ſorgfältigen Haußmutter und Meyerin zu wiſſen vonnöthen? 62

Claſſis VIII.

Von Kindern und Geſind. 64

Und zwar:

I. Von Kindern ins gemein. 64
II. Knechten. 65
III. Mägden. 66
IV. Jungen. 67
V. Taglöhnern. 68

Claſſis IX.

Was der Meyer von der Witterung ins gemein zu wiſſen vonnöthen hat? 69

		Anmerckungen	
I.	Von der Sonnen	41	69
II.	dem Mond	69	71
III.	den Sternen	17	72
IV.	der Lufft	21	73
V.	den Winden	16	75
VI.	dem Nebel	9	77
VII.	den Wolcken	38	ib.
VIII.	dem Regen	20	80
IX.	Regenbogẽ	6	81
X.	Donner	7	82
XI.	Wetterleucht.	5	ib.
XII.	Thau	3	83
XIII.	Reiff	4	ib.
XIV.	Froſt	3	ib.
XV.	Schnee	4	84
XVI.	Hagel	4	ib.

Andere 100. Anmerckungen / woraus die Witterungen oder ſonſten zufällige Sachen mögen erkannt werden. 84

Was ein ſorgfältiger Hausvatter und Feldmañ noch ferner in Acht zu nehmen hat / beſtehend in 18. Anmerckungen? 90

Claſſis X.

Was ein fürſichtiger und fleiſſiger Hausvatter oder Meyer von der Witterung jedes Monats durchs gantze Jahr / beneben andern Sachen / in Acht zu nehmen hat? 92

Abſonderlich:

		Anmerck.	
I. des Frühlings			
1. im Hornung		19	93
2.	Märtz	10	95
3.	April	10	ib.

 II. des

		Anmerckungen.
II. des Sommers		
1. im Mayen	14	95
2. Brachmon.	9	96
3. Heumonat.	4	97
III. des Herbſts		
1. im Auguſtmon.	12	97
2. Herbſtmon.	18	98
3. Weinmon.	3	99
IV. des Winters		
1. im Winterm.	11	99
2. Chriſtmon.	8	100
3. Jäner	6	ib.

Claſſis XI.

Was der Meyer durchs gantze Jahr jedes Monats an Haus- und Feld-Arbeit zu thun? 101

als im Jäner. ib.
Hornung. 106
Märtz. 110
April. 120
May. 126
Brachmonat. 132
Heumonat. 140
Auguſtmonat. 147
Herbſtmonat. 152
Weinmonat. 158
Wintermonat. 161
Chriſtmonat. 165

Was einem ſorgfältigen Hausvater jedes Monats / abſonderlich mit den Mutter-Pferden / und anderm mehr vorzunehmen? 167

Claſſis XII.

Vom Gehäg und Zäunen. 171

Claſſis XIII.

Von Zurichtung des Ackerfelds. 175

Beſtehend
I. in Ausrottung der Bäume / Wurtzeln / Hecken und Steine. 175
II. Umgraben / Ackern und Egen. 176
III. Tüngen und Verbäſſerung des Feldes. 177
IV. Brachen. 180

Claſſis XIV.

Vom Säen. 181

Darbey in Acht zu nehmen:
I. das Erdreich. ib.
II. der Saame. 183
III. die Zeit und Ordnung der Saat. 184
IV. die Zeitigung und Ernde. 190

Claſſis XV.

Von Wieſen oder Matten. 191

Darbey zu wiſſen:
I. der Ort und Situation. ib.
II. Grund und Boden. ib.
III. die Zurichtung eines guten Wieſenplatzes. 192
IV. Unterhaltung der Wieſen. 193
V. Abmähung des Graſes. ib.
VI. Verwahrung des Heues. 194

Claſſis XVI.

Vom Gehöltz und Waldungen. 194

Claſſis XVII.

Von Hopffen-Gärten. 198

Darbey in Acht zu nehmen:
I. Das Land. 199

II. die Art und Unterſcheid des Hopfens. 199
III. Zeit der Pflantzung. ib.
IV. Pfleg und Wartung. 200
V. Abnehm- und Einſamlung. 201

Claſſis XVIII.

Vom Flachs und Hanff. 202
Darbey zu wiſſen:
I. die Eigenſchafft und Natur des Feldes. ib.
II. Zeit der Saat. ib.
III. Zubereitung des Flachs. 203

Claſſis XIX.

Von der Viehezucht. 204
I. Von Ochſen. 205
II. Kühen. 213
III. Schafen. 220
IV. Ziegen oder Geißen. 231
V. Schweinen. 233
VI. Hunden. 240
VII. Katzen. 243

Claſſis XX.

Von Pferden. 244

Claſſis XXI.

Von Eſeln. 276

Claſſis XXII.

Von Feder-Vieh und Geflügel. 279
I. Von Hünern. ib.
II. Indianiſchen Hünern. 286
III. Kapaunen. 287
IV. Gänſen. 288
V. Enten. 292
VI. Tauben. 293

Claſſis XXIII.

Von Bienen und Immen. 298

Claſſis XXIV.

Von Fiſchen ins gemein. 311

Claſſis XXV.

Von Weyhern und Fiſch-Teichen. 314
Darbey in Acht zu nehmen:
I. Die Situation und Erwählung des Orts. 315
II. Zurichtung des Dams. 316
III. Keñzeichen eines guten Fiſch-Teichs. 318
IV. Beſetzung der Teiche. ib.
V. Unterhaltung des Teichs. 321
VI. Speiſung der Fiſche. 323
VII. Zeit des Fiſchfangs. ib.

Claſſis XXVI.

Von Gärten. 324
als I. Baum-Obſt-Garten. 325
II. Küchen-Garten. 430
III. Kräuter- und Artzney-Garten. 459
IV. Wein-Garten. 469
V. Blumen-Garten. 493
VI. Spatzier-Garten. 579

Claſſis XXVII.

Vom Brodbachen. 586
Darbey Achtung zu geben:
auf I. die Frucht / ib.
und deroſelben Unterſcheid. 587
II. das Mahlen. 588
III. den Unterſcheid des Taigs. 589
IV. Bach-Ofen. 591
V. die Heitzung des Ofens. ib.
VI. Zeit des Bachens. ib.

VII. das

VII. das Brod und deſſen Beſchaffenheit. 593
VIII. ob das Brod auch recht ausgebachen ſey? 594

Claſſis XXVIII.

Vom Kochen. 595
beſtehend
I. in Suppen. ib.
II. Gemüß. 601
III. Garten-Gewächs und Kuchenkräutern. 603
IV. allerley Fleiſchwerck. 625
V. Geflügel. 655
VI. Fiſchwerck. 676
VII. Gebachenen. 693
VIII. Gallerten und Sültzen. 731
IX. Zeit der Verſpeiſung. 737
X. Ordnung der Speiſen. 743

Claſſis XXIX.

Von Einmachung der Früchte und Garten-Gewächs. 753
I. wie allerley Baum-Obs den Winter über friſch und gut zu behalten? 754
II. daſſelbe zu dürren? 757
III. allerhand Garten-Gewächs einzumachen? 760
als I. weiß Kraut. 761
II. weiſſe Rüben. 762
III. rothe Rüben. ib.
IV. Cucumern. 763
V. Bohnen. 764
VI. Spargen. ib.
VII. Artiſchocken. 765
VIII. Dragon. 766
IX. Fenchel. ib.
X. Senff. 767

Claſſis XXX.

Von Confect und Zuckerwerck. 768
Darbey zu wiſſen:
I. Von des Zuckers Eigenſchafft ins gemein. ib.
II. Läutern. 769
III. Candiren. ib.
IV. Formen. 772
V. Färben. 774
VI. Uberziehen. 775
VII. Einmachen. 776
und Säfften. 798
VIII. wolriechenden Sachē. 805
IX. Bachen des Zuckerw. 807
X. Latwergen. 816
XI. Schaueſſen. 823

Claſſis XXXI.

Von allerley Getränck. 830
als I. Meth. ib.
II. Tranck von Wachholderbeern. 831
III. Waſſer-Wein. 832
IV. Aqua-vitæ. ib.
V. Magenwaſſer. 835
VI. Brandenwein. ib.
VII. Anißwaſſer. 836
VIII. Calmußwaſſer. ib.
IX. Hypocraß. ib.

Claſſis XXXII.

I. **Vom Wein.** 837
Darbey zu wiſſen:
1. die Zubereitung der Weinfäſſer. ib.
2. Säuberung der Keller. 839
3. Ablaſſung des Weins. 839

4. die

4. die Ausfüllung und Wartung. 839
5. Kranckheiten der Weine/ und Verbäſſerung derſelben. 843
6. Wie man Kräuter- und Artzney-Wein machen ſolle? 849
II. Vom Bier. 858
I. wie allerhand gut Gewürtz- und Kräuter-Bier zu machen? ib.
II. wie dem abgefallenen Bier zu helffen? 861

Claſſis XXXIII.

Vom Bierbräuen oder Sieden. 863
Worbey Achtung zu geben:
auf I. die Frucht. 864
II. Zeit. 865
III. das Bräuhaus und Geſchirr. 866

Claſſis XXXIV.

Vom Eſſig. 866
Darbey in Acht zu nehmen:
I. des Eſſigs Natur und Eigenſchafft. 867
II. auf wie vielerley Weiſe der Eſſig zugerichtet werden könne? 868

Claſſis XXXV.

Von allerley Gewürtz. 870
als 1. Saltz. 871
2. Pfeffer. ib.
3. Jngber. 872
4. Mußcat-Nuß. 873
5. Nägelein. ib.
6. Saffran. 874
7. Zimmet. 875

Claſſis XXXVI.

Vom Diſtillieren. 876
Darbey in Acht zu nehmen:
I. was Diſtillieren ſeye? ib.
II. die Zeit des Diſtillierens. 877
III. Inſtrumenta, Werckzeuge/ und Zurichtung der Oefen. 879
IV. Præparation der Kräuter. 886
V. Nothwendige Obſervationes bey der Diſtillierung der Waſſer. 888
I. bey dem Einſetzen der Kräuter. 889
II. wie Kräuter/Blumen/Früchte/Rinden und Wurtzeln zu diſtillieren? 890
III. wie allerhand Liquores und Säfft zu diſtillieren? 893
als I. Wein. ib.
II. Aquavitæ. 895
III. Wein-Eſſig. 897
IV. Honig. ib.
V. Milch. 898
VI. Menſchen-Blut. ib.
VII. Bocks-Blut. ib.
VIII. Antvögel-Geblüt. 899

Claſſis XXXVII.

Von gebrannten Waſſern. 899

Claſſis XXXVIII.

Von der Hauß-Artzney ins gemein. 915
Darbey Achtung zu geben auf Geſundheit-Regeln:
I. Von der Lufft. ib.

II. Von Bewegung des Leibes. 917
und der Ruhe. 921
III. Bewegung des Gemüths. ib.
IV. Schlaffen / 923
und Wachen. 926
V. Eſſen und Trincken. ib.
VI. Stuhlgang. 933
VII. Baden. 934
VIII. Schrepffen. 936
IX. Aderlaſſen. 940
X. Purgieren. 952
XI. Schwitzen. 956

Claſſis XXXIX.

Von allerley Kräutern zur Artzney. 958
Inſonderheit:
zu I. dem Haupt. ib.
II. Geſicht. 960
III. den Ohren. 961
IV. der Naſen. ib.
V. dem Mund. 962
VI. den Zähnen. ib.
VII. der Zungen. ib.
VIII. dem Halß. 963
IX. der Bruſt. 964
X. dem Magen. 965
XI. der Leber. ib.
XII. dem Miltz. 966
XIII. Hertzen. 967
XIV. Bauch. 968
XV. Hindern. 970
XVI. Harn. ib.
XVII. Menſtruo. 971
XVIII. allerley Wunden und Schäden am Leib. 978
167. Kräuter nach dem A. B. C. 979

Claſſis XL.

Vom Urin oder Harn. 1055
Darbey zu wiſſen:
I. was der Harn ſey? 1056
II. wie er aufzufangen. 1057
III. zu beſchauen? ib.
IV. von den Farben des Harns. 1058
V. von den Dingen / ſo man im Harn findet. 1059
VI. wie aus dem Harn zu urtheilen? 1065

Claſſis XLI.

Von der Haus-Apotheck / nemlich / wie man allerhand Artzneyſachen præpariren und zurichten / auch ſelbige / im Fall der Noth / mit Nutzen gebrauchen ſolle? 1072
als:
I. allerley diſtillierte Waſſer. 1074
II. diſtillierte Oel. 1091
III. Balſam. 1098
IV. Spiritus. 1104
V. Säfft / 1110
und Syrupen. 1112
1117
VI. Julepen. 1120
VII. Saamen-Milch. 1124
VIII. geſottene Tränck. 1129
IX. Artzney-Wein. 1133
X. Kräuter-Saltz. 1135
XI. Extracten. 1138
XII. Pillen. 1143
XIII. Purgier-Säcklein. 1148
XIV. Gurgelwaſſer. 1151
XV. brechende Artzneyen. 1152
XVI. Pulver 1159
und Triſeneyen.

XVII. Magiſteria. 1161
XVIII. Conſerven-Zucker. 1163
XIX. Confect-Täfelein. 1165
XX. Latwergen. 1171
XXI. Artzney wider Gifft/Peſt/ und dergl. 1176
XXII. Artzney zum Haupt. 1178
XXIII. Artzney zu den Augẽ. 1181
XXIV. Artzney zu den Ohrẽ. 1183
XXV. Artzney zu dẽ Mund. 1185
XXVI. Artzney zu dẽ Zähnẽ. 1186
XXVII. Artzney zu dẽ Halß. 1188
XXVIII. Artzney zu der Bruſt. 1190
XXIX. Clyſtier. 1193
XXX. Stuhlzäpfflein. 1197
XXXI. Mutterzäpfflein. 1199
XXXII. Kräuterſäcklein. 1200
XXXIII. Kräuterbäder. 1202
XXXIV. Uberſchläg und Bähungen. 1205
XXXV. Pflaſter. 1207
XXXVI. Salben. 1209
XXXVII. Warmbände. 1211
XXXVIII. Blaſenziehende und auffreſſende Artzney. 1213
XXXIX. Weiber-Artzney. 1215
XL. Kinder-Artzney. 1217
XLI. Wund-Artzney. 1222
XLII. Schlafmachende Artzney. 1233
XLIII. rauchende Sachen. 1234
XLIV. wolriechende Sachen. 1236
XLV. anhängende Artzney-Sachen. 1239

Claſsis XLII.
Von Wag und Gewicht. 1240
Claſsis XLIII.
Vom Viſieren. 1255
Claſsis XLIV.
Von Abmäß- und Ausrechnung der Felder und Wälder. 1258
Claſsis XLV.
Von Sonnen-Uhren. 1262
Claſsis XLVI.
Vom Leinen Tuchweben. 1268

Appendix oder Anhang.
Von nützlichen Haus- und Feld-künſten. 1271
Nahmen-Calender. 1290
Märckt-Calender. 1296
Träumen. 1308

ENDE.

II 87

XXXXX VI.83
II.85
VIII.86
II.87
III.87
VI.89

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Böckler, Georg Andreas,

Nützliche Hauß- und Feld-Schule Das ist: Wie man ein Land-Feld-Guth und Meyerey mit aller Zugehöre ... mit Nutzen anordnen solle: Worbey dann auch zugleich eine zur Haußhaltung auf dem Lande nützliche Hauß-Artzney für Menschen und Viehe

Nürnberg 1678

4 Oecon. 36
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10228476-8
VD17 39:127309F